

# REDMOND

## Мультиварка-скороварка RMC-M140

### Руководство по эксплуатации



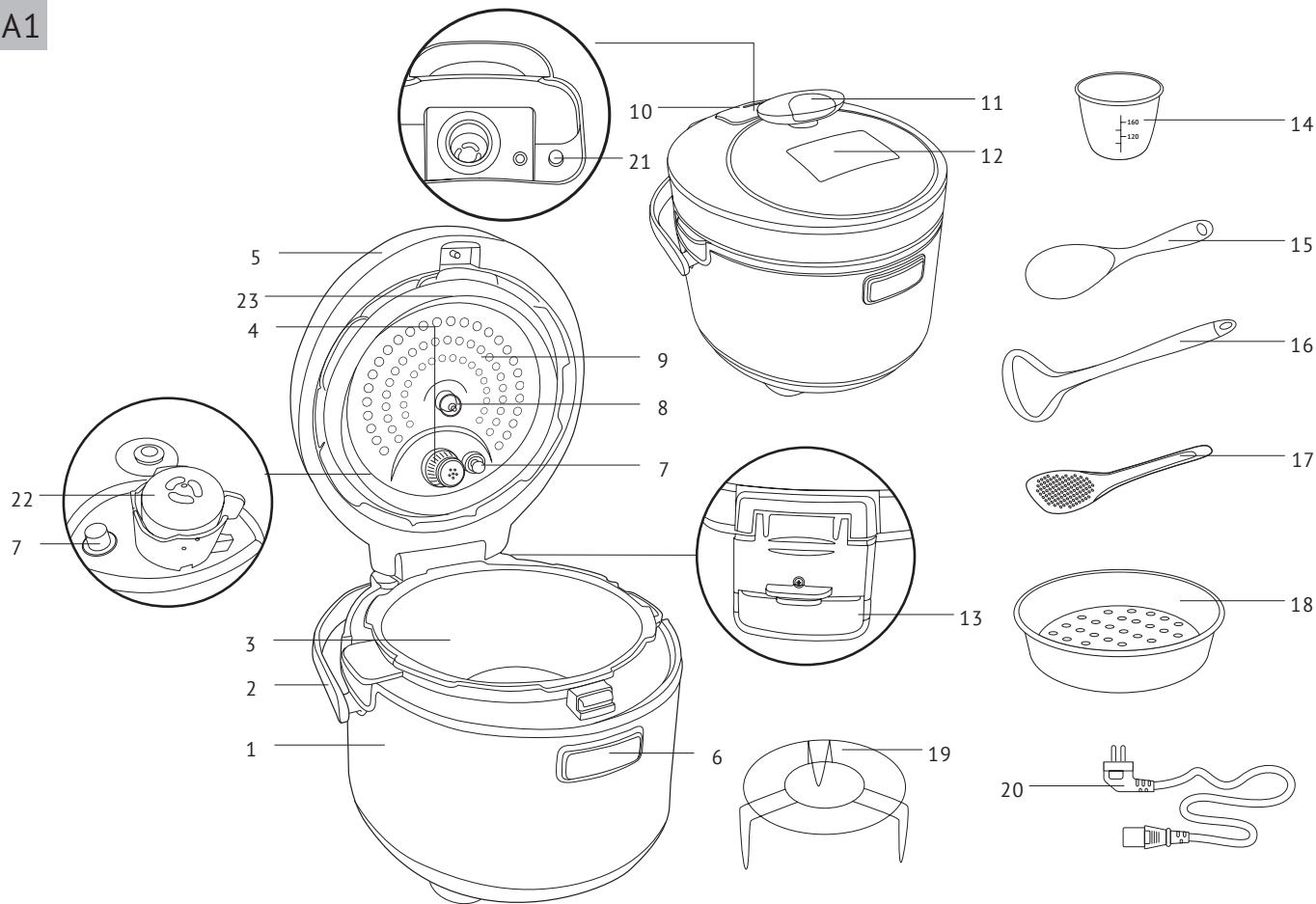
Если вы не получили требуемое качество обслуживания  
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр  
по контактным данным, указанным в условиях гаран-  
тийного обслуживания

RUS	.....	6
UKR	.....	20
KAZ	.....	30
ROU	.....	40

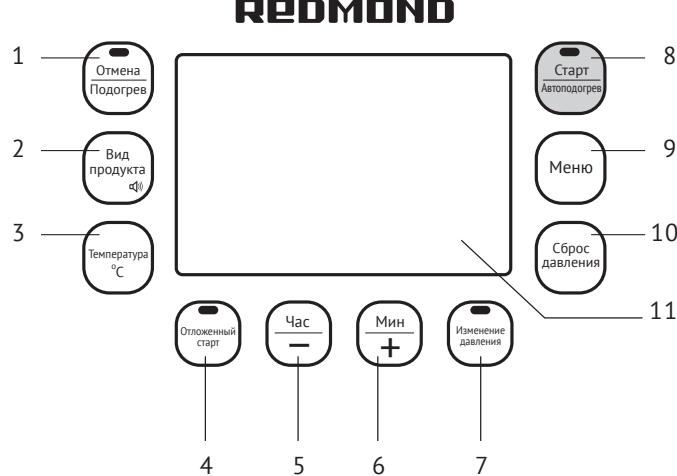
# СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности .....	6	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	13
Технические характеристики .....	8	Программа «БОБОВЫЕ» .....	13
Автоматические программы.....	8	Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки).....	13
Функции.....	8	Программа «ВЫПЕЧКА» .....	13
Комплектация .....	8	Программа «ХЛЕБ» .....	13
Устройство прибора.....	8	Программа «МАКАРОНЫ» .....	13
Панель управления .....	9	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	13
Устройство дисплея.....	9	Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР» .....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	9	Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Открытие/закрытие крышки.....	9	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	14
Система защиты .....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	14
Выбор программ и установка времени приготовления .....	10	Сводная таблица автоматических программ приготовления ( заводские установки).....	15
Изменение температуры приготовления.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	16
Изменение уровня давления .....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	16
Функция «Отложенный старт» .....	10	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).	11	Общие правила и рекомендации .....	17
Функция разогрева блюда .....	11	Очистка корпуса.....	17
Отключение звуковых сигналов.....	11	Очистка чаши .....	17
Общие рекомендации по приготовлению .....	11	Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара .....	18
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	Удаление конденсата .....	18
Приготовление при высоком давлении (режим сковорок) .....	12	Очистка рабочей камеры .....	18
Программа «НА ПАРУ» .....	12	Хранение и транспортировка .....	18
Программа «СУП».....	12	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	18
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» .....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	19
Программа «ВАРКА» .....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	19
Программа «ТОМЛЕНИЕ» .....	12		
Программа «РИС/КРУПЫ» .....	12		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» .....	12		
Программа «ПЛОВ» .....	13		

A1



A2



A3



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 – современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

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

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



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

**Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.**

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

• Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, держивая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

**ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготавитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае

не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

**STOP Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!**

- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.

**STOP КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!**

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

• Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

• Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

• Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- 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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-M140
Мощность.....	1100-1300 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан .....	Съемный
Система защиты .....	4-уровневая:
• клапан регулировки давления	
• температурный датчик	
• температурный предохранитель	
• датчик блокировки крышки	
Звуковой сигнал о готовности продукта .....	есть

**Автоматические программы****В режиме сковородки:**

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА)
6. РИС/КРУПЫ
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
8. ПЛОВ
9. МОЛОЧНАЯ КАША
10. БОБОВЫЕ

**В режиме мультиварки:**

1. ВЫПЕЧКА
2. ХЛЕБ
3. МАКАРОНЫ
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО
5. ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
6. МУЛЬТИПОВАР

**Функции**

Отложенный старт .....	до 24 часов
Разогрев блюда.....	до 12 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть

Изменение температуры приготовления (в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»).....есть  
Отключение звуковых сигналов.....есть

**Комплектация**

Мультиварка-сковородка.....	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием RB-A541 .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка.....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Черпак силиконовый.....	1 шт.
Ложка силиконовая .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

**Устройство прибора (схема А1, стр. 4)**

1. Корпус прибора
2. Ручка для переноски
3. Чаша с антипригарным покрытием
4. Клапан выпуска пара
5. Крышка прибора
6. Кнопка открытия крышки
7. Клапан-блокиратор открытия крышки
8. Ручка для снятия внутренней крышки
9. Внутренняя съемная крышка
10. Защитный кожух клапана выпуска пара
11. Ручка блокировки крышки
12. Панель управления с дисплеем
13. Контейнер для сбора конденсата (на задней части корпуса прибора)
14. Мерный стакан
15. Ложка силиконовая
16. Черпак силиконовый
17. Плоская ложка

18. Контейнер для приготовления на пару
19. Подставка контейнера для приготовления на пару
20. Шнур электропитания
21. Вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора
22. Переключатель клапана выпуска пара
23. Уплотнительная прокладка

#### **Панель управления (схема А2, стр. 5)**

1. Кнопка «Отмена/Подогрев» – отмена всех сделанных установок; прерывание программы приготовления; включение функции разогрева.
2. Кнопка «Вид продукта» – выбор вида продукта в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; отключение звуковых сигналов.
3. Кнопка «Температура °С» – включение режима установки температуры приготовления в автоматических программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка «Отложенный старт» – установка времени отсрочки старта.
5. Кнопка «Час/-» – выбор значения часов при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; уменьшение температуры приготовления.
6. Кнопка «Мин/+» – выбор значения минут при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; увеличение температуры приготовления.
7. Кнопка «Изменение давления» – включение режима изменения уровня давления в режиме сковорушки; увеличение/уменьшение уровня давления.
8. Кнопка «Старт/Автоподогрев» – старт программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
9. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
10. Кнопка «Сброс давления» – сброс давления в режиме сковорушки.
11. Дисплей.

#### **Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)**

1. Индикаторы автоматических программ для режима сковорушки.
2. Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки.
3. Индикаторы вида продуктов в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Индикаторы режимов приготовления мультиварка/сковорушка.
5. Индикатор блокировки крышки.
6. Индикатор уровня давления в рабочей камере.
7. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
8. Индикатор режима установки времени приготовления.

9. Индикатор включения/отключения звуковых сигналов.
10. Индикатор режима установки времени отложенного старта.
11. Индикатор перегрева/достижения необходимого уровня давления в режиме сковорушки.
12. Индикатор режима установки температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Индикатор значения температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Индикатор значения времени приготовления/времени отложенного старта.

## **I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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



*Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

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

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

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

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

*Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу небольшое количество растительного или подсолнечного масла.*

## **II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**

### **Открытие/закрытие крышки**

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри прибора выше

атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Нажмите кнопку «Сброс давления» и дождитесь нормализации давления в приборе.

Для закрытия крышки:

1. Опустите крышку до щелчка.
2. Поверните ручку блокировки крышки в положение Закрыто.



**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Для подъема и переноски устройства используйте специальные ручки на корпусе.

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысят допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки «Отмена/Подогрев» (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), крышка прибора будет заблокирована. На дисплее загорятся индикатор блокировки крышки Закрыт, индикатор уровня давления в рабочей камере и индикатор включения/отключения звуковых сигналов (если они отключены), а индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет мигать. При этом в целях безопасности также блокируются все кнопки панели управления, кроме кнопки «Сброс давления», нажатием на которую необходимо произвести ручной сброс давления (автоматический сброс давления произойдет через 10 минут). После нормализации давления в рабочей камере крышка прибора будет разблокирована.



**В случае залипания клапана-блокиратора для сброса давления подождите несколько минут до снижения температуры в чаше (горизонтальные полосы на индикаторе уровня давления погаснут), аккуратно снимите кожух клапана выпуска пара и надавите на вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора.**

### Выбор программы и установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы:

1. Нажмите кнопку «Меню», выберите программу приготовления. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажатием кнопки «Час/-» установите значение часов, нажатием кнопки «Мин/+» – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Отмена/Подогрев», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренные выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления.

Обратный отсчет времени приготовления во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

### Изменение температуры приготовления

В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» предусмотрена возможность изменения температуры приготовления (в том числе в процессе работы автоматических программ):

1. После выбора программы приготовления или в процессе ее работы нажмите кнопку «Температура °C».
2. Нажатием кнопки «Час/-» уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки «Мин/+» – увеличивайте.
3. Повторным нажатием кнопки «Температура °C» сохраните установленное значение (в случае изменения температуры приготовления в процессе работы программы).

### Изменение уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 в режиме скороварки после выбора программы приготовления также можно изменять уровень давления от 30 до 60 кПа. Новый уровень давления устанавливается (в сторону увеличения) нажатием кнопки «Изменение давления» и условно отображается на соответствующем индикаторе дисплея. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Давление, кПа
1	30
2	35
3	40
4	45
5	50
6	55
7	60

### Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут.

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отложенный старт». Загорится индикатор режима установки времени отсрочки старта, индикатор кнопки

«Отложенный старт» будет мигать. Нажатием кнопки «Час/–» установите значение часов, нажатием кнопки «Мин/+» – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

2. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». После этого введите параметры программы заново.

**i** Функция «Отложенный старт» недоступна в программах «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «МАКАРОНЫ».

При установке времени отложенного старта следует учитывать, что во всех программах в режиме сковорок, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления.

**!** Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т.д.).

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60–80°C в течение 12 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления (о чем сообщает звуковой сигнал), при этом на дисплее загорается индикатор Подогрев и отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (произведет сигнал, индикатор кнопки погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев».

**i** В программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функция автоподогрева недоступна.

### Функция разогрева блюд

Данная функция позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60–80°C:

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». Загорятся индикаторы кнопки, а также индикатор Подогрев на дисплее. Начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». Индикатор кнопки и индикатор Подогрев (на дисплее) погаснут, прибор перейдет в режим ожидания.

### Отключение звуковых сигналов

В мультиварке-сковорарке REDMOND RMC-M140 предусмотрена возможность отключения звуковых сигналов. Для отключения звука в режиме ожидания или во время работы программы нажмите кнопку «Вид продукта» (чтобы включить звук, нажмите кнопку повторно).

### Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-сковорарке REDMOND RMC-M140 реализованы 33 автоматические программы приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления на пару при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-сковорарке книги рецептов, разработанной специально для этой модели. Данная книга – результат большой и кропотливой работы команды наших поваров. Указанные в рецептах ингредиенты, их вес и пропорции, последовательность действий, установки времени приготовления, варианты использования автоматических программ тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки-сковорарки.

### STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;
- готовить в режиме сковорки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);
- использовать режим сковорки для жарки продуктов на масле.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ



**ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» и «ХЛЕБ».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение Закрыто (кроме программы «ЖАРКА/ФРИТЮР»), подключите прибор к электросети. Загорится индикатор блокировки крышки.

**i** ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу приготовления (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). При выборе программы «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» или «ЖАРКА/ФРИТЮР», нажимая кнопку «Вид продукта», выберите необходимую подпрограмму (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
  5. При необходимости измените значение времени приготовления, установленное по умолчанию.
  6. При необходимости установите время отсрочки старта, измните уровень давления (режим скороварки), температуру приготовления (для программ «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
  7. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы приготовления.
- i** Во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим авто-подогрева (на дисплее загорится индикатор Подогрев) или выключится. При необходимости можно отключить функцию автоподогрева нажатием кнопки «Отмена/Подогрев».
  9. В режиме скороварки по окончании приготовления нажмите кнопку «Сброс давления» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись ---P.
  10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение. Открыто, затем откройте крышку прибора.

**i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной (не переводится из положения Закрыто в положение Открыто), дайте прибору остывть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

Если и в этом случае крышка не открывается, возможно, произошло залипание клапана-блокиратора для сброса давления. Дождитесь, когда горизонтальные полосы на индикаторе уровня давления в чаше погаснут, аккуратно снимите кожух клапана выпуска пара и надавите на вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора.

**STOP** Не нажмите на вспомогательный штырек до снижения температуры и давления в чаше до оптимального уровня, так как это может привести к резкому выбросу горячего пара.

**i** Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

## Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления различных блюд на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Следуйте пп. 2-8 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления мясных бульонов, супов с птицей, рыбных и овощных супов. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Предназначена для тушения мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ВАРКА»

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Предназначена для томления мяса, рыбы, птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, приготовления различных круп. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 15 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

### Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Предназначена для приготовления детского питания. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 30 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

## Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления плова. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 40 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

## Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления различных каш на молоке. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 10 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каш из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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

## Программа «БОБОВЫЕ»

Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 1 час 30 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

## Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки)

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 50 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ХЛЕБ»

Предназначена для выпечки хлеба различных сортов. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 3 часа. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы при извлечении готового хлеба из прибора.

### Программа «МАКАРОНЫ»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 8 минут. Возможна регули-

ровка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

Следуйте пп. 1-7 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ». После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте крышку. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

## Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Предназначена для приготовления йогурта и расстойки теста. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 8 часов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе недоступна функция «Автоподогрев».

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

## Программа «ЖАРКА/ФРИТИОР»

Предназначена для жарки мяса, рыбы, птицы, овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Следуйте пп. 1-2 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».
2. Плотно закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении Открыто. Подключите прибор к электросети. Следуйте пп. 4-7 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».
3. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение Закрыто. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

 Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

4. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.

 Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТИОР» прибору необходимо дать полностью остыть.

 Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации.

## Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря данной программе мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 заменит целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому рецепту.

Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 75°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом установки в 1 минуту.



**ВНИМАНИЕ!** В целях безопасности при установленной температуре более 140°C время приготовления не должно превышать 2 часов.



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.

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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Стерилизация
- Приготовление сыра
- Приготовление халвы
- Пастеризация
- Приготовление фондю



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.my](http://www.redmond.com.my).

## IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта не плотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что никто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована

Возможные причины		Способы решения
		Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока
		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
		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и спелите с них воду
	При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и не прекрыло 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 промывают 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 стекни чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

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

## 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. Стремайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Стремайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долгоостояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	

## Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 15 ч / 1 мин	✓			12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:40	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	5/50	✓	12
ЖАРКА / ФРИТПОР	Мясо Рыба Птица Овощи	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин				12
		0:10					
		0:15					
		0:12					
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	2/35		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓			
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:50	15 мин – 8 ч / 5 мин	✓			12
		0:40	10 мин – 12 ч / 5 мин				12
		0:30					
		0:35					
		0:25					
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ	Мясо Рыба Птица Овощи			7/60	✓		12

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				
			Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отложенный старт	Уровень давления по умолчанию, № кПа	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
ВАРКА	Мясо	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей	0:40	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓	7/60	✓ 12
	Рыба		0:25				
	Птица		0:30				
	Овощи		0:30				
ТОМЛЕНИЕ	Мясо	Томление мяса, рыбы, птицы	2:30	10 мин – 8 ч / 10 мин	✓	6/55	✓ 12
	Рыба		1:30				
	Птица		2:00				
РИС / КРУПЫ	Варка риса, приготовление круп		0:15	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	4/45	✓ 12
СУП	С мясом	Приготовление мясных и куриных бульонов, рыбных и овощных супов	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	7/60	✓ 12
	С рыбой		0:25				
	С птицой		0:30				
	С овощами		0:20				
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару	0:20	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	7/60	✓ 12
	Рыба		0:10				
	Птица		0:15				
	Овощи		0:12				
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания		0:30	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓	6/55	✓ 12
БОБОВЫЕ	Варка бобовых, приготовление различных гарниров		1:30	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	7/60	✓ 12
МАКАРОНЫ	Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам		0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин			✓ 12
ХЛЕБ	Выпечка хлеба		3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		2

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	25
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

### Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Расстойка теста и приготовление уксуса	100°C	Приготовление бэze или варенья
40°C	Приготовление йогуртов	105°C	Приготовление холодца
45°C	Закваска	110°C	Стерилизация
50°C	Брожение	115°C	Приготовление сахарного сиропа
55°C	Приготовление помадки	120°C	Приготовление рульки
60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания	125°C	Приготовление тушеного мяса
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	130°C	Приготовление запеканки

$t^{\circ}\text{C}$	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	$t^{\circ}\text{C}$	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
70°C	Приготовление пунша	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая	140°C	Копчение
80°C	Приготовление глинтвейна	145°C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150°C	Запекание мяса (в фольге)
90°C	Приготовление красного чая	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
95°C	Приготовление молочных каш	160°C	Жарка птицы

 Так же смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим скороварки).
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, клапан выпуска пара, клапан-блокиратор открытия крышки и контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

• Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, клапан выпуска пара и клапан-блокиратор открытия крышки необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки-скороварки.



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

### Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, клапана-блокиратора открытия крышки, силиконовой уплотнительной прокладки

- Откройте крышку прибора. Аккуратно потяните ручку для снятия внутренней крышки на обратной стороне и снимите ее.
- Клапан выпуска пара расположен на съемной крышке и состоит из двух частей. Для очистки клапана аккуратно потяните решетку клапана на себя и снимите ее. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх, очистите его. Промойте отверстие и переключатель клапана выпуска пара теплой проточной водой в соответствии с общими правилами и рекомендациями по уходу за прибором. Установите переключатель клапана на место и зафиксируйте легким нажатием.
- Промойте с обеих сторон съемную крышку, уплотнительную прокладку, решетку клапана выпуска пара, а также цилиндр клапана-блокиратора открытия крышки, используя деликатное моющее средство.
- Засор пропускного отверстия клапана можно удалить тонкой иглой или проволокой.
- Клапан-блокиратор открытия крышки должен иметь свободный ход. В противном случае очистите его.
- В случае сильного загрязнения уплотнительной прокладки, расположенной на внутренней поверхности крышки прибора, снимите ее, открутив пять крепежных винтов, и промойте в теплой воде с мягким моющим средством.

- По окончании очистки протрите съемную крышку и остальные элементы насухо, после чего произведите сборку в обратной последовательности.

 Следует осторожно обращаться с уплотнительной прокладкой. Ее деформация может привести к нарушению герметичности рабочей камеры и, как следствие, некорректной работе прибора.

### Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара

В целях безопасности рабочее отверстие клапана выпуска пара закрыто специальным пластиковым кожухом-крышкой, предотвращающим слишком резкий выброс пара или струи жидкости. Очищайте его по мере загрязнения:

- Снимите кожух-крышку, аккуратно разберите на две части.
- Промойте обе половины, просушите.
- Соберите кожух-крышку в обратной последовательности и установите на место.

### Удаление конденсата

Контейнер для сбора конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования:

- Аккуратно извлеките контейнер, потянув его за выступ.
- Вылейте конденсат, вымойте контейнер.
- Установите контейнер на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

 Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-сковородки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

### 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. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-сковородки REDMOND RMC-M140. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дистрибуторов.

### REDMOND RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.

### REDMOND RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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

### REDMOND RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей.

Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

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

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров.

Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления.

Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: C1-C4	Системные ошибки (возможен выход из строя платы управления, температурных датчиков или датчика давления)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут. Глобально закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	
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 прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниТЬ путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска прибора.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

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



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

**Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрію користувач повинен керуватися здоровим глузdom, бути обережним і уважним.**

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрію до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте пристрій тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтесь, що він також має заземлення.



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

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



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

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, заміченінь, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаши.



Смажити та випікати під високим тиском КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО!

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від обсяму чаши. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від обсяму чаши.



**КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафікована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреоподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкцій з очищеннем приладу.

**STOP**

приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрію не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центрим. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.

**УВАГА!** Забороняється використання приладу за будь-яких несправностей.

**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 психичні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюються нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-M140
Потужність.....	1100-1300 Вт
Напруга .....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом .....	клас I
Об'єм чаші .....	5 л
Покриття чаши.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан .....	знятим
Система захисту .....	4-рівнева:
• клапан регулювання тиску	• температурний запобіжник
• температурний датчик	• датчик блокування кришки
Звуковий сигнал про готовність продукту .....	€

**Автоматичні програми****У режимі сковородки:**

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ПАРА (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧИ)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – СУП (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧИ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧИ)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ВАРИННЯ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧИ)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ТОМЛІННЯ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ)
6. РИС/КРУПЫ – РИС/КРУПИ
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – ДИТИЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ
8. ПЛОВ – ПЛОВ
9. МОЛОЧНА КАША – МОЛОЧНА КАША
10. БОБОВЫЕ – БОБОВІ

**У режимі мультиварки:**

1. ВЫПЕЧКА – ВИПЧКА
2. ХЛЕБ – ХЛІБ
3. МАКАРОНЫ – МАКАРОНИ
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – ЙОГУРТ/ТІСТО
5. ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – СМАЖЕННЯ/ ФРИТЮР (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧИ)
6. МУЛЬТИПОВАР

**Функції**

Відкладений старт.....	до 24 годин
Розігрівання страви .....	до 12 годин

Підтримка температури готових страв (автопідігрівання).....	до 12 годин
Попереднє відключення автопідігрівання .....	€
Зміна температури приготування (у програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»).....	€
Відключення звукових сигналів .....	€

**Комплектація**

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша з антипригарним покриттям RB-A541.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Подставка .....	1 шт.
Плоска ложка .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шнур електро живлення .....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

**Будова приладу (схема А1, стор. 4)**

1. Корпус приладу
2. Ручка для перенесення
3. Чаша з антипригарним покриттям
4. Клапан випуску пари
5. Кришка приладу
6. Кнопка відкривання кришки
7. Клапан блокування відкриття кришки
8. Ручка для зняття внутрішньої кришки
9. Внутрішня знятма кришка
10. Захисний кожух клапана випуску пари
11. Ручка блокування кришки
12. Панель управління з дисплеєм
13. Контейнер для збору конденсату (у задній частині корпусу приладу)
14. Мірна склянка
15. Ложка
16. Черпак

17. Плоска ложка
18. Контейнер для приготування на парі
19. Підставка для приготування на парі
20. Шнур електрохвильовий
21. Допоміжний штирок для розблокування клапана блокування
22. Перемикач клапана випуску пари
23. Ущільнювальна прокладка

#### **Панель управління (схема А2, стор. 5)**

1. Кнопка «Отмена/Подогрев» («Скасування/Підігрівання») – скасування всіх зроблених установок; переривання програми приготування; включення функції розігрівання.
2. Кнопка «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; відключення звукових сигналів.
3. Кнопка «Температура °C» – включення режиму установки температури приготування в автоматичних програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка «Відкладений старт» («Відкладений старт») – установка часу відсточки старту.
5. Кнопка «Час-/» («Година/-») – вибір значення годин при установці часу відсточки старту / часу приготування; зменшення температури приготування.
6. Кнопка «Мин/» («Хвили/+/») – вибір значення хвилин при установці часу відсточки старту / часу приготування; збільшення температури приготування.
7. Кнопка «Изменение давления» («Зміна тиску») – включення режиму зміни рівня тиску в режимі сковорівки; збільшення/зменшення рівня тиску.
8. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрівання») – старт програми приготування; попереднє відключення функції автопідігрівання.
9. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування.
10. Кнопка «Сброс давления» («Скидання тиску») – скидання тиску в режимі сковорівки.
11. Дисплей.

#### **Будова дисплею (схема А3, стор. 5)**

1. Індикатори автоматичних програм для режиму сковорівки.
2. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
3. Індикатори виду продуктів у програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Індикатори режимів приготування «Мультиварка/Сковорівка».
5. Індикатор блокування кришки «Открыт/Закрыт» («Відкритий/Закритий»).
6. Індикатор рівня тиску в робочій камері.
7. Індикатор роботи функцій автопідігрівання і розігрівання страв.

8. Індикатор режиму установки часу приготування.
9. Індикатор включення/відключення звукових сигналів.
10. Індикатор режиму установки часу відкладеного старту.
11. Індикатор перегрівання/досягнення необхідного рівня тиску в режимі сковорівки.
12. Індикатор режиму установки температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Індикатор значення температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Індикатор значення часу приготування / часу відкладеного старту.

## **I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**

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

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

**Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати пристрій на кімнатні температури не менше ніж 2 годин перед увімкненням.**

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Встановіть пристрій на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покрівля, електронні пристрії та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженіми через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішній видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до розетки на корпусі, переконайтесь в міцності з'єднання.

**Не вмикайте пристрій без встановленої всередину чаши або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це приведе до критичного перегрівання пристрію або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів напливіте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.**

## **II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**

### **Відкривання/закривання кришки**

При закриванні кришки пристрію герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині пристрію вищий від атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування

кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще занадто високий. Натисніть кнопку «Сброс давлення» і дочекайтесь нормалізації тиску в приладі.

Для закривання кришки:

1. Опустіть кришку до класання.
2. Поверніть ручку блокування кришки в положення «Закрито» («Закрито»).

**УВАГА!** Під час роботи прилад нагрівається! Не доторкайтесь до його металевих частин у процесі і після закінчення приготування. Для підйому і перенесення пристрою використовуйте спеціальні ручки на корпусі.

### Система захисту

Мультиварка-сковорівка REDMOND RMC-M140 оснащена багаторівневою системою захисту. Якщо температура і (або) тиск у камері перевищить припустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри прийдуть у норму, процес приготування відновиться. Якщо за визначений час цього не відбудеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення і цілком припинить роботу мультиварки-сковорівки.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі сковорівки натиснанням кнопки «Отмена/Подогрев» (або прилад буд відключений від електромережі під час роботи програми), кришка приладу буде заблокована. На дисплеї з'явиться індикатор блокування кришки «Закрито», індикатор рівня тиску в робочій камері та індикатор включення/відключення звукових сигналів (якщо вони виключені), а індикатор кнопки «Старт/Авто-подогрев» буде мигати. При цьому з метою безпеки також блокуються всі кнопки панелі управління, крім кнопки «Сброс давлення», натиснанням на яку необхідно зробити ручне скидання тиску (автоматичне скидання тиску відбудеться через 10 хвилин). Після нормалізації тиску в робочій камері кришка приладу буде розблокована.

**i** У разі залипання клапана блокування для скидання тиску почекайте декілька хвилин до зниження температури в чаши (горизонтальні смуги на індикаторі рівня тиску згаснуть), обережно зніміть кокху клапана випуску пари і натисніть на допоміжний штилер для розблокування клапана блокування.

### Вибір програми та установка часу приготування

У мультиварці-сковорівці REDMOND RMC-M140 можна змінювати час приготування, установленій за замовчуванням для кожної програми:

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму приготування. На дисплеї висвітиться час приготування за замовчуванням для обраної програми.
2. Натиснанням кнопки «Час/-» установіть значення годин, натиснанням кнопки «Мін/+» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
3. Для скасування зроблених установок варто натиснути кнопку «Отмена/Подогрев», після чого необхідно вибрати програму приготування заново.

**i** При ручній установці часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачені обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведененою таблицею програм приготування.

Зворотний відлік часу приготування у всіх програмах у режимі сковорівки, а також у програмі «МАКАРОНы» (у режимі мультиварки) починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаши. В інших програмах відлік установлого часу приготування починається відразу після натискання кнопки «Старт/Автоподогрев».

### Зміна температури приготування

У програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ЖАРКА/ФРИТЮР» передбачена можливість змінювати температуру приготування (у тому числі в процесі роботи автоматичних програм):

1. Після вибору програми приготування або в процесі її роботи натисніть кнопку «Температура °C».
2. Натиснанням кнопки «Час/-» зменшуйте значення температури, натиснанням кнопки «Мін/+» – збільшуйте.
3. Повторним натиснанням кнопки «Температура °C» збережіть встановлене значення (у випадку зміни температури приготування в процесі роботи програми).

### Зміна рівня тиску

У мультиварці-сковорівці REDMOND RMC-M140 у режимі сковорівки після вибору програми приготування також можна змінювати рівень тиску від 30 до 60 кПа з кроком у 5 кПа.

Рівень тиску встановлюється натиснаннями кнопки «Ізменение давления» і умовно відображається на відповідному індикаторі дисплея (від 1 до 7). Після досягнення максимального значення установка рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

### Функція «Відкладений старт»

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин.

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отложенный старт». Загориться індикатор режиму установки часу відсторочки старту, індикатор кнопки «Відкладений старт» буде мигати. Натиснанням кнопки «Час/-» установіть значення годин, натиснанням кнопки «Мін/+» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
2. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
3. Щоб скасувати установку, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Після цього введіть параметри програми заново.

Функція «Відкладений старт» недоступна в програмах «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «МАКАРОНЫ».

При установці часу відкладеного старту варто враховувати, що у всіх програмах у режимі сковорівки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» (у режимі мультиварки) зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після досягнення приладом необхідних температури і тиску.

 Не рекомендується використовувати функцію відсточки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80°C протягом 12 годин. Включається автоматично після закінчення програми приготування (про що повідомляє звуковий сигнал), при цьому на дисплей загоряється індикатор «Подогрев» і відображається прямий щоквилиний відлік часу роботи в даному режимі.

При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігрівання, натиснувши кнопку «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (пролунає сигнал, індикатор кнопки згасне). Щоб знову включити функцію автопідігрівання, повторно натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев».

 У програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функція автопідігрівання недоступна.

### Функція розігрівання страв

Дана функція дозволяє розігріти холодну страву до температури 60-80°C:

- Вкладіть продукт у чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Щільно закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Загориться індикатор кнопки, а також індикатор «Подогрев» на дисплеї. Почнеться прямий щоквилиний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву і буде підтримувати її температуру протягом 12 годин, після чого розігрівання автоматично відключиться.
- Щоб припинити розігрівання, повторно натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Індикатор кнопки та індикатор «Подогрев» (на дисплеї) згаснуть, прилад переїде до режиму очікування.

### Відключення звукових сигналів

Для відключення звукових сигналів у режимі очікування або під час роботи програми натисніть кнопку «Вид продукта». Щоб включити звук, натисніть кнопку повторно.

### Загальний порядок дій при використанні програм приготування

 ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» і «ХЛЕБ».

- Підготуйте (відмірайте) необхідні інгредієнти, вкладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися не вище максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаши.

- Вставте чашу в корпус приладу, переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Щільно закрійте кришку, установіть важіль блокування кришки в положення «Закрито» (виключення – програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»), підключіть прилад до електромережі. На дисплей загориться індикатор блокування кришки.

 УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

При використанні деяких програм допускається приготування при відкритій кришці, дотримуйтесь вказівок книгу рецептів.

- Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму приготування (відповідний індикатор повинен мигати на дисплеї). При виборі програми «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» або «ЖАРКА/ФРИТЮР», натискаючи кнопку «Вид продукта», виберіть потрібну підпрограму (відповідний індикатор буде мигати на дисплеї).
- При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
- При необхідності встановіть час відсточки старту, змініть рівень тиску (у режимі сковорітки), температуру приготування (для програм «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
- Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться виконання програми приготування.

 У всіх програмах у режимі сковорітки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» у режимі мультиварки зворотний відлік часу приготування починається після досягнення робочої температури і тиску в чаши.

- Після завершення роботи програми пролунає характерний сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних настроювань, прилад переїде до режиму автопідігрівання (на дисплей загориться індикатор «Подогрев») або відключиться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натиснанням кнопки «Отмена/Подогрев».
- У режимі сковорітки після закінчення приготування натисніть кнопку «Сброс давления» для нормалізації тиску в робочій камері. На дисплей загориться напис «--P».
- Після звукового сигналу установіть важіль блокування кришки в положення «Открыто» («Відкрито») і відкрийте кришку приладу.

 Якщо після закінчення приготування кришка залишилася заблокованою (не переводиться з положення «Закрито» в положення «Открыто»), дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і спробуйте відкрити кришку ще раз.

Якщо і в цьому разі кришка не відкривається, можливо, сталося залипання клапана блокування для скидання тиску. Дочекайтесь, коли горизонтальні смуги на індикаторі рівня тиску в чаши згаснуть, обережно зніміть кожух клапана випуску пари й натисніть на допоміжний штирок для розблокування клапана блокування.

**STOP** Не натискуйте на допоміжний штирок до зниження температури та тиску в чаші до оптимального рівня, оскільки це може привести до різкого викиду гарячої пари.

**i** Для скасування всіх заданих настроювань або переривання процесу приготування натисніть кнопку «Отмена/Подогрев».

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

- заповнювати чашу продуктами і водою вище максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
- готувати в режимі сковорічки без води або іншої рідини (мінімум 2 мірних склянки).
- використовувати режим сковорічки для смаження продуктів в олії.

### Приготування при високому тиску (режим сковорічки)

#### Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'ясних страв, риби, птиці та овочів на парі. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 20 хвилин, «РЫБА» – 10 хвилин, «ПТИЦА» – 15 хвилин, «ОВОЩИ» – 12 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Для приготування різних страв на парі використовуйте спеціальний контейнер ( входить у комплект):

1. Налийте в чашу 300-350 мл води.
2. Підготуйте продукти, рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть у чашу підставку, поставте на неї контейнер.
3. Дотримуйтесь вказівок пп. 2-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».

#### Програма «СУП»

Призначена для приготування м'ясних бульйонів, супів із птицею, рибних і овочевих супів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РЫБА» – 25 хвилин, «ПТИЦА» – 30 хвилин, «ОВОЩИ» – 20 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Призначена для тушкування м'яса, риби, птиці та овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РЫБА» – 30 хвилин, «ПТИЦА» – 35 хвилин, «ОВОЩИ» – 25 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «ВАРКА»

Призначена для варіння м'яса, риби, птиці, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РЫБА» – 25 хвилин,

«ПТИЦА» – 30 хвилин, «ОВОЩИ» – 30 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Призначена для томіння м'яса, риби, птиці. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 2 години 30 хвилин, «РЫБА» – 1 година 30 хвилин, «ПТИЦА» – 2 години). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 10 хвилин.

#### Програма «РИС/КРУПЫ»

Призначена для варіння рису, приготування різних круп. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 15 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

#### Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Призначена для приготування дитячого харчування. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «ПЛОВ»

Призначена для приготування плову. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 40 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування різних каш на молоці. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 10 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википіння молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендаций книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

#### Програма «БОБОВЫЕ»

Призначена для варіння бобових, приготування різних гарнірів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину 30 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

## Приготування при нормальному тиску (режим мультиварки)

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 50 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

### Програма «ХЛЕБ»

Призначена для випікання хліба різних сортів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 3 години. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Протягом першої години роботи програми йде розстоювання тіста, а потім безпосереднє випікання.

 **УВАГА!** Під час випікання чаша і продукт нагріваються! Використовуйте кухонні рукавиці при витягуванні готового хліба з приладу.

### Програма «МАКАРОНЫ»

Призначена для варіння макаронів, приготування пасті за різними рецептами. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години із кроком установки в 1 хвилину. Функція «Відкладений старт» у даній програмі недоступна.

Дотримуйтесь вказівок пп. 1-7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування». Після закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку та опустіть продукти в киплячу воду, потім закрійте кришку. Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

### Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Призначена для приготування йогурту і розстоювання тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 годин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі недоступні функції «Відкладений старт» і «Автопідігрівання».

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

### Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Призначена для смаження м'ясо, риби, птиці, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 18 хвилин, «Риба» – 10 хвилин, «ПТИЦА» – 15 хвилин, «ОВОЩИ» – 12 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину. Функція відкладеного старту в даній програмі недоступна.

1. Дотримуйтесь пп. 1-2 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».

2. Шільно закрійте кришку, залиште важіль блокування кришки в положенні «Открыто» («Відкрито»). Підключіть прилад до електромережі, потім дотримуйтесь пп. 4-7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».
3. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Пролунає сигнал, індикатор блокування кришки (на дисплей) буде мигати. Після цього відкрийте кришку та встановіть ручку блокування кришки в положення «Закрыто». Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.

 **Не закривайте кришку приладу під час виконання програми!**

4. Після завершення роботи програми пролунає характерний сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних настроювань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (на дисплеї загориться індикатор «Подогрев») або виключиться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натисканням кнопки «Отмена/Подогрев».

 **Під час смаження продуктів прилад працює на максимальній температурі. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» приладові необхідно дати цілком охолонуті.**

 **Під час смаження рекомендується помішувати (перевертати) продукти.**

### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. У випадку приготування страв при температурі до 75°C включно функція автопідігрівання буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Діапазон установки часу приготування – від 2 хвилин до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон установки температури в програмі складає 35-160°C з кроком зміни в 5°C.

 **УВАГА! З метою безпеки при встановленій температурі більше 140°C час приготування не повинен перевищувати 2 годин.**

## III. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

### Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху йжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим сковорінки).
- Не слід залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготовленою йжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовуючи функцію розігрівання.

- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка, клапан випуску пари, клапан блокування відкриття кришки і контейнер для конденсату повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолів. Для очищення використовуйте м'яку тканину і деликатні засоби для миття посуду.



**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання приладу грубих серветок або губок з abrasivних паст. Також непропустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з іжею.

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

- Будьте акуратні при очищенні гумових деталей мультиварки-скороварки: іхнє ушкодження або деформація може привести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку клапан випуску пари і клапан блокування відкриття кришки необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утвориться в процесі приготування іжі в мультиварці-скороварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

### Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологото кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного засобу для чищення. Щоб уникнути можливих патоків від води і розводів на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

### Очищення чаши

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

При сильному забрудненні налийте в чашу теплої води і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаши насухо, перш ніж установити її в корпус мультиварки-скороварки.



При регулярній експлуатації чаши можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Саме по собі це не є ознакою дефекту чаши.

### Очищення знімної внутрішньої кришки, клапана випуску пари, клапана блокування відкриття кришки, силіконової ущільнюальної прокладки

- Відкрийте кришку приладу. Обережно потягніть ручку для зняття внутрішньої кришки на зворотному боці та зніміть її.

- Клапан випуску пари розташований на знімній кришці і складається з двох частин. Для очищення клапана обережно потягніть решітку клапана на себе й зніміть її. Зніміть перемикач клапана випуску пари на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору, очистіть його. Промийте отвір клапана випуску пари та перемикач теплою проточою водою. Встановіть перемикач клапана на місце та зафіксуйте легким натисненням.
- Промийте з обох боків знімну кришку, ущільнюальну прокладку, решітку клапана випуску пари, а також циліндр клапана блокування відкриття кришки, використовуючи деликатний мийний засіб.
- Засмічування пропускного отвору клапана можна видалити тонкою голкою або дротом.
- Клапан блокування відкриття кришки має мати вільний хід. У противному випадку очистіть блокатор.
- У разі сильного забруднення ущільнюальної прокладки, розташованої на внутрішній поверхні кришки приладу, зніміть її, відкрутівши п'ять кріпильних гвинтів, і промийте в теплій воді з м'яким мийним засобом.
- Після закінчення очищення протріть знімну кришку та інші елементи насухо, після чого зробіть зборку в зворотній послідовності.

### Очищення захисного кожуха клапана випуску пари

З метою безпеки робочий отвір клапана випуску пари закрито спеціальним пластиковим кожухом-кришкою, що запобігає занадто різкому викиданню пари або струменю рідини.

### Очищайте його в міру забруднення:

- Зніміть кожух-кришку, акуратно розберіть на дві частини.
- Промийте обидві половини, просушіть.
- Зберіть кожух-кришку в зворотній послідовності та установіть на місце.

### Видалення конденсату

Конейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання:

- Акуратно витягніть контейнер, потягнувши його за виступ.
- Вилійте конденсат, вимийте контейнер.
- Установіть контейнер на місце.

Надлишок конденсату може також накопичуватися в спеціальному поглибленні на корпусі приладу навколо чаши. Конденсат легко видалити за допомогою рушника або кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточек іжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна.

Якщо істотне забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхні робочої камери щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

**STOP** Перш ніж очищати робочу камеру мультиварки-скороварки, переконайтесь, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!

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

У разі потрапляння чужорідних тіл всередину робочої камери обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

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

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

### Зберігання та транспортування

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

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

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Повідомлення про помилку C1-C4	Системні помилки (можливий вихід з ладу плати управління, температурних датчиків або датчика тиску)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин. Шильно закріпіть кришки. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електро живлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Страва готується занадто довго	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 чашою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

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

## V. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сақтап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жаупкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап түрмистық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, оффистердің түрмистық бөлмелерінде немесе өнерқасіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнерқасіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынлатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеу қысқа тұтықталуға немесе кабельдің тұтанауна әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпузы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз!

Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

- 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 жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеүін, 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.

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның қолемінен 1/5 -тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.
- Бұшығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азықтүлікпен және сүмен оның қолемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе кебік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған қолемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

 Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!

- Бұшығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты турде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйиқ немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сұнуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрлының корпусы бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрлығының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыыйым салынады – құрлығы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

*НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыыйым салынады.*

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

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгісі .....	RMC-M140
Куаты.....	1100-1300 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы .....	күнгө қарсы
Дисплей.....	жарық диодты, цифрлық
Бу клапанды.....	шешілмелі
Корғаның жүйесі .....	4-дөңгөлелі:
• қысымды реттөу клапанды .....	температуралық сақтандырыш
• температуралық қадаға .....	қақпақты құрсаулау қадағасы
Өтініңің дайындығы туралы дыбыстық сигнал .....	бар

**Автоматты бағдарламалар****Жылдам пісрігіш режимінде:**

- НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БУ (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС, КӨКӨНІС)
- СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – КӨЖЕ (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС, КӨКӨНІС)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БҮКТЫРУ/ПРКІЛДЕК (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС, КӨКӨНІС)
- ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ПІСІРУ (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС, КӨКӨНІС)
- ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ЖҰМСАРТУ (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС)
- РИС/КРУПЫ – КҮРІШ/ЖАРМАЛАР
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – БАЛАЛАР ТАМАҒЫ
- ПЛОВ – ПАЛАУ
- МОЛОЧНАЯ КАША – СУТ БОТҚАСЫ
- БОБОВЫЕ – БҮРШАҚ ТҮҚЫМДАСТАР

**Мультипісрігіш режимінде:**

- ВЫПЕЧКА – ПІСІРМЕ
- ХЛЕБ – НАН
- МАКАРОНЫ – МАКАРОНДАР
- ЙОГУРТ/ТЕСТО – ЙОГУРТ/КАМЫР
- ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – КУЫРУ/КУЫРУ (ЕТ, БАЛЫҚ, КҮС, КӨКӨНІС)
- МУЛЬТИПОВАР

**Функциялар**

Шегерілген старт.....	24 сағатқа дейін
Тағамды қыздыру.....	12 сағатқа дейін

Дайын тағамдар температурасын ұстая (автоысыту)..... 12 сағатқа дейін  
 Автоысытуды алдын ала өшіру..... бар  
 Эзірлеу температурасын өзгерту («МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА»,  
 «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР») бағдарламаларында ..... бар  
 Дыбыстық сигналдарды өшіру..... бар

**Жинақталым**

Мультипісрігіш-жылдам пісрігіш..	1 дана
Күйікке қарсы жабындысы бар табақ RB-A541 .....	1 дана
Буда эзірлеуге арналған контейнер .....	1 дана
Тіреуш.....	1 дана
Жайлапқа табақ.....	1 дана
Ожай .....	1 дана
Қасық.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Электр қоректендеру сымы .....	1 дана
Рецептің кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітап .....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру-  
 барысында дизайна, жинақтауға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттама-  
 ларына өзгерістер енгізуге құқылы.

**Мультипісрігіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)**

- Аспаптың корпусы
- Тасымалдауға арналған тұтқа
- Күйікке қарсы жабындысы бар табақ
- Бу шыгаратын клапан
- Аспап қақлағы
- Қақпақты ашатын түймешік
- Қақпақты ашатын блоктаушы клапан
- Ішкі қақпақты шешүге арналған тұтқа
- Ішкі шешілетін қақпақ
- Бу шыгаратын клапанның корғаныс қабығы
- Қақпақты құрсаулау тұтқасы
- Дисплейлі басқару панели
- Конденсат жинальтын контейнер (аспал корпусының артқы жағында)
- Өлшеу стақаны
- Қасық
- Ожай

17. Жайпақ табақ
18. Буда әзірлеуге арналған контейнер
19. Тіреуіш
20. Электр қоректендеру сымы
21. Блоктаушы қақпаны ашуға арналған қосалқы істік
22. Бу шығарытын қақпақшаның ажыратпа-қосқышы
23. Нығызыдағышты тесем

#### **Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)**

1. «Отмена/Подогрев» («Болдырмай/Ысыту») түймешігі – барлық жасалған тәңшелімдерді болдырмай; әзірлеу бағдарламасын тоқтату; қыздыру функциясын қосу.
2. «Вид продукта» («Өнімнің түрі») түймешігі – «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларында өнім түрін таңдау; Дыбыстық сигналдарды өшіру.
3. «Температура °C» («Температура °C») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР» автоматты бағдарламаларда әзірлеу температурасын орнату режимін қосу.
4. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – стартты шегеру уақытын орнату.
5. «Час/-» («Софат/-») түймешігі – стартты шегеру уақытын / әзірлеу уақытын орнату барысында уақыт мәндерін таңдау; әзірлеу температурасын ұлғайту.
6. «Мин/+» («Мин/+») түймешігі – стартты шегеру уақытын / әзірлеу уақытын орнату барысында минут мәндерін таңдау; әзірлеу температурасын ұлғайту.
7. «Изменение давления» («Қысымды өзгерту») түймешігі – жылдам пісіргіш режимінде қысым деңгейін өзгерту режимін қосу; қысым деңгейін ұлғайту/азайту.
8. «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автоысуту») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын бастау; Автоысути функциясын алдын ала өшіру.
9. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
10. «Сброс давления» («Қысымды түсіру») түймешігі – жылдам пісіргіш режимінде қысымды түсіру.
11. Дисплей.

#### **Дисплей құрылымы (A3 сурет, 5 бет)**

1. Жылдам пісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары
2. Мультипісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары
3. «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларында өнім түрінің индикаторлары.
4. «Мультиварка/Скороварка» («Мультипісіргіш / Жылдам пісіргіш») әзірлеу режимдеріндей индикатор.
5. «Открыт/Закрыт» («Ашу/Жабу») қақпағын құрсаулау индикаторы.

6. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.
7. Тағамдарды автоысуту және қыздыру функцияларының жұмыс индикаторы.
8. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы.
9. Дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру индикаторы.
10. Шегерілген старт уақытын орнату режимінің индикаторы.
11. Жылдам пісіргіш режимінде қысымның қажетті деңгейіне жету/қызу индикаторы.
12. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларында температура орнату режимінің индикаторы.
13. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларында температура мәнінің индикаторы.
14. Әзірлеу уақыты / шегерілген старт уақыты мәнінің индикаторы.

## **I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан айналап шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жаңырмаларды алып тастаңыз.

 **Корпустың ескерткішін жақсылық, жақсылыма-қөрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешене орнында міндетті түрде сактаңыз!**  
Тасымалдау немесе төмен температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа болжағанда температурасында ұстая керек.

Аспал корпусын ылғал матамен суртіңіз. Табакты жылы сабынды сунем жуыныз. Мүкіят кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бетен іс пайда болуы мүмкін, бұл аспал ақауының салдары болып табылады. үл жағдайда аспалты тазалаңыз.

Аспалтар бу клапанынан шығынан бу түскәз, декоративтік жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғал мен температурадан зардал шегу мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимесітіндегі қатты теріс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында аспалтың сыртын және көзге көрінетін беліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бетен заттар болмауы керек.

**Аспалты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақланыз – тамак дайындау бағдарламасын албайсыздан қосқан кезде бул аспалтың сыны қызына немесе антикуйгіш жабындының зақымдануына экеліп соктырайбыз. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қөкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.**

## **II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**

### **Қақпақты ашу / жабу**

Жапқан кезде аспал қақпағы бұйым корпусымен саңылаусыз қосылады, бұл оның жұмыс камерасында жоғары қысым жасауға мүмкіндік береді. Аспал ішіндегі қысым атмосфера-

лықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланды. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ құш салмастан ашылмаса, демек жұмыс камерасындағы қысым әлі аса жоғары. «Сброс давления» түймешігін басып, аспалтағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.

Қақпақты жабу үшін:

1. Қақпақты сыртын естілгенше түсіріңіз.
2. Қақпақты құрсаула тұтқасын «Закрыто» («Жабық») күйіне апарыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫНЫ!** Аспал жұмыс кезінде қызды! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық болғанға тишеніз. Құрлығыны қотеру және тасымалдау үшін корпустағы арнайы тұтқаларды қолданыңыз.

## Қорғаныс жүйесі

REDMOND RMC-M140 мультипісріш-жылдам пісрігіші көп деңгейлі қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер камерада температура және (немесе) қысым рұқсат етілтін көрсеткіштерден асса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Осы параметрлер қалынна келгенде әзірлеу үдерісі жалғасады. Егер белгілі уақытта бұл болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шенберін үзеді және мультипісріш-жылдам пісрігіш құмысын толық тоқтатады. Егер сіз жылдам пісрігіш режимінде әзірлеу үдерісін «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы тоқтатқан болсаныз (немесе аспал бағдарлама құмысы кезінде электр жөлісінен өшірілу түсі), аспал қақпақты құрсауланды. Дисплейде «Закрыто» қақпақтың құрсаулау индикаторы, жұмыс камерасында қысым деңгейінін индикаторы мен дыбыстың сигналдардың косу/өшіру индикаторы (егер олар өшірілген болса) жанады, ал «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы жылпықтастырылады. Бұл ретте қауілсіздік мақсаттарында сондай-ақ басқанда қысымды қолмен түсіру қажет «Сброс давления» түймешігінен басып, басқару панелінің барлық түймешітері құрсауланды (қысымның автоматты түрде түсі 10 минуттан кейін орын алады). Жұмыс камерасында қысымды қалыпқа көлтірген соң аспал қақпақты құрсаудан шығарылады.



**Блоктауши қақпақ жабысын қалған жағдайда қысымды түсіру үшін тоғтағандағы температура тоғмендегенде дейін бірнеше минут тоқтап күтіңіз (индикатордағы көлденен жолақтар қысым деңгейінде өшеді), буды шығаратын қақпақтың болғарысын мүқият шешіліз және блоктауши қақпақты ашу үшін қосалқы істікті басыңыз.**

## Бағдарламаны таңдау және әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M140 мультипісріш-жылдам пісрігінде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын өзгертуге болады:

1. «Меню» түймешігін баса отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
2. «Час/-» түймешігін басқанда сағаттар мәнін, «Мин/+» түймешігін басқанда – минут мәнін орнатыңыз. Мәнді төз өзгерту үшін қажетті түймешікі басып үстап тұрыңыз. Ең үлкен мәнге жеткенде уақытты орнату диапазоннан басталады.
3. Жасалған орнатылмадарды болдырмай үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басқан жөн, содан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау қажет.



Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кестесіне сәйкес, сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз.

Жылдам пісрігіш режиміндеңігі бағыларда, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» (мультипісріш режимінде) әзірлеу уақытының көрінісі табақтағы қажетті температура мен қысымға жеткенде басталады. Қалған бағдарламаларда әзірлеу уақытының көрінісі «Старт/Автоподогрев» түймешігін басқан соң бірден басталады.

## Әзірлеу температурасын өзгерту

«МУЛЬТИПОВАР», «Выпечка», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЖАРКА/ФРИТИЮР» бағдарламаларында әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі қарастырылған (оның ішінде автоматты бағдарламалар жұмысы барысында):

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң немесе оның жұмысы барысында «Температура °С» түймешігін басыңыз.
2. «Час/-» түймешігін басып, температура мәнін азайтыңыз, «Мин/+» түймешігін басып – үлгайтыңыз.
3. «Температура °С» түймешігін қайта абысып, белгіленген мәнді сақтаңыз (бағдарлама жұмыс барысында әзірлеу температурасын өзерткен жағдайда).

## Қысым деңгейін өзгерту

REDMOND RMC-M140 мультипісріш-жылдам пісрігінде жылдам пісрігіш режимінде әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң сондай-ақ 5 кПа қадаммен 30-дано 60 кПа-ға дейін қысым деңгейін өзгертуге болады.

Қысым деңгейі «Қысымды өзгерту» түймешігін басу арқылы белгіленеді және дисплейдің тиісті индикаторында шартты түрде көрінеді (1-ден 7-ге дейін). Қысым деңгейін орнату жоғары мәнге жеткенде диапазон басынан жалғасады.

## «Шегерілген старт» функциясы

Бул функция әзірлеудің таңдаған бағдарламасы құмысын бастайтын уақытын орнату қадамы 10 минуттан 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда енгізуге мүмкіндік береді.

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз. Стартты шегеру уақытын орнату режимінде индикаторы жанады, «Отложенный старт» түймешігінің индикаторы жылпықтастырылады. «Час/-» түймешігін басу арқылы – минут мәнін, «Мин/+» түймешігін басу арқылы – минут мәнін орнатыңыз. Мәнді төз өзгерту үшін қажетті түймешікі басып үстап тұрыңыз. Ең үлкен мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
2. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылғанша қалған уақытын көрінісінен басталады.
3. Орнатуды болдырмай үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Одан кейін бағдарлама параметрлерін қайта енгізіңіз.

**i** «Шегерілген старт» функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «МАКАРОНЫ» бағдарламаларында қол жетімсіз.

Шегерілген уақытты орнату барысында жылдам пісрігіш режиміндегі барлық бағдарламаларында, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» бағдарламасында (мульттипісрігіш режимінде) әзірлеу уақытының көрінісінде табақтағы көзкіштіктер мен қысымға жеткендеған басталатын ескеру қажет.

### Дайын ас температурасын ұстая функциясы (автоысыту)

Дайын тағамның 60–80°C диапазонында температурасын 12 сағаттың ішінде ұстаяу мүмкіндік береді. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен (дыбыс сигнальданын соң) автоматты түрде қосылады, бұл кезде дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады және осы режимде минуттарда уақыттың тікелей есептелуі көрінеді.

Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып, Автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады (дыбыс естіледі, түймешік индикаторы өшеді). Автоысыту функциясын қайта қосу үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып ұстайды.

**i** «ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында автоысыту функциясы қол жетімсіз.

### Тағамды ысыту функциясы

Бұл функция сұық тағамды 60–80°C температурасына дейін ысытуға мүмкіндік береді.

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспалтыңың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементінде ығызып көткізіңіз.
2. Қакпақты ығызып, аспалтың электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде түймешік индикаторы, сондай-ақ «Подогрев» индикаторы жанады. ысыту уақытының тікелей минуттарда есептелуі басталады. Аспал тағамды ысытады және температурасын 12 сағаттың ішінде ұстайды, одан кейін ысыту автоматты түрде өшеді.
4. ысытуды тоқтату үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін қайта басыңыз. Түймешік индикаторы мен «Подогрев» индикаторы (дисплейде) өшеді, аспал күту режиміне аусады.

### Дыбыстық сигналдарды өшіру

Күту режимінде немесе бағдарлама жұмысында дыбыстық сигналдарды өшіру үшін «Вид продукта» түймешігін басыңыз. Дыбыстық сигналдарды өшіру үшін түймешікті қайта басыңыз.

### Аспалтың пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі

**!** МАНЬЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қынға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызын кетуіне және сұнынуна экелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» және «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз (өлшеміз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты коса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен мен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспалтыңың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементінде тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты ығызып, қакпақтың құрсаулау тетігін «Закрыто» күйіне орнатыңыз (ерекше жағдай – программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»), аспалтың электр желісіне қосыңыз. Дисплейде қақпақтың құрсаулау индикаторы жанады.

КӨҢІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісірітін болсаңыз, онда құралдың қақпақтың ашиқ қалдырыныңыз.

Кейір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпаға ашиқ күде тағам дайындауға жол беріледі, рецепттердің кітапханының нұсқауларына сүйеніңіз

4. «Меню» түймешігін баса отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (тысіті индикатор дисплейде жылдықтастырылған). «НА ПАРУ», «СҮП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» немесе «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын таңдағанда, «Вид продукта» түймешігін басып отырып, қажетті ішкі бағдарламаны таңдаңыз (тысіті индикатор дисплейде жылдықтастырылған болады).

5. Қажет болса, әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақытының мәнін өзгертіңіз.
6. Қажет болса, стартты шегеру уақытын, орнатының, қысым деңгейін (жылдам пісрігіш режимінде), әзірлеу температурасын өзгертіңіз («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламалары үшін).
7. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

**i** Жылдам пісрігіш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар мульттипісрігіш режиміндегі «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрінісінде табақтағы жұмыс температуралары мен қысымға жеткенде басталады.

8. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы тәңшелімдерге байланысты аспал Автоысыту режиміне отеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автоысыту функциясын өшіруге болады.
9. Әзірлеу аяқталысымен жылдам пісрігіш режимінде жұмыс камераасындағы қысымды қалыпта көлтіру үшін «Сброс давления» түймешігін басыңыз. Дисплейде «--P» жазуы пайдала болады.

10. Дыбыстық сигналдан соң қақпақтың құрсаулау тетігін «Открыто» күйіне орнатып, аспал қақпақтың ашиқ қалыпта болады.

Егер дайындалу аяқталғаннан кейін қақпақ жабылып қалған болса (жабық жағдайынан ашу жағдайында алмаспайды) аспалтың өз бетімен бірнеше минут уақыт сұнынуна мүмкіндік беріліп және қақпақты тағы да бір рет ашип көріңіз.

Егер, бұндаі жағдайда қақпақ ашылмайтын болса, онда қысымды төмөндөтушін блокиратор клапан жабысып қалуы мүмкін. Тостағандагы қысым деңгейінде индикаторда көлденең жолақтар өшкенше күтіңіз, сосын буды шығару ушін қақпақтың қалтамасын мүқият шешіңіз және қақпақ блокираторды ашу ушін қосалқы қашауды үстінен басыңыз.

**STOP** Косалқы қашауды тостағанда қысым мен температура төмөнделгенге дейін баспаңыз, өйткени ыстық будың көнеттеп атылуына әкелу мүмкін.

**i** Барлық енгізілген тәншелімдерді болдырмау немесе әзірлеу үдерісін тоқтату ушін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз.

**STOP** ТҮЙЛІМ САЛЫНАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:

- табақта табақтың ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен жоғары тамак пен су толтыру;
- жылдам пісрігіш режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз әзірлеу (кем дегендеге 2 өлшеме стаканы);
- тамақты майға куыру ушін жылдам пісрігіш режимін қолдану.

### Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісрігіш режимі)

#### «НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет тағамдарын, балық, құс және көкөністі буда әзірлеуге арналған. Әдепті бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 20 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Буда түрлі тағамдарды әзірлеу ушін арнағы контейнер қолданыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Азықтарды рецепте сәйкес дайындаңыз, буға пісіріп әзірлеуге арналған контейнерге біркелкі салыңыз. Табаққа тор орнатыңыз, үстіне контейнер қойыңыз. Табақты аспалтыңын корпусына қойыңыз, біраз бұрыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. «Аспалты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 2-8 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.

#### «СУП» бағдарламасы

Ет сорпасын, құс етінен сорпа, көкөніс және балық сорпасын әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 25 минут, «ПТИЦА» – 30 минут, «ОВОЩИ» – 20 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Ет, балық, құс етінен сорпа, бұктыруға арналған. Әдепті бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 30 минут, «ПТИЦА» – 35

минут, «ОВОЩИ» – 25 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «ВАРКА» бағдарламасы

Ет, балық, құс етінен кекөністі пісіруге арналған. Әдепті бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 25 минут, «ПТИЦА» – 30 минут, «ОВОЩИ» – 30 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Ет, балық, құс етін жұмсартуға арналған. Әдепті бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 2 сағат 30 минут, «РЫБА» – 1 сағат 30 минут, «ПТИЦА» – 2 сағат), әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күріш пісіруге, түрлі жармалар пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

Балалар тағамын әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «ПЛОВ» бағдарламасы

Палau әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

#### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүтке түрлі боткаларды әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүттің қайнавуының алдын алу және қажетті нәтиже алу үшін келесілерді істеуге кеңес беріледі:

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

## «БОБОВЫЕ» бағдарламасы

Бұршақ түкімдастарды пісіруге, түрлі гарнирлер жасауға арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

## Қалыпты қысымда әзірлеу (мульттипіріш режимінде)

### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бисквит, пісірме, пирогтарды ашыған және қатпарлы қамырдан пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 50 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 15 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Түрлі сұрыпты нан пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамыр тынауды, содан кейін тікелей пісіру басталады.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру кезінде табак пен өнім қыздады! Аспаптан дайын наанды шығарғанда ас үй колғаптарын қолданыңыз.

### «МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарондар пісіруге, түрлі рецептер бойынша паста әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада «Шегерілген старт» функциясы қол жетімсіз.

«Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз. Су қайнаган соң сигнал естіледі. Қақпақты акырын ашып, тамақтарды қайнаган суға салып, қақпақты жабыңыз. Белгілінген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытын, кері есебі басталады.

### «ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

Йогурт әзірлеуге және қамыр қоюға арналған. Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада «Шегерілген старт» және «Автоыстыру» функциялары қол жетімсіз.

 Йогурттар әзірлеу үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).

### «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

Ет, балық, құс етін, кекеністер қуыруға арналған. Әдепті бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 18 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2

сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада шегерілген старт функциясы қол жетімсіз.

1. «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-2 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
2. Қақпақты тыбыз жабыңыз, қақпақты құрсаулау тетігін «Открыто» («Ашық») күйінде қалдырыңыз. Аспапты электр желісіне қосып, «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 4-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Сигнал естіліп, қақпақты құрсаулау индикаторы (дисплейде) жылдықтайтыңыз. Бұдан кейін қақпақты ашып, қақпақты құрсаулау тетігін «Закрыто» күйінә апарыңыз. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысы уақытының кері есебі басталады.

 **Бағдарламаны орындау кезінде аспап қақпақын жаптаңыз!**

4. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдасты тәншшелімдерге байланысты аспап. Автоысты режиміне отеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автоысты функциясын өшірге болады

 **Өнімдерді қуыру барысында аспап ең жоғары температурда жұмыс істейді. «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын қайта қолдану алдында аспапты толық сұтуру қажет.**

 **i** Қуыру кезінде өнімдерді арапастыру (аударып тұру) қажет.

### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы енігізген температура және әзірлеу уақытының параметрлері бойынша кез келген дерлік тағам әзірлеуге арналған. Тағамдарды 75°C-ге дейінгі температурада әзірлеген жағдайда Автоысты функциясы әдепті бойынша өшірілетін болады. Қажет болса, әзірлеу бағдарламасын іске косқан соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басу арқылы қолмен қосуға болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады).

Бұл бағдарламада әдепті бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны – өзгеріс қадамы 1 минуттан 2 минуттан 15 сағатқа дейін. Бағдарламада температуралы орнату диапазоны 5°C өзгеріс қадамымен 35-160°C құрайды.

 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** 140°C-ден астам белгілінген температурада қауіпсіздік мақсатын-да әзірлеу уақыты 2 сағаттан аспауы туиіс.

## III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ

### Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар мульттипіріш-жылдам пісірігіштегі әзірлеген соң бөтен ішті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (жылдам пісіріш режимі) бағдарламасында 15 минуттың ішінде өндедеуге кеңес береміз.

- Жабық мультипісріш-жылдам пісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сактауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісріш-жылдам пісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендеріүүр желісінен ажыратыныз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, ішкі қақпақ, бу шығаратын клапан, қақпақты ашатын блоктаушы клапан пен таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендеріүүр желісінен ажыратылып, толық сұғынаның көз жеткізініз. Тазалау үшін жұмсақ матада мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

STOP

- Аспалты тазалау барысында қатты сұлықтар немесе сіңіргіштер абраziвті пасталарды қолдануға ТЫЛЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе аска жана сатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды. Аспал корпусын суға батыруға немесе оны судың ағыннаға қояға тыыйм салынады!*
- Мультипісріш-жылдам пісіргіштің резина белшектерін тазалауда сақ болыңыз: оларды бұлдиру немесе пішінін өзгерту аспалтың кате жұмысына ажеліп соктыруы мүмкін.
  - Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі қақпақ, бу шығаратын клапан пен қақпақты ашатын блоктаушы клапан аспалты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипісріште ас әзірлеу барысында тузілетін конденсатты құрьылышы әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

## Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ сұлы ас үй майлары немесе сіңіргішпен тазартыңыз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Судың ықтимал айғыздары мен корупстасы айғыздардың алдын алу үшін бетті кептіріп сұртуге кеңес береміз.

## Табақты тазарту

Сіз табақты қолмен де, жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жууға арналған құралды қолдана отырып, тазартта аласыз (оның өндірушінің нұсқауларына сәйкес).

Қатты ластанған жағдайда табаққа жылы су құйып, біраз уақыт шылап қойыңыз, содан кейін тазартыңыз.

Табақтың сыртындағы бетті оны мультипісріш-жылдам пісіргішінің корпусына орнатар алдында міндетті түрде кептіріп сұртіңіз.

*i*

*Табақты тұрақты түрде қолданған кезде оның ішкі күйікке қарсы жабындысының туслықтарынан табақтың сыртынан тазартып, оның өндірушінің нұсқауларына сәйкес.*

## Алынбалы ішкі қақпақты, буды шығаратын клапанды, қақпақты ашатын блоктаушы клапан, силиконды нұғызыдауши төсемені тазарту

Ішкі шешілмелі қақпақ, бу шығаратын клапаның, қақпақты ашу құрсаулаышты аспалты әрқолданған соң тазартуға кеңес беріледі:

- Аспалтың қақпағын ашыңыз. Ішкі қақпақты шешу үшін іш жағынан тұтқаны мүқият тартыңыз.
- Бу шығаратын клапан шешілмелі қақпақта орналасқан және екі бөліктен тұрады. Қақпақтың тазарту үшін қақпақтың торшасын мүқият өзініңде қарай тартып, шешіл тастаңыз. Қақпақтың сыртындағы жағындағы бу шығаратын клапаны ажыратпа-қосқышын жогары тартып, шешіл алыңыз және тазалаңыз. Аспап күтімі ереже жүзінде саңылауды, ауыстырып-қосқышты және бу шығаратын қақпақшаның жылы ағын сүмен жуыңыз. Қақпақшаны ауыстырып-қосқышты орнына орнатыңыз және ақырын басып әбден айқындал қойыңыз.
- Алмалы жапқышты екі жағынан, нұғызыдауышты төсемді, бу шығаратын қақпақшаның торын сондай-ақ жапқыштың ашу блокиратордың цилиндрін клапан жұмсақ жуатын құралмен жуыңыз.
- Клапаның еткізу саңылауының бітелуін жінішке ине немесе сыммен кетіруге болады.
- Қақпақты ашуға арналған қақпақ блокиратордың бос жүрісі болуы керек. Кері жағдайда кұрсаулаышты тазалаңыз.
- Аспалтың қақпағының ішкі бетінде орналасқан тығызыдауыш төсеме қатты ластанған жағдайда бес нұғайткыш бүрәнданы бүрап, оны шешіңіз, сейтіп жұмсақ жуыш затпен жылы суда жуыңыз.
- Тазалап біткен соң шешілмелі қақпақ пен қалған элементтерді құрғатып сұртіңіз, кері бірізділікте қайта жинаңыз.

## Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығын тазалау

Кауїпсіздік мақсатында бу шығаратын клапанның жұмсақ саңылауын будың немесе сұйықтықтың тым кенет шығуының алдын алатын жабық арнайы пластик қақпақ-қабықпен тазалаңыз. Оны кірлеу шамасына қарай тазалаңыз:

- Кабық-қақпақты шешіл алыңы, оны екі бөлікке ашыңыз.
- Екі жартысын жуып, кептіріңіз.
- Кабық-қақпақты кері бірізділікте жинап, оларды орнына орнатыңыз.

## Конденсатты жою

Аспал корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді әр пайдаланған соң тазалау қажет:

- Шығынқы тусынан тартып, контейнерді ақырын шығарып алыңыз.
- Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз.
- Контейнерді орнына кройыңыз.

Конденсаттың артығы табақ айналасында корпустың арнайы құсынында жиналуы мүмкін. Конденсатты сұлғы немесе ас үй майларының комегімен оңай кетіруге болады.

## Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықтың қатан ұстанғанда жұмыс камерасының ішіне сұйықтық, тамақ қалдықтары немесе қоқыс тұсы ықтималдылығы аз.

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

**STOP** Мультипісрігш-жылдам пісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр коректендіру желісінен ажыратылып, толық сұғығанына көз жеткізің!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дисқісінің бері мен орталық термоқадағаның қабығы (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сұлы емес!) сұлықнемесе сіңіргішпен сүртініз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі аз әзірлеген кезде жаман істің шығын болдырау үшін онын қалдықтарын мукият алын тастаған жөн. Жұмыс камера ішіне бөтен зат түскен кезде қадағаның қапына баспай оны іскеекпен айналап алыңыз.

Қыздыру дисқісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылаштық қолдануға болады.

**i** Аспалты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өтеп келе толық немесе жартылай өзегері үмкін. Бул өзімен взі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер еттейді.

### Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел күрғатыңыз. Құралдың күрғак желденетін жерде жылдыту аспалтарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың закымдануына және/немесе ораманың бүтін-дігіне әкеleу мүмкін құралды меканикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Дисплейде «С1-С4» қателіп тұралған шықты	Жүйелік кәтес (басқару платасы, температуралық қадағалар немесе қысым қадағасы істен шығын мүмкін)	Аспалты электр желісінен ажыратып, оны 10-15 минут сұтыныз. Қакпакты тығыз жабыңыз. Егер киындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспалқа және (немесе) электр розеткасына қосылған	Шешімделіл электр бауы аспалтағы тиісті ажыраткер-меканикалық және розеткага қосылғанына көз жеткізің
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жөн розеткага қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйінзеге қызмет корсететін үйімға жолығыныз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Тағам өте үзак әзірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (ток, кернеінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, үйінзеге қызмет корсететін үйімға жолығыныз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш корпусына қысық орнатылған	Табаны қысайтайды тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дисқісі катты кірлекен	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыңыз. Қыздыру дисқісін тазалаңыз

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

## V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауарларды жоюға міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мерзім және сатушы қолымен расталған жағдайдағандаған күннен бастап 10-15 минут сұтыныз. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жондемеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде закымданғанған, сонымен қатар бұйымның толық жинана сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табии тузына және шығын материалдарына тарарапмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және төфлондық тырызыдауыштар және т.б.), сонымен қатар аккумуляторлық коректену көздеріне және коректену батареяларына тарарапмайды.

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданысы мерзімі бүйім сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспал өндірілген күндің бүйім корпусының сыйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құралының шығарылған жылын билдіреді.

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қантар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж.... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызметін мерзімі бұйымның пайдалануында осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асыруға көрсетілген, сатып алынған күннен бастап 5 жылды құрайды.

**Oрамды, пайдалануышы нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жерділікті бағдарламаға сәйкес пайдада асыру керек. Қоршаған орталыққа қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бұйымдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.**

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

**Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul său, să fie atent și grijilu.**

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablă din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pămîntul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pămîntul.

 **ATENȚIE!** În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mânuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.

• Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.

- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului, containerului pentru colectarea condensatului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul de acumulare a condensatului plin.

- Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

**Prăjirea și coacerea sub presiune înaltă este strict interzisă!**

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinți sau de a face spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.

**Este strict interzis lansarea programului de gătit sub presiune înaltă, dacă capacul dispozitivului nu este fixat în totalitate!**

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală

a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteia.

- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- La finalizarea pregătirii bucătelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerele speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șerșet sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea aparatului”).

**SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!**

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglați 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.



**ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect!**

#### Caracteristici tehnice

Model .....	RMC-M140
Putere .....	1100-1300 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	5 L
Învelișul castronului .....	antiaderent
Ecran indicator.....	digital luminos
Supapă de presiune .....	detașabilă
Sistem de protecție .....	4-niveluri:
• supapă de reglare a presiunii	• supapă de siguranță de temperatură
• traductor de temperatură	• supapă de blocare a capacului
Semnal sonor de finalizare a produsului .....	este

#### Programe automate

##### În regim de pressure cooker:

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – АБУР (CARNE, PEŞTE, PUI, LEGUME)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – СУП (CARNE, PEŞTE, PUI, LEGUME)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ІНĂБУШIRE PRIN RRĂJIRE / ПІFTIE (CARNE, PEŞTE, PUI, LEGUME)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – FIERBERE (CARNE, PEŞTE, PUI, LEGUME)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ІНĂБУШIRE CU ABUR (CARNE, PEŞTE, PUI)
6. РИС/КРУПЫ – ОРЕЗ/CRUPE
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – МĂNCARE PENTRU COPII
8. ПЛОВ – PILAF

9. МОЛОЧНАЯ КАША – TERCI CU LAPTE  
 10. БОБОВЫЕ – LEGUMINOASE

#### În regim de multicooker:

1. ВЫПЕЧКА – COACERE
2. ХЛЕБ – PÂINE
3. МАКАРОНЫ – PASTE
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – IAURT/ALUATURI
5. ЖАРКА/ФРИТИОР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – PRAJIRE/FRITEUZĂ (CARNE, PEŞTE, PUI, LEGUME)
6. МУЛЬТИПОВАР

#### Funcții

- Pornire decalată ..... până la 24 ore  
 Încălzirea mâncărurilor ..... până la 12 ore  
 Menținerea temperaturii mâncărurilor gătite (încălzire automată) ..... până la 24 ore  
 Deconectareaprealabilă a încălzirii automate ..... este  
 Modificarea temperaturii degregătire (în programele „МУЛЬТИПОВАР”, „ВЫПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТИОР” ..... este  
 Deconectarea semnalelor sonore ..... este

#### Părți componente

- |   |         |
|---|---------|
| Multicooker – Pressure cooker.....          | .1 buc. |
| Castron cu înveliș antiaderent RB-A541..... | .1 buc. |
| Coș pentru pregătire pe aburi .....         | .1 buc. |
| Suport.....                                 | .1 buc. |
| Lingurăplată .....                          | .1 buc. |
| Polonic .....                               | .1 buc. |
| Lingură.....                                | .1 buc. |
| Pahar gradat.....                           | .1 buc. |
| Cablu alimentare.....                       | .1 buc. |
| Cartea rețete .....                         | .1 buc. |
| Instrucțiuni de utilizare .....             | .1 buc. |
| Carte service.....                          | .1 buc. |

*Producător 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 aparatului (schema A1, pag. 4)

1. Corpul aparatului
2. Mânere pentru transportarea aparatului
3. Castron cu înveliș antiaderent

4. Supapă de evacuare aburi
5. Capacul aparatului
6. Manetăpentru deschiderea capacului
7. Valvă-încuietori deschidere capacului
8. Mâner pentru scoaterea capacului interior
9. Capac interior detașabil
10. Mantă de protecție a supapei de evacuare aburi
11. Manetă pentru blocarea capacului
12. Panou de comandă cu ecran
13. Coș pentru acumularea condensului (în spatele aparatului)
14. Pahar gradat
15. Lingură
16. Polonic
17. Lingură plată
18. Coș pentru pregătire pe aburi
19. Suport
20. Cablu de alimentare
21. Pin auxiliar pentru deblocarea supapei de blocare
22. Comutatorul supapei de evacuare a aburului
23. Garnitură de etanșare

#### Panoul de comandă (schemă A2, pag. 5)

1. Butonul „Отмена/Подогрев” („Anulare/Încălzire”) – anularea tuturor setărilor din programul de pregătire; pornirea funcției de încălzire.
2. Butonul „Вид продукта” („Tipul produsului”) – selectarea tipului de produs în programele „НА ПАРУ”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА”, „ТОМЛЕНИЕ”, „ЖАРКА/ФРИТИОР”, deconectarea semnalelor sonore.
3. Butonul „Температура °C” („Temperatura °C”) – pornirea regimului de setare a temperaturii de pregătire în programele automate de pregătire „МУЛЬТИПОВАР”, „ВЫПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТИОР”.
4. Butonul „Отложенный старт” („Pornire decalată”) – setarea timpului cu pornire decalată.
5. Butonul „Час/-“ („Oră/-“) – selectarea valorii de timp în ore în setarea timpului cu pornire decalată/ timpului de pregătire; micșorarea temperaturii de pregătire.
6. Butonul „Мин/+“ („Min/+“) – selectarea valorii de timp în minute în setarea timpului cu pornire decalată/ timpului de pregătire; creșterea temperaturii de pregătire.
7. Butonul „Изменение давления” („Modificarea presiunii”) – pornirea regimului de modificarea nivelului de presiune în regim de pressure cooker; creșterea/micșorarea nivelului de presiune.

8. Butonul „Сарт/Автоподогрев” („Start / Încălzire automată”) – pornirea programului de pregătire, întrerupere prealabilă a programului de încălzire automată.
9. Butonul „Меню” („Meniu”) – setarea programului automat de pregătire.
10. Butonul „Сброс давления” („Degajarea temperaturii”) – degajarea temperaturii în regimul de pressure cooker.
11. Ecran digital.

#### **Construcția ecranului (schemă A3, pag. 5)**

1. Indicatorul programelor automate pentru regimul de pressure cooker.
2. Indicatorul programelor automate pentru regimul de multicooker.
3. Indicatorul tipurilor de produse în programele „НА ПАРУ”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА”, „ТОМЛЕНИЕ”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
4. Indicatorul regimului de pregătire „Мультиварка/Скороварка” („Multicooker / Pressure cooker”).
5. Indicatorul de blocare a capacului „Открыт/Закрыт” („Deschis/Închis”).
6. Indicatorul nivelului de presiune din camera de lucru.
7. Indicatorul de lucru a funcțiilor de încălzire automată și de încălzire a mânăsurilor.
8. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
9. Indicatorul de pornire/oprire a semnalelor sonore.
10. Indicatorul regimului de setare a timpului cu pornire decalată.
11. Indicatorul de supraîncălzire/atingerea nivelului necesar de presiune în regim de pressure cooker.
12. Indicatorul regimului de setare a temperaturii în programele „МУЛЬТИПОВАР”, „Выпечка”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
13. Indicatorul valorii temperaturii în programe „МУЛЬТИПОВАР”, „Выпечка”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
14. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire/ a timpului cu pornire decalată.

## I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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



Păstrați în mod obligatoriu etichetele de atenționare, etichetele-indicatoroare și plăcuța cu numărul de serie aflat pe corpul aparatului.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin 2 ore înainte de conectare.

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

Așezați aparatul pe o suprafață orizontală plană fixă astfel încât aburul fierbinte care ieșe din supapa de evacuare aburi să nu afecteze tapetul din bucătărie, suprafetele decorative, aparatelor electronice sau oricare alte obiecte sau materiale care pot avea urmări de pe urma umidității și temperaturii crescute.

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

## II. UTILIZAREA APARATULUI

### **Închiderea/ deschiderea capacului**

În momentul închiderii capacul aparatului se cuplează hermetic cu corpul aparatului, fapt care permite crearea unei presiuni mari în camera de lucru. Atunci când presiunea în aparat este mai mare decât presiunea atmosferică, capacul se blochează automat. În cazul în care după finalizarea pregătirii capacul nu se deschide, înseamnă că presiunea din camera de lucru încă este mare. Apăsați butonul „Сброс давления” și așteptați până când presiunea din interiorul aparatului va scăda.

Pentru închiderea capacului:

1. Închideți capacul până la auzul unui clic.
2. Rotiți butonul de blocare a capacului în poziția de „Закрыт”.



**ATENȚIE!** În timpul funcționării aparatul se supraîncălzește! Nu atingeți piesele metalice în timpul sau după finalizarea procesului de pregătire. Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerete speciale de pe corpul aparatului.

Nu utilizați dispozitivul fără castronul instalat în interiorul lui sau cu castronul gol – în cazul de lansare întâmplătoare a programului de gătit, acest lucru va duce la supraîncălzirea critică a dispozitivului sau la deteriorarea acoperirii neaderente. Înainte de a prăji alimentele, turnați un castron puțin ulei vegetal sau de floarea-soarelui.

### **Sistem de protecție**

Multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M140 este dotat cu un sistem de protecție cu mai multe nivele. În cazul în care indicatorii de temperatură și/sau de presiune din camera de lucru vor depăși parametrii admisi, atunci sistemul va opri procesul de pregătire. Atunci când indicatorii vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. Dacă acest lucru nu se va întâmpla într-un anumit interval de timp, atunci un dispozitiv special va întrerupe alimentarea cu energie electrică și va opri complet funcționarea multicooker – pressure cooker.

În cazul în care ati întrerupt procesul de pregătire în regim de pressure cooker prin apăsarea butonului „Отмена/Подогрев” (sau dacă aparatul a fost deconectat de la rețea electrică în timpul funcționării programului), atunci capacul aparatului va rămâne blocat. Pe ecran se va aprinde indicatorul de blocare a capacului „Закрыт”, va rămâne aprins indicatorul nivelului de

presiune din camera de lucru și indicatorul de pornire/oprire a semnalelor sonore (dacă sunt conectate), iar indicatorul butonului „Старт/Автоподогрев” va licări. Din motive de securitate se blochează de asemenea toate butoanele panoului de comandă, cu excepția butonului „Сброс давления”, unde este necesar să apăsați manual butonul pentru degajarea presiunii (degajarea automată a presiunii se va efectua peste 10 minute). După normalizarea presiunii în camera de lucru, capacul aparatului va fi deblocat.

- i** În cazul lipirii supapei de blocare pentru reducerea presiunii așteptați câteva minute până la scădere temperatura în castron (dungile orizontale pe indicatorul nivelului de presiune se vor stinge). Îndepărtați cu grijă carcasa supapei de eliberare a aburului și împingeți suportul pin pentru a debloca supapa de blocare.

### Selectarea programului și setarea timpului de pregătire

În multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M140 poate fi modificat timpul de pregătire, setat implicit pentru fiecare program:

- Apăsând butonul „Меню” selectați programul de pregătire. Pe ecran se va aprinde timpul implicit de pregătire pentru programul selectat.
- Apăsând butonul „Час/-” setați valoarea de timp în ore, prin apăsarea butonului „Мин/+” – timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a timpului țineți apăsat lung butonul necesar. La atingerea valorii maxime setarea timpului va fi reluată de la începutul diapazonului.
- După anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul „Отмена/Подогрев” după care selectați programul de pregătire de la început.

- i** În cazul setării manuale a timpului de pregătire trebuie luat în considerație dipazonul de timp posibil și pasul de setare prevăzut în programul pe care l-ați selectat în conformitate cu tabelul centralizator al programelor de pregătire.

Numărătoarea inversă a timpului de pregătire în toate programele în regim de pressure cooker, dar și în programul „МАКАРОНЫ” (în regim de multicooker) va începe doar după atingerea temperaturii și presiunii necesare în castron. În toate celelalte programe numărătoarea timpului de pregătire setat începe imediat după apăsarea butonului „Старт/Автомодогрев”.

### Modificarea temperaturii de pregătire

În programele „МУЛЬТИПОВАР”, „ВЫПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО” și „ЖАРКА/ФРИТИОР” este prevăzută opțiunea de modificare a temperaturii de pregătire (inclusiv în procesul de funcționare a programelor automate):

- După selectarea programului de pregătire sau în procesul de funcționare a programului apăsați butonul „Температура °C”.
- Prin apăsarea butonului „Час/-” micșorați valoarea temperaturii, iar prin apăsarea butonului „Мин/+” valoarea acesteia va crește.
- Prin apăsarea repetată a butonului „Температура °C” păstrați valoarea setată (în cazul modificării temperaturii de pregătire în procesul de funcționare a programului).

### Modificarea nivelului de presiune

În multicooker – pressure cooker REDMOND RMC-M140 în regim de pressure cooker după selectarea programului de pregătire poate fi modificat și nivelul de presiune de la 30 până la 60 kPa cu pasul de setare de 5 kPa.

Nivelul de presiune poate fi setat prin apăsarea butonului „Изменение давления” care apare pe indicatorul corespunzător de pe ecran (de la 1 la 7). După atingerea nivelului maxim setarea nivelului de presiune va continua de la începutul diapazonului.

### Funcția „Pornire decalată”

Această funcție permite setarea timpului după care va începe funcționarea programului de pregătire selectat, cuprins în intervalul de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute.

- După selectarea programului de pregătire apăsați butonul „Отложенный старт”. Se va apăra indicatorul regimului de setarea timpului cu pornire decalată iar indicatorul butonului „Отложенный старт” va licări. Apăsând butonul „Час/-” setați valoarea de timp în ore, prin apăsarea butonului „Мин/+” – timpul în minute. Pentru o modificare rapidă a timpului țineți apăsat lung butonul necesar. La atingerea valorii maxime setarea timpului va fi reluată de la începutul diapazonului.
- Apăsând butonul „Старт/Автоподогрев” va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la pornirea programului de pregătire.
- Pentru anularea setărilor apăsați butonul „Отмена/Подогрев”, după care introduceți din nou setările programului.

**i** Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă în programele „ЖАРКА/ФРИТИОР” și „МАКАРОНЫ”.

În cazul setării timpului de pornire decalată trebuie să țineți cont că în toate programele în regim de pressure cooker, dar și în programul „МАКАРОНЫ” (în regim de multicooker) numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.

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

Această funcție permite menținerea temperaturii mâncărurilor gătite în limita a 60-80°C timp de 12 ore. Funcția se activează în mod automat după terminarea programului de pregătire (se va emite un semnal sonor), iar pe ecran se va aprinde indicatorul butonului „Подогрев” după care se afișează numărătoarea inversă a timpului în minute în cadrul acestui program.

În caz de necesitate puteți anula funcția de încălzire automată apăsând butonul „Старт/Автоподогрев” imediat după pornirea programului de pregătire (se va auzi un semnal sonor iar indicatorul butonului se va stinge). Pentru a reporni funcția de încălzire automată apăsați din nou butonul „Старт/Автоподогрев”.

**i** Funcția de încălzire automată în programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО” nu este valabilă.

## Funcția de încălzire a mâncărurilor

Această funcție permite încălzirea mâncărurilor reci până la o temperatură de 60-80°C:

- Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Închideți bine capacul și conectați aparatul la o sursă electrică.
- Apăsați butonul „Отмена/Подогрев”. Se va aprinde indicatorul butonului iar pe ecran va apărea indicatorul butonului „Подогрев”. Va începe numărătoarea inversă a timpului în minute pentru programul de încălzire. Aparatul va încălzi mâncarea și va menține temperatura timp de 12 ore după care încălzirea se va întrerupe în mod automat.
- Pentru a întrerupe încălzirea apăsați încă o dată butonul „Отмена/Подогрев”. Indicatorul butonului și indicatorul „Подогрев” (de pe ecran) se vor stinge, aparatul va trece în regim de aşteptare.

## Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore în regim de aşteptare sau în timpul funcționării programului apăsați butonul „Вид продукта”. Pentru a reconecta semnalul sonor apăsați butonul încă o dată.

## Instrucțiuni generale de utilizare a programelor de pregătire



**IMPORTANT!** Dacă utilizați dispozitivul pentru a fierbe apa (de exemplu, la fierberea alimentelor), este INTERZIS să montați temperaturii de preparare mai mare de 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și deteriorarea dispozitivului. Pentru același motiv ESTE INTERZIS pentru a fierbe apa de utilizat programele „ЖАРКА/ФРИТИОР”, „Выпечка”, „ХЛЕБ”.

- Pregătiți (măsurăți) ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
- Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Închideți bine capacul, fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Закрыто” (excepție – programul „ЖАРКА/ФРИТИОР”), conectați aparatul la o sursă electrică. Pe ecran se va aprinde indicatorul de blocare a capacului.
- Apăsând butonul „Меню”, selectați programul de pregătire (indicatorul corespunzător de pe ecran va licări). În cazul selectării programelor „НА ПАРУ”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА”, „ТОМЛЕНЬЕ” sau „ЖАРКА/ФРИТИОР” prin apăsarea butonului „Вид продукта” selectați subprogramul necesar (indicatorul corespunzător de pe ecran va licări).



**ATENȚIE!** Dacă gătiți la temperaturi înalte folosind o cantitate mare de ulei vegetal, întotdeauna lăsați capacul dispozitivului deschis.

- În caz de necesitate modificați valoarea timpului de pregătire setat implicit.
- În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată, modificați nivelul de presiune (în regim de pressure cooker), temperatură de pregătire (pentru programele „Выпечка”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТИОР”, „МУЛЬТИПОВАР”).

- Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Va începe programul de pregătire.

**i** În toate programele din regimul de pressure cooker, dar și în programul „МАКАРОНЫ” în regim multicooker numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce în castron se va forma o temperatură și o presiune corespunzătoare.

- După finalizarea programului se va auzi un semnal sonor. În continuare, în funcție de programul selectat și de setările curente, aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran se va aprinde indicatorul „Подогрев”) sau se va deconecta automat. În caz de necesitate poate fi deconectată funcția de încălzire automată prin apăsarea butonului „Отмена/Подогрев”.
- În regim de pressure cooker după finalizarea pregătirii apăsați butoul „Сброс давления” pentru normalizarea presiunii în camera de lucru. Pe ecran se va aprinde inscripția „---P”.
- După semnalul sonor fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Открыто” și deschideți capacul aparatului.

**i** Dacă la finalizarea parării capacul a rămas blocat (nu se schimbă din poziția „Закрыто” în poziția „Открыто”), lăsați dispozitivul să se răcească timp de câteva minute și încercați să deschideți capacul încă o dată.

Dacă și în acest caz capacul nu se deschide, posibil a avut loc lipirea supapei de blocare pentru reducerea presiunii. Așteptați, când dungile orizontale pe indicatorul nivelului de presiune în castron se vor stinge, atenționați scăderea temperaturii și presiunii în castron până la nivelul optim, deoarece acest lucru poate duce la o eliberare bruscă de abur fierbinte.

**STOP** **i** Pentru anularea tuturor setărilor sau pentru întreruperea procesului de pregătire apăsați butonul „Отмена/Подогрев”.

**STOP** **ESTE INTERZIS:**

- umplerea castronului cu produse sau cu apă peste limita maximă marcată pe partea interioară a castronului;
- pregătirea în regim de pressure cooker fără apă sau alte tipuri de lichide. Volumul minim de lichide – 2 pahare;
- folosirea regimului de pressure cooker pentru prăjirea alimentelor în ulei.

## Pregătirea sub presiune mare (regimul de pressure cooker)

### Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a mâncărurilor din carne, pește, pui sau a legumelor pe aburi. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 20 minute,

„Рыба” – 10 minute, „ПТИЦА” – 15 minute, „ОВОЩИ” – 12 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute și 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru pregătirea diverselor meniuuri pe aburi folosiți un coș special (este inclus în set).

1. Turnați în castron 300-350 ml apă.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coșul pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra.
3. Urmați indicațiile pct. 2-8 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.

#### **Programul „СУП”**

Este recomandat pentru pregătirea bulioanelor, supelor de pasăre, ciorbelor de pește și de legume. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 40 minute, „Рыба” – 25 minute, „ПТИЦА” – 30 minute, „ОВОЩИ” – 20 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”**

Este recomandat pentru înăbușirea prin prăjire a cărnii, peștelui, cărnii de pui și a legumelor. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 40 minute, „Рыба” – 30 minute, „ПТИЦА” – 35 minute, „ОВОЩИ” – 25 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „ВАРКА”**

Este recomandat pentru fierberea cărnii, peștelui, cărnii de pui și a legumelor. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 40 minute, „Рыба” – 25 minute, „ПТИЦА” – 30 minute, „ОВОЩИ” – 30 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „ТОМЛЕНИЕ”**

Este recomandat pentru înăbușirea cu aburi a cărnii, peștelui, cărnii de pui. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 2 ore 30 minute, „Рыба” – 1 oră 30 minute, „ПТИЦА” – 2 ore). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

#### **Programul „РИС/КРУПЫ”**

Este recomandat pentru fierberea orezului și pregătirii diverselor tipuri de crupe. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 15 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 1 minut.

#### **Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”**

Este recomandat pentru pregătirea mâncărurii pentru copii. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 30 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „ПЛОВ”**

Este recomandat pentru pregătirea pilafului. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 40 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”**

Este recomandat pentru pregătirea diverselor tipuri de tertiuri cu lapte. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 10 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША” este recomandat pentru pregătirea tertierilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsimi redus. Pentru a preveni clocoțirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

- să spălați bine toate crucele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până când apa va deveni lipide;
- înainte de preparare ungeti fundul castronului multicooker cu unt;
- să respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cîntărindu-le conform indicațiilor din carte 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.

#### **Programul „БОБОВЫЕ”**

Este recomandat pentru fierberea leguminoaselor și pentru pregătirea mai multor garnituri. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 1 oră 30 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Pregătirea sub presiune normală (regimul de multicooker)**

#### **Programul „ВВЛПЕЧКА”**

Este recomandat pentru coacerea pandispanului, budincilor, plăcintelor din aluat cu drojdie și aluat din foi. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 50 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 15 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

#### **Programul „ХЛЕБ”**

Este recomandat pentru coacerea pâinii de mai multe sortimente. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 3 ore. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 6 ore cu pasul de setare de 5 minute. Pe parcursul primei ore de funcționare a programului crește coca după care urmează coacerea propriu-zisă.



**ATENȚIE!** În timpul procesului de coacere castronul și produsul se înfierbântă! Folosiți mănuși de bucătărie pentru scoaterea pâinii coapte din aparat.

## Programul „МАКАРОНЫ”

Este recomandat pentru fierberea și pregătirea pastelor după diverse rețete. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 8 minute. Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 2 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut. Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă în acest program.

Urmați instrucțiunile de la pct. 1-7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”. După fierberea apei aparatul va emite un semnal sonor. Deschideți cu atenție capacul și lăsați produsele în apa cloicotindă, închideți capacul. Va începe procesul de pregătire și numărătoarea inversă a timpului de pregătire.

## Programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО”

Este recomandat pentru prepararea iaurtului și dospirii aluatelor. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 8 ore. Este posibilă reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute. Funcția „Pornire decalată” și „Încălzirea automată” nu sunt valabile în acest program.

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

## Programul „ЖАРКА/ФРИТИОР”

Este recomandat pentru prăjirea cărnii, peștelui, a cărnii de pui sau a legumelor. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 18 minute, „Рыба” – 10 minute, „ПТИЦА” – 15 minute, „ОВОЩИ” – 12 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute și 2 ore cu pasul de setare de 1 minut. Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă în acest program.

1. Urmați instrucțiunile de la pct. 1-2 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.
2. Închideți bine capacul, fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Открыто”. Conectați aparatul la o sursă electrică. Urmați instrucțiunile de la pct. 4-7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.
3. Apăsați butonul „Срапт/Автомодоргев”. Se va auzi un semnal sonor; indicatorul d’eblocare a capacului (de pe ecran) va licări. Deschideți capacul și fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Закрыто”. Va începe procesul de pregătire și numărătoarea inversă a timpului de pregătire al programului.

 Nu închideți capacul aparatului în timpul funcționării programului!

4. Dupa finalizarea funcționării programului se va auzi un semnal sonor. În continuare, în funcție de programul selectat și de setările curente, aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran se va aprimă indicatorul „Подогрев”) sau se va deconecta automat. În caz de necesitate poate fi deconectată funcția de încălzire automată prin apăsarea butonului „Отмена/Подогрев”.

 În timpul prăjirii alimentelor aparatul funcționează la temperatură maximă. Înainte de folosirea repetată a programului „ЖАРКА/ФРИТИОР” aparatul trebuie să se răcească complet.

 În timpul prăjirii se recomandă amestecarea (întoarcerea) produselor.

## Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este recomandat pentru pregătirea oricărui tipuri de meniu în funcție setările de temperatură și de timp din programul de pregătire. În cazul pregătirii meniurilor la o temperatură de până la 75°C inclusiv funcția de încălzire automată va fi implicit deconectată. În caz de necesitate funcția poate fi reconectată prin apăsarea butonului „Срапт/Автомодоргев” după pornirea programului de pregătire (se va aprimă indicatorul butonului „Отмена/Подогрев”). Timpul implicit de pregătire în acest program este de 30 minute. Diapazonul de setare a timpului de pregătire – de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de setare de 1 minut. Diapazonul de setare a temperaturii în cadrul programului este de 35-160°C cu pasul de setare de 5°C.

 ATENȚIE! Din motive de securitate la o temperatură setată la 140°C timpul de pregătire nu trebuie să depășească 2 ore.

## III. CURĂȚAREA APARATULUI

### Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare aparatului, dar și pentru îndepărțarea mirosurilor străine în multicooker – pressure cooker după finalizarea procesului de pregătire se recomandă fierberea timp de 15 minute o jumătate de lămăie în programul „ОВОЩИ НА ПАРУ” (regimul pressure cooker).
- Nu se recomandă să lăsați în aparatul multicooker – pressure cooker castronul cu mâncarea pregătită sau castronul umplut cu apă mai mult de 24 ore. Castronul cu mâncarea gătită îl puteți păstra în frigider, iar în caz de necesitate puteți încălzi mâncarea în multicooker – pressure cooker cu ajutorul funcției de încălzire.
- Dacă aparatul n-a fost folosit o perioadă lungă de timp, se recomandă deconectarea acestuia de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv placă de încălzire, castronul, capacul intern, supăpă de evacuare aburi, valvă-încuietori deschiderea capacului și coșul pentru condens trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea aparatului verificați dacă acesta este deconectat de la priza electrică și dacă s-a răcit complet. Pentru spălarea vasului folosiți o pânză moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

 ESTE INTERZISĂ în timpul curățării aparatului folosirea șervețelor sau a unor bureți duri a pastelor abrasive. Este interzisă folosirea oricărui substanță abrasivă, a burețiilor cu suprafață abrasivă și a substanțelor chimice agresive care nu sunt recomandate pentru curățarea aparatelor ce vin în contact cu mâncarea.

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

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciul ale multicooker – pressure cooker: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea necorespunzătoare a aparatului.

- Corful aparatului poate fi curățat în funcție de necesități. Castronul, capacul interior supapă de evacuare aburi sau valvă-încuietori deschiderea capacului trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Se recomandă ca după fiecare utilizare să fie îndepărtață condensul care se formează în procesul de pregătire a mâncării în multicooker – pressure cooker. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățări- le în funcție de necesitate.

### **Curățarea corpului aparatului**

Curățați corpul aparatului cu un prosop de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Poate fi folosită și o soluție delicată de curățat. În vederea evitării unor posibile surgeri de apă sau de urme de apă se recomandă stergerea suprafeții aparatului cu un prosop uscat.

### **Curățarea castronului**

Castronul poate fi curățat atât manual, folosind un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului).

În cazul în care castron este foarte murdar turnați apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care spălați-l.

Este important ca exteriorul castronului să fie uscat înainte de a fi instalat în corpul aparatului multicooker – pressure cooker.

**i** În cazul utilizării frecvente a castronului poate fi observată o modificare ușoară sau totală de culoare a suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al castronului.

### **Curățarea capacului interior detașabil, supapei de eliberare a aburului, valvăblocării deschiderii capacului, garniturii din silicon**

Se recomandă curățarea capacului interior detașabil, a supapei de evacuare aburi, a dispozitivului de blocare a capacului după fiecare utilizare a aparatului:

- Ridicați capacul aparatului. Trageți ușor de mâner pentru a scoate capacul interior pe partea din spate și scoateți-l.
- Supapa de evacuare aburi este situată pe capacul detașabil și este alcătuită din două părți. Pentru curățarea supapei atent trageți grila supapă spre sine și scoateți-o. Scoateți comutatorul supapei de evacuare a aburului pe partea exterioară a capacului, ridicându-l în sus, curățați-l. Spălați orificiile și comutatorul supapei de evacuare a aburului cu apă caldă curgătoare.
- Spălați pe ambele părți capacul detașabil, garnitura de etanșare, grila supapei de eliberare a aburului, și deasemenea cilindrul de valvă-blocare a deschiderii capacului, utilizând un produs de spălare delicat.
- Înfundarea orificiului de evacuare poate fi curățat cu ajutorul unui ac subtire sau cu un fir metalic.
- Supapa de blocare de deschidere a capacului trebuie să aibă cale liberă. În caz contrar se recomandă curățarea dispozitivului de blocare.

- În cazul contaminării puternice a garniturii de etanșare, situată pe suprafața interioară a capacului dispozitivului, scoateți-o, deșurubând cele cinci șuruburi de fixare, și spălați-le în apă caldă cu un detergent moale.
- După terminarea curățării, stergeți capacul detașabil și restul elementelor componente cu un prosop uscat, după care asamblați-le la loc în ordine inversă.

### **Curățarea mantei de protecție a supapei de evacuare aburi**

Din motive de securitate orificiul de lucru a supapei de evacuare aburi este închis cu o mantă-capac de plastic care previne degajarea puternică de abur sau de lichide. Se recomandă curățarea supapei de evacuare aburi în funcție de gradul de murdăririe:

- Scoateți manta-capac, demontați-o cu grijă în două părți.
- Spălați ambele jumătăți, uscați-le.
- Asamblați manta-capac în ordine inversă și montați-le la loc.

### **Îndepărtarea condensului**

Coșul pentru condens care se află pe corpul aparatului trebuie curățat după fiecare utilizare:

- Scoateți cu grijă coșul pentru condens trăgându-l de margine în sus.
- Vărsați condensul format, spălați coșul.
- Instalați coșul la loc.

Surplusul de condens se poate acumula și într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înălțat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

### **Curățarea camerei de lucru**

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

Dacă camera de lucru s-a murdărit prea tare, atunci se recomandă curățarea acesteia la suprafață pentru a preveni funcționarea defectuoasă sau defectiunea aparatului.

**STOP** Înainte de a începe curățarea camerei de lucru a multicooker-pressure cooker verificați dacă aparatul a fost deconectat de la priza electrică și dacă s-a răcit complet!

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

La căderea obiectelor străine în interiorul camerei de lucru atent eliminați-le cu penseta, fără să apăsați pe capacul senzorului.

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

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

### Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscată în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilot 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 UN CENTRU DE SERVICE

Mesaj pe ecran referitor la erozi	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
C1, C2, C3, C4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea sistemului de control, a traductorului de temperatură sau a traductorului de presiune)	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească 10-15 minute. Închideți capacul ermetic. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasăți la un centru de service autorizat
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detasabil 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
	Lipsește energia electrică în rețea electrică	Verificați prezența tensiunii în rețea electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețea electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețea electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, cruce, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețea electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu inclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețea electrică, lăsați-l să se răcească. Curătați elementul de încălzire

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

## V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimeze, prin reparări, înlocuirea de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecțiuni din fabrică, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare

este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezenta garanție este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

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

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

0	0	0	0	0	1	1	2	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – luna de producere (01 – ianuarie; 02 – februarie ... 12 – decembrie)  
 2 – anul de producere (1 – 2011, 2 – 2012... 0 – 2020)  
 3 – numărul de serie a dispozitivului

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

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





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъженъ, Китай, 518049.

Импортер: ООО «АльФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литер A.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

[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

RMC-M140-CIS-UM-7