



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 и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 — современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-M140, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества своей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, скороварки, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

33 автоматические программы предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка (в том числе во фритюре), выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта, автоподогрева готовых блюд и изменения температуры приготовления во время работы программ.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является залогом здорового питания и отличного самочувствия. Одной из важнейших особенностей работы прибора в режиме скороварки является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими способами. Теперь приготовить овощной суп можно за 20 минут, рыбу или птицу на пару — за 10-15 минут, а рис или различные виды каш — за 15 минут.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую в себя 200 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 вы сможете создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой-скороваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Страницы официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане содержат самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6	Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»	27
Устройство прибора	7	Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»	28
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	11	Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»	29
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	13	Программа «ВАРКА МЯСА»	30
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	14	Программа «ВАРКА РЫБЫ»	31
Перед началом эксплуатации	14	Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»	32
Открытие/Закрытие крышки.....	14	Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»	33
Система защиты	14	Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»	34
Выбор программы и установка времени приготовления.....	15	Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»	35
Изменение температуры приготовления	15	Программа «ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ»	36
Изменение уровня давления	15	Программа «РИС/КРУПЫ»	37
Функция «Отложенный старт»	16	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	38
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	16	Программа «ПЛОВ»	39
Функция разогрева блюд	17	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	40
Отключение звуковых сигналов.....	17	Программа «БОБОВЫЕ»	41
Общие рекомендации по приготовлению	17	Программа «ВыПЕЧКА»	42
Программа «МЯСО НА ПАРУ»	18	Программа «ХЛЕБ»	43
Программа «РЫБА НА ПАРУ»	19	Программа «МАКАРОНЫ».....	44
Программа «ПТИЦА НА ПАРУ».....	20	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»	45
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	21	Программа «ЖАРКА МЯСА».....	46
Программа «СУП С МЯСОМ»	22	Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	47
Программа «СУП С РЫБОЙ»	23	Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»	48
Программа «СУП С ПТИЦЕЙ»	24	Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	49
Программа «СУП ОВОЩНОЙ»	25	Программа «МУЛЬТИПОВАР»	50
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»	26	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	51
		Приготовление детского питания	51
		Стерилизация.....	52
		Пастеризация	54
		Подогрев детских продуктов.....	55

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	56
Жарка во фритюре.....	56
Расстойка теста.....	57
Приготовление сыра	58
Приготовление фондю	58
Приготовление халвы.....	59
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	61
Общие правила и рекомендации	61
Очистка корпуса	61
Очистка чаши.....	61
Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, блоки- ратора открытия крышки.....	62
Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара	62
Удаление конденсата.....	62
Очистка рабочей камеры	63
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	64
Ошибки при приготовлении (в режиме мультиварки) и способы их устранения.....	64
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	67
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	70
Рекомендации по использованию температурных режимов в програм- ме «МУЛЬТИПОВАР»	70
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	72
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	73
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	74

Технические характеристики

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

Автоматические программы

В режиме скороварки:

- | | | |
|------------------|--------------------|---------------------|
| 1. МЯСО НА ПАРУ | 9. ТУШЕНИЕ МЯСА | 17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА |
| 2. РЫБА НА ПАРУ | 10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ | 18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ |
| 3. ПТИЦА НА ПАРУ | 11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ | 19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ |
| 4. ОВОЩИ НА ПАРУ | 12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ | 20. РИС/КРУПЫ |
| 5. СУП С МЯСОМ | 13. ВАРКА МЯСА | 21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| 6. СУП РЫБНЫЙ | 14. ВАРКА РЫБЫ | 22. ПЛОВ |
| 7. СУП С ПТИЦЕЙ | 15. ВАРКА ПТИЦЫ | 23. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 8. СУП ОВОЩНОЙ | 16. ВАРКА ОВОЩЕЙ | 24. БОБОВЫЕ |

В режиме мультиварки:

- | | | |
|-------------|-----------------|-----------------|
| 1. ВЫПЕЧКА | 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО | 7. ЖАРКА ПТИЦЫ |
| 2. ХЛЕБ | 5. ЖАРКА МЯСА | 8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ |
| 3. МАКАРОНЫ | 6. ЖАРКА РЫБЫ | 9. МУЛЬТИПОВАР |

Функции

Отложенный старт.....	есть, до 24 часов
Разогрев блюда.....	есть, до 12 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	есть, 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-скороварка.....	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.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

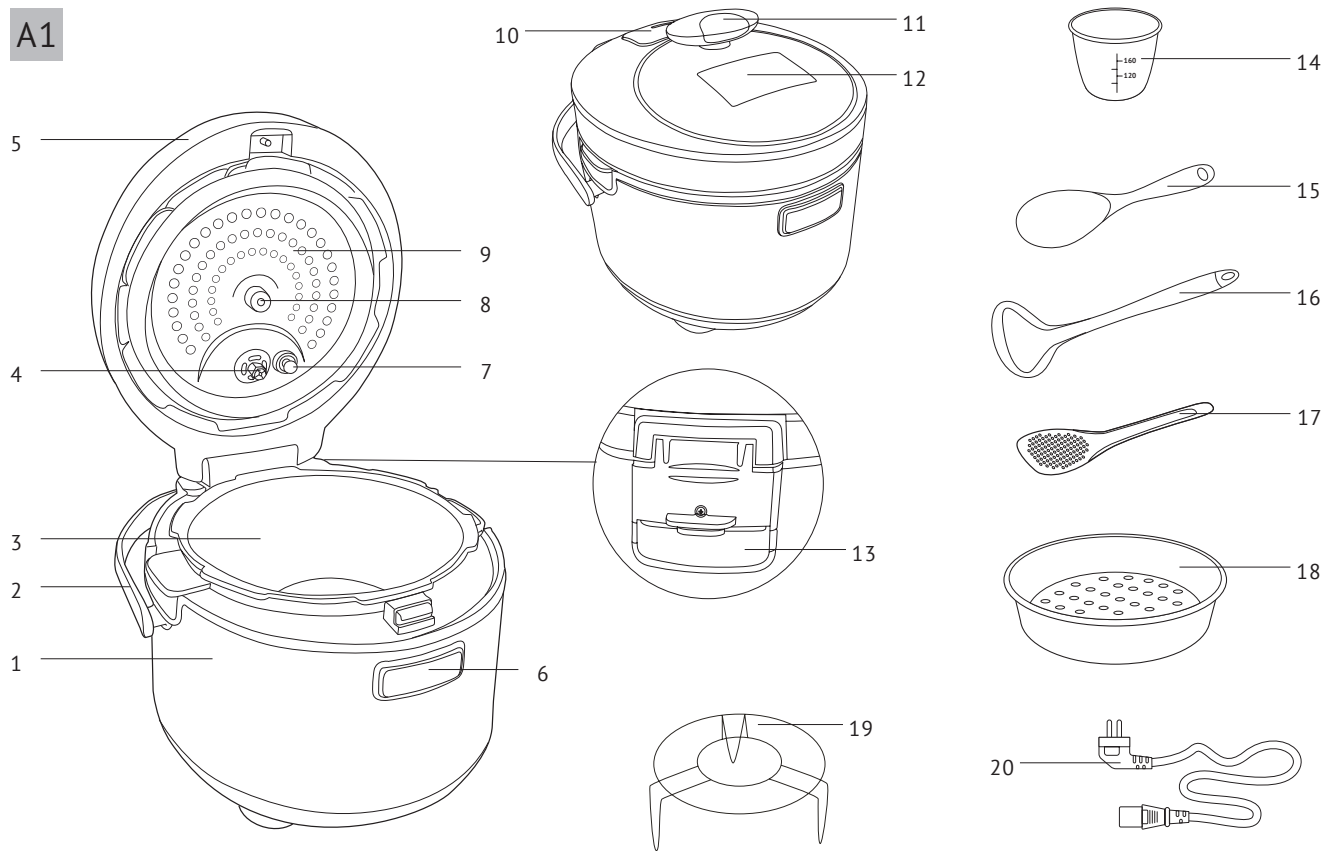


Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора А1

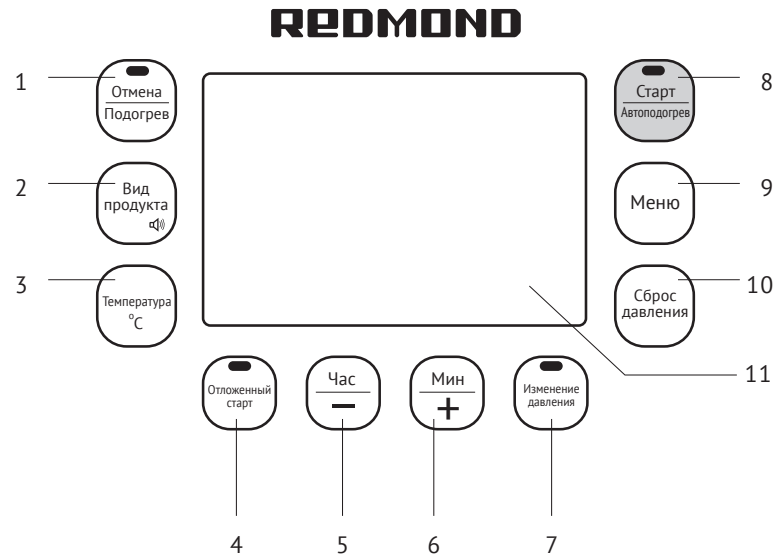
- | | |
|--|---|
| 1. Корпус прибора. | 11. Ручка блокировки крышки. |
| 2. Ручка для переноски. | 12. Панель управления с дисплеем. |
| 3. Чаша с антипригарным покрытием. | 13. Контейнер для сбора конденсата (на задней части корпуса прибора). |
| 4. Клапан выпуска пара. | 14. Мерный стакан. |
| 5. Крышка прибора. | 15. Ложка силиконовая. |
| 6. Кнопка открытия крышки. | 16. Черпак силиконовый. |
| 7. Блокиратор открытия крышки. | 17. Плоская ложка. |
| 8. Фиксирующая гайка. | 18. Контейнер для приготовления на пару. |
| 9. Внутренняя съемная крышка. | 19. Подставка контейнера для приготовления на пару. |
| 10. Защитный кожух клапана выпуска пара. | 20. Шнур электропитания |

A1



Панель управления A2

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 °C»** – 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 скороварки; 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 скороварки.
11. Дисплей.



A3



Устройство дисплея A3

1. Индикаторы автоматических программ для режима скороварки.
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/скороварка.
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 мультиварки.
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.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 61).

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

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

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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



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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 61).



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

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 повышенной влажности и температуры.

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

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 **Закрито**.



***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 превысит 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 **Закрит**, 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.

Выбор программы и установка времени приготовления

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

1. Нажимая 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 (стр. 67).

*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 изменять температуру приготовления (в том числе в процессе работы автоматических программ):

1. После выбора программы приготовления или в процессе ее работы нажмите кнопку **«Температура °С»**.
2. Нажатием кнопки **«Час/–»** уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки **«Мин/+»** – увеличивайте.
3. Повторным нажатием кнопки **«Температура °С»** 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) нажатиями 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.



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

При установке времени отложенного старта следует учитывать, что во всех программах в режиме скороварки, 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 (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**.



В программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функция автоподогрева недоступна. В программе «МУЛЬТИПОВАР» в случае установки температуры приготовления свыше 75°C функция автоподогрева отключается по умолчанию, однако при необходимости вы можете включить ее вручную нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления.

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

Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-скороварке 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 (стр. 70).

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке книги «200 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 продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки-скороварки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мясных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 20 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. 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 (*стр. 16*).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**ыто. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «РЫБА НА ПАРУ»


Предназначена для приготовления на пару рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 10 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. 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 (*стр. 16*).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.


 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «ПТИЦА НА ПАРУ»


Предназначена для приготовления на пару блюд из птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 15 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. 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 (*стр. 16*).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления овощных блюд на пару. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**то. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
7. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 12 минут).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
9. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления (убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**то, иначе выбранная программа не включится, индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**то, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

10. 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 (*стр. 16*).
11. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---Р**.
12. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**то, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**то. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «СУП С МЯСОМ»


Предназначена для приготовления мясных бульонов, супов с мясом. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**ыто. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «СУП С РЫБОЙ»

Предназначена для приготовления рыбных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «СУП С ПТИЦЕЙ»


Предназначена для приготовления куриных бульонов, супов с птицей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «СУП ОВОЩНОЙ»

Предназначена для приготовления овощных супов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 20 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»


Предназначена для тушения мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр^ыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 *Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр^ыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр^ыто**, затем откройте крышку прибора.

 *Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр^ыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Предназначена для тушения рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»

Предназначена для тушения блюд из птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 35 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Предназначена для тушения овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ВАРКА МЯСА»


Предназначена для варки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Предназначена для варки рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 25 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»

Предназначена для варки птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для варки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»

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

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 2 часа 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»

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

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 1 час 30 минут).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 16*) и измените уровень давления (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (*стр. 16*).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.




*Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**ыто. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ»


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

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 2 часа).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

9. 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 (стр. 16).
10. По окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
11. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**, затем откройте крышку прибора.


 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «РИС/КРУПЫ»


Предназначена для варки риса, приготовления различных круп. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

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**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 15 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. 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 (стр. 16).
9. 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.


 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»


Предназначена для приготовления детского питания. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 30 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. 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 (стр. 16).
9. 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 **Откр**, затем откройте крышку прибора.


 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «ПЛОВ»


Предназначена для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 40 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. 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 (стр. 16).
9. 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.


 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»


Предназначена для приготовления различных каш на молоке. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

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**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 10 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. 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 (стр. 16).
9. 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.

 Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

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

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

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.

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

Программа «БОБОВЫЕ»


Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«БОБОВЫЕ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 1 час 30 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените уровень давления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 *Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. 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 (стр. 16).
9. 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 **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.

 *Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**ыто. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*


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

Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки)


Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 50 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16) и измените температуру приготовления (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).


8. 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 (стр. 16).
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

Программа «ХЛЕБ»


Предназначена для выпечки хлеба различных сортов. 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.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. При закладке теста следите за тем, чтобы его объем не превышал отметки **6** 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**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ХЛЕБ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 3 часа).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.


 *Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. В программе «ХЛЕБ» температура готового блюда может поддерживаться до 2 часов. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

 *Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.
Не открывайте крышку мультиварки-скороварки до полного окончания процесса выпечки! От этого также зависит качество выпекаемого продукта.*

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

 *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).*

Программа «МАКАРОНЫ»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.



Обратный отсчет времени приготовления в данной программе начинается по достижении необходимой температуры в чаше.

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МАКАРОНЫ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 8 минут).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

8. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте крышку. Начнут выполняться установленная программа и обратный отсчет времени приготовления.
9. 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 (стр. 16).
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.




Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).


Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»


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

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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию – 8 часов).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

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

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Предназначена для жарки мяса. 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. 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, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«МЯСО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 18 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. 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!

9. 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 (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» 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 (стр. 64).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Предназначена для жарки рыбы, морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«РЫБА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 10 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. 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 **Закр**ыто. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. 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 (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» 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 (стр. 64).

Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»

Предназначена для жарки птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/-»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 15 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. 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 **Закр**ыто. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. 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 (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» 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 (стр. 64).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для жарки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
6. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления (по умолчанию – 12 минут).
7. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
8. 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 **Закр**ыто. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

9. 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 (стр. 16).
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» 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 (стр. 64).

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.



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

Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту.

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. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
 5. Нажимая кнопки «**Час/–**» и «**Мин/+**», установите время приготовления (по умолчанию — 30 минут).
 6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (стр. 15).
 7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
 8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнутs процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- i** Убедитсs, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрyто**, иначе выбранная программа не включитсs (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включитсs автоподогрев и начнетсs прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева (стр. 16).
 10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открyто**, затем откройте крышку прибора.
 11. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитсs к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 64).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете рецепты блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140.

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

Возраст 4-6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев: овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8-12 месяцев: овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140 в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

СУПЫ

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс,

богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы (20 минут). При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
9. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



*Если по окончании стерилизации крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Открыто**. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*


10. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

 Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки **«Отмена/Подогрев»**.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)


Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**то. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию для данной подпрограммы (15 минут). При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**то, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

6. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
7. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
8. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**то, затем откройте крышку прибора.

 Если по окончании стерилизации крышка осталась заблокированной, убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Откр**то. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

9. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

 Отменить заданные настройки или прервать процесс стерилизации можно нажатием кнопки **«Отмена/Подогрев»**.

Пастеризация

Пастеризация – это процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно пастеризовать продукты, используя программу «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу (не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши), установите чашу в мультиварку-скороварку. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**то. Подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
3. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.



При пастеризации не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт».

4. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, на 70°C (стр. 15).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**то, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

6. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**то, затем откройте крышку прибора.
7. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс пастеризации на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.


Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	35	36	38	41	43	44

Подогрев детских продуктов

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно быстро и безопасно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ/ТЕСТО»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время подогрева.
5. Установите необходимую температуру подогрева (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

7. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
8. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

 *Перед употреблением не забудьте взболтать подогретый продукт!*

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Жарка во фритюре

Французское слово *friture* переводится буквально как «жарение в масле». Способ приготовления различных продуктов путем погружения в кипящие растопленный животный жир или растительное масло известен человечеству с древних времен.

Благодаря программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки RAM-FB1 (приобретается отдельно).

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА/ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, установите подпрограмму **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите время приготовления согласно рецепту (по умолчанию – 12 минут).
6. При необходимости измените температуру приготовления, установленную по умолчанию (*стр. 15*).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Прозвучит сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого **ОТКРОЙТЕ** крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение **Закр**ыто. Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

8. Вставьте съемную ручку в корзину для жарки: сожмите ручку у основания, вставьте нижние концы в соответствующее гнездо в корзине и разожмите для фиксации ручки в гнезде.
9. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Крышку оставьте открытой.



Будьте осторожны: масло очень горячее!

10. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши специальным крючком на корзине, чтобы дать стечь маслу.
11. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.
12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



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



***ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные перчатки и не наклоняйтесь над устройством.*



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста – поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140 в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Обратитесь к прилагаемой кулинарной книге или к соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты для теста в соответствии с рецептом, 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**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки «**Час/-**» и «**Мин/+**», установите время приготовления согласно рецепту.
6. Измените температуру приготовления согласно рецепту (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение программы приготовления.



*Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закрыто**, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).*

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «**Отмена/Подогрев**».



ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» составляет 40°C, время приготовления по умолчанию – 8 часов. При установке параметров программы для расстойки теста обязательно следуйте указаниям из книги рецептов.



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

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

Приготовление сыра

Технология изготовления сыра была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, в нем есть важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «200 рецептов».



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

Приготовление фондю


Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта – расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилок опускают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.


С мультиваркой-скороваркой REDMOND RMC-M140 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.


1. Подготовьте ингредиенты для фондю, 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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время приготовления согласно рецепту.
6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, согласно рецепту (стр. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

 Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Откр**ыто, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления фондю на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.




 **ВАЖНО!** Помните, что по умолчанию температура в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут.

 При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из прилагаемой кулинарной книги или соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro. Также вы можете воспользоваться таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

Приготовление халвы

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно приготовить халву, используя программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Следуйте рецепту приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для халвы в соответствии с рецептом, 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 **Закр**ыто. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопки **«Час/–»** и **«Мин/+»**, установите необходимое время приготовления.
6. Измените температуру приготовления, установленную по умолчанию, согласно рецепту (стр. 15).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 16).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.

-  Убедитесь, что ручка блокировки крышки установлена в положение **Закр**ыто, иначе выбранная программа не включится (при этом будет звучать предупреждающий сигнал, а индикатор блокировки крышки на дисплее будет мигать).
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. После этого поверните ручку блокировки крышки в положение **Откры**то, затем откройте крышку прибора.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления халвы на любом этапе, нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**.
-  **ВАЖНО!** Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут.
-  При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из прилагаемой кулинарной книги или соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro. Также вы можете воспользоваться таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 70).

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 «ОВОЩИ НА ПАРУ» (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 (стр. 17).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, 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.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), 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 алюминиевую крышку и съемный паровой клапан 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 протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочать, 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, блокиратора открытия крышки

Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара и блокиратора открытия крышки рекомендуется после каждого использования прибора:

1. Откройте крышку прибора. Аккуратно отверните (против часовой стрелки) центральную фиксирующую гайку на обратной стороне и снимите внутреннюю крышку.
2. Клапан выпуска пара расположен на съемной крышке и состоит из двух частей. Для очистки клапана аккуратно поверните его пластиковый кожух (на внутренней стороне съемной крышки) против часовой стрелки и снимите его, придерживая запирающий шарик внутри.
3. Промойте с обеих сторон съемную крышку, уплотнительное кольцо, пластиковый кожух клапана выпуска пара и его запирающий шарик, а также цилиндр блокиратора открытия крышки, используя деликатное моющее средство.
4. В случае сильного загрязнения произведите полную разборку и очистку парового клапана, отвинтив его металлический кожух (на внешней стороне съемной крышки). Засор пропускного отверстия клапана можно удалить тонкой иглой или проволокой.
5. Цилиндр блокиратора открытия крышки (несъемный) должен иметь свободный ход. В противном случае очистите блокиратор.
6. По окончании очистки протрите съемную крышку и остальные элементы насухо, после чего произведите сборку в обратной последовательности.



Следует осторожно обращаться с уплотнительным кольцом. Его 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:

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

Удаление конденсата

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

1. Аккуратно извлеките контейнер, потянув его за выступ.
2. Вылейте конденсат, вымойте контейнер.
3. 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-скороварки, 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 устройства и не влияет на правильность его работы.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении (в режиме мультиварки) и способы их устранения

В данном разделе собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в режиме мультиварки, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки-скороварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</p> <p>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</p> <p>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</p> <p>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке-скороварке.</p>		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки-скороварки 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 не были обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим*/ Температура по умолчанию / Шаг установки, °С	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару	20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
	Рыба		10 мин						
	Птица		15 мин						
	Овощи		12 мин						
СУП	С мясом	Приготовление мясных и куриных бульонов, рыбных и овощных супов	40 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
	Рыбный		25 мин						
	С птицей		30 мин						
	Овощной		20 мин						

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим* / Температура по умолчанию / Шаг установки, °С	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Мясо	Тушение мяса, рыбы, птицы, овощей	40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
	Рыба		30 мин						
	Птица		35 мин						
	Овощи		25 мин						
ВАРКА	Мясо	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
	Рыба		25 мин						
	Птица		30 мин						
	Овощи		30 мин						
ТОМЛЕНИЕ	Мясо	Томление мяса, рыбы, птицы	2 ч 30 мин	10 мин – 8 ч / 10 мин	–	6/55	+	+	12
	Рыба		1 ч 30 мин						
	Птица		2 ч						
РИС/КРУПЫ		Варка риса, приготовление круп	15 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	–	4/45	+	+	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ		Приготовление детского питания	30 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	6/55	+	+	12
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова	40 мин	10 мин – 2 ч / 5 мин	–	5/50	+	+	12
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	–	2/35	+	+	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Температурный режим*/ Температура по умолчанию / Шаг установки, °С	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
БОБОВЫЕ	Варка бобовых, приготовление различных гарниров	1 ч 30 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	7/60	+	+	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	15 мин – 8 ч / 5 мин	100–150 / 130 / 5	–	+	–	12
ХЛЕБ	Выпечка хлеба	3 ч	10 мин – 6 ч / 5 мин	–	–	+	–	2
МАКАРОНЫ	Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	60–160 / 105 / 5	–	–	+	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление домашнего йогурта, расстойка теста	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	30–60 / 40 / 5	–	+	–	–
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Мясо	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	60–160 / 155 / 5	–	–	–	12
	Рыба	10 мин						
	Птица	15 мин						
	Овощи	12 мин						
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 15 ч / 1 мин	35–160 / 100 / 5	–	+	–	12



*Приведена усредненная рабочая температура нагревательного элемента.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 / 15
5	Рыба (филе)	500	500	10
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
7	Манты/Хинкали	4 шт.	500	15
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
11	Овощи (заморозка)	500	500	10
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	10



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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию*
1	35	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40	Приготовление йогуртов
3	45	Закваска
4	50	Брожение

№	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию*
5	55	Приготовление помидки
6	60	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70	Приготовление пунша
9	75	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80	Приготовление глинтвейна
11	85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90	Приготовление красного чая
13	95	Приготовление молочных каш
14	100	Приготовление безе или варенья
15	105	Приготовление холодца
16	110	Стерилизация
17	115	Приготовление сахарного сиропа
18	120	Приготовление рульки
19	125	Приготовление тушеного мяса
20	130	Приготовление запеканки
21	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140	Копчение
23	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150	Запекание мяса в фольге
25	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160	Жарка птицы

* Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



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-M01 — 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.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
C1, C2, C3, 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. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.

- This appliance is a versatile device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. Manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply

voltage in your home (refer to specifications on the appliance rating plate or technical data).

- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.

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

- Always unplug the unit after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.

- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.

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

- Never operate the appliance on soft surfaces. Do not cover the unit with any cloth or tissue during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause appliance failure or malfunction.
- Always unplug the unit and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water!

- This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Technical Specifications

Model	RMC-M140
Power	1100-1300 W
Voltage	220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5 L
Bowl coating	non-stick
Display	digital LED
Steam valve	removable.
Safety system	4 levels
	<ul style="list-style-type: none"> • pressure release valve • temperature sensor • thermal fuse • lid lock indicator
Audible cooking end signal	yes

Automatic Programs**Pressure Cooker Mode:**

1. МЯСО НА ПАРУ (STEAM – MEAT)
2. РЫБА НА ПАРУ (STEAM – FISH)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (STEAM – POULTRY)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (STEAM – VEGETABLES)
5. СУП С МЯСОМ (SOUP – MEAT)
6. СУП РЫБНЫЙ (SOUP – FISH)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (SOUP – POULTRY)
8. СУП ОВОЩНОЙ (SOUP – VEGETABLES)
9. ТУШЕНИЕ МЯСА (STEW – MEAT)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (STEW – FISH)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (STEW – POULTRY)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (STEW – VEGETABLES)
13. ВАРКА МЯСА (BOIL – MEAT)
14. ВАРКА РЫБЫ (BOIL – FISH)
15. ВАРКА ПТИЦЫ (BOIL – POULTRY)
16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (BOIL – VEGETABLES)
17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (SLOWCOOK – MEAT)
18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (SLOW COOK – FISH)
19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (SLOW COOK – POULTRY)
20. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)
21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BABYFOOD)
22. ПЛОВ (PIRAF)
23. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
24. БОБОВЫЕ (BEANS)

Multicooker Mode:

ВЫПЕЧКА (BAKE)
ХЛЕБ (BREAD)
МАКАРОНЫ (PASTA)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/DOUGH)
ЖАРКА МЯСА (FRY – MEAT)
ЖАРКА РЫБЫ (FRY – FISH)
ЖАРКА ПТИЦЫ (FRY – POULTRY)
ЖАРКА ОВОЩЕЙ (FRY – VEGETABLES)
МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)

Functions

Time Delay	yes, up to 24 hours
Reheat	yes, up to 12 hours
Keep Warm	yes, up to 12 hours
Preliminary deactivation of Keep Warm	yes
yes cooking temperature control (in "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР")	yes
Deactivation of audible signals	yes

Packaging Arrangement

Pressure Multicooker	1 pc.
Bowl with non-stick coating RB-A541	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Trivet	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Spoon	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Cookbook "200 Recipes"	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.

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

Pressure Multicooker Assembly A1

1. The housing.
2. Carrying handle.
3. Bowl with non-stick coating.
4. Steam release valve.
5. The lid.
6. Lid release button.
7. Safety lid lock.
8. Lock nut.
9. Removable inner lid.
10. Steam release valve protective cover.
11. Lid locking lever.
12. Control panel with display.
13. Condensation collector (at the back of the appliance).
14. Measuring cup.
15. Spoon.
16. Serving spoon.
17. Stirring paddle.
18. Steaming container.
19. Trivet.
20. Power cord.

Control Panel A2

1. "Отмена/Подогрев" ("Cancel/Reheat") button cancels all settings; interrupts cooking program; enables Reheat function.
2. "Вид продукта" ("Product") button selects the type of product in "НА ПАРУ" ("STEAM"), "СУП" ("SOUP"), "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ" ("STEW/MEAT JELLY"), "ВАРКА" ("BOIL"), "ТОМЛЕНИЕ" ("SLOW COOK"), and "ЖАРКА/ФРИТЮР" ("FRY/DEEP FRY") programs; disables audible signals.
3. "Температура °C" ("Temperature °C") button enters cooking temperature adjustment mode in "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", and "ЖАРКА/ФРИТЮР" programs.
4. "Отложенный старт" ("Time Delay") button is used to adjust the time of delay.
5. "Час/-" ("Hour/-") button selects hour value in Time Delay adjustment mode / cooking time adjustment mode; is used to reduce cooking temperature.
6. "Мин/+" ("Min/+") button selects minute value in Time Delay adjustment mode / cooking time adjustment mode; is used to increase cooking temperature.
7. "Изменение давления" ("Pressure Adjustment") button enters pressure level adjustment mode in pressure cooker mode; is used to increase/reduce pressure.
8. "Старт/Автоматический подогрев" ("Start/Keep Warm") button starts cooking cycle; disables Keep Warm in advance.
9. "Меню" ("Menu") button selects automatic cooking program.
10. "Сброс давления" ("Pressure Release") button is used to release the pressure in pressure cooker mode.
11. Display.

Display A3

1. Indicators of cooking programs in pressure cooker mode.
2. Indicators of cooking programs in multicooker mode.

3. Product indicators in "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", and "ЖАРКА/ФРИТЮР" programs.
4. "Мультиварка/Скороварка" ("Multicooker/Pressure Cooker") mode indicators.
5. Lid lock "Открыт/Закрыт" ("Open/Closed") indicator.
6. Pressure level indicator.
7. Keep Warm and Reheat functions indicator.
8. Cooking time adjustment mode indicator.
9. Audible signals enabled/disabled indicator.
10. Time Delay adjustment mode indicator.
11. Overheat/working pressure is reached indicator (in multicooker mode).
12. Temperature adjustment mode indicator in "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", and "ЖАРКА/ФРИТЮР" programs.
13. Temperature value indicator in "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", and "ЖАРКА/ФРИТЮР" programs.
14. Cooking time/time of delay value indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove pressure multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.

Keep all warning labels, including serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

Wipe the housing of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the unit.

⚠ Caution! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

II. OPERATING THE APPLIANCE**Before Operating**

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

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

To Open/Close the Lid

Locking lid hermetically seals the device building up high pressure inside the cooking chamber of pressure multicooker. When pressure inside the chamber rises to a point greater than atmospheric, the lid is being automatically locked. If the lid is difficult to open after cooking, this indicates that pressure multicooker is still pressurized. Press "Сброс давления" button and wait for the chamber pressure to normalize.

To close the lid:

1. Close the lid until it clicks into place.
2. Turn lid locking lever into "Закрыт" position.

⚠ CAUTION! During operation the appliance becomes hot! Avoid touching metal parts of the pressure multicooker during or immediately after cooking. Use carrying handles located on the sides of the housing to lift or move the appliance.

Safety Features

Pressure multicooker REDMOND RMC-M140 features multilevel safety protection system. In case pressure and/or temperature inside cooking chamber exceed safety limits, the appliance stops its operation and resumes it only when the pressure and/or temperature normalize. In case this does not happen within a certain period of time special safety feature stops cooking cycle completely. The device automatically locks the lid if you press "Отмена/Подогрев" button during pressure cooking (or unplug the appliance during program operation).

Lid lock "Закрыт" indicator, pressure level indicator, and audible signals enabled/disabled indicator (if signals are disabled) light up on the display, "Сраст/Автоподогрев" button indicator starts blinking. For added safety, the appliance locks all control panel buttons, except "Сброс давления". Press the button to release the pressure manually (the appliance automatically releases pressure in 10 minutes). When pressure gets back to normal, pressure multicooker unlocks the lid.

To Select the Program and Adjust Cooking Time

Pressure multicooker REDMOND RMC-M140 allows adjusting default cooking time of each program:

1. Press "Меню" button to select cooking program. Display shows default cooking time of selected program.
2. Use "Час/—" button to adjust hours and "Мин/+" button to adjust minutes. Press and hold the button down to scroll through the digits. When maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
3. Press "Отмена/Подогрев" button to cancel the settings and start adjusting from the beginning.

i Adjusting the cooking time, remember, that each program features its own adjustment range and interval.

Cooking time of all programs in pressure cooker mode and "МАКАРОНЫ" program (multicooker mode) starts to count down when the appliance reaches its required operating pressure and temperature. In other programs cooking time starts to count down when you press "Старт/Автоподогрев" button.

To Adjust Cooking Temperature

Pressure multicooker REDMOND RMC-M140 allows adjusting cooking temperature (including adjustment during cooking cycle):

1. After selecting the program or during cooking cycle press "Температура °C" button.
2. Use "Час/—" button to reduce and "Мин/+" button to increase cooking temperature.
3. Repress "Температура °C" button to save new temperature setting (when adjusting during cooking cycle).

To Adjust Pressure Level

Pressure multicooker REDMOND RMC-M140 allows adjusting pressure level after selecting cooking program (pressure cooker mode). The pressure can be adjusted between 50 and 60 kPa in 5 kPa intervals. Use "Изменение давления" button to select pressure level required. Display shows corresponding pressure level indicator (from 1 to 7). When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.

Time Delay Function

The function allows programming the appliance to begin cooking cycle at the specific time. Time of delay can be adjusted between 10 minutes and 24 hours in 10 minute intervals.

1. Select cooking program and press "Отложенный старт" button. Time Delay adjustment mode indicator lights up, "Отложенный старт" button indicator starts blinking. Use "Час/—" button to adjust hour value and "Мин/+" button to adjust minute value. Press and hold the button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
2. Press "Сраст/Автоподогрев" button. Time, remaining before beginning of the program starts to count down.
3. Press "Отмена/Подогрев" button to cancel the settings and start adjusting from the beginning.

i Time Delay function is not available in "ЖАРКА/ФРИТЮР" and "МАКАРОНЫ" programs.

Setting the time of delay, remember, that cooking time of all programs in pressure cooker mode and "МАКАРОНЫ" (PASTA) program (multicooker mode)

starts to count down when the appliance reaches its required operating pressure and temperature.

Keep Warm Function

The function allows keeping the dish warm at 60–80°C for up to 12 hours. Keep Warm automatically activates at the end of cooking cycle (indicated by audible signal), "Подогрев" ("Reheat") indicator lights up, display shows Keep Warm count up in 1 minute increments.

Press "Сраст/Автоподогрев" button after cooking cycle begins to disable Keep Warm in advance (audible signal is heard, button indicator goes off). To reactivate the function, repress "Сраст/Автоподогрев".

i Keep Warm function is not available in "ЙОГУРТ/ТЕСТО" program. The appliance automatically disables Keep Warm function if cooking temperature of "МУЛЬТИПОВАР" program is set to 75°C or below. To enable the function press "Старт/Автоподогрев" button after cooking cycle begins.

Reheat Function

The function allows reheating a cold dish up to 60–80°C:

1. Fill cooking bowl with food and position it inside the appliance. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid and plug in the appliance.
3. Press "Отмена/Подогрев" button. Corresponding button indicator and "Подогрев" indicator on display light up. Reheat time starts to count up in 1 minute increments. The appliance will warm up and keep the dish warm for 12 hours. When Reheat time elapses, the appliance disables the function.
4. To stop reheating repress "Отмена/Подогрев" button. Corresponding button indicator and "Подогрев" indicator (on display) go off. The appliance enters standby mode.

To Disable Audible Signals

To disable audible signals in standby mode or during cooking cycle press "Вид продукта" button. To enable the signals repress the button.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance. Ensure that it makes full contact with the heating element.
3. Close the lid; turn the lid locking lever into "Закрыт" position (except "ЖАРКА/ФРИТЮР" program). Plug in the appliance.
4. Press "Меню" button to select cooking program (corresponding indicator on display starts blinking). If you selected "НА ПАРУ"; "СУП"; "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"; "ВАРКА"; "ТОМЛЕНИЕ" or "ЖАРКА/ФРИТЮР" program, use "Вид продукта" button to select subprogram (corresponding indicator starts blinking on display).
5. Adjust default cooking time if necessary.
6. Delay the program, change pressure level (pressure cooker mode), or cooking temperature (in "ВЫПЕЧКА"; "МАКАРОНЫ"; "ЙОГУРТ/ТЕСТО"; "ЖАРКА/ФРИТЮР"; "МУЛЬТИПОВАР" programs) if necessary.
7. Press "Сраст/Автоподогрев" button. Cooking cycle begins.

i Cooking time of all programs in pressure cooker mode and "МАКАРОНЫ" program (multicooker mode) starts to count down when the appliance reaches its required operating pressure and temperature.

8. The appliance produces an audible signal to indicate the end of cooking cycle. Depending on selected cooking program or current settings, the appliance either enters standby mode ("Подогрев" indicator lights up on the display) or switches off. Press "Отмена/Подогрев" button to disable Keep Warm if necessary.

In the end of pressure cooking cycle press "Сброс давления" button to reduce the pressure in cooking chamber. "--P" sign is displayed. After audible signal

is heard, turn the lid locking lever into "Открыт" position and open the lid.

i To cancel all settings or to interrupt cooking cycle press "Отмена/Подогрев" ("Cancel/Reheat") button.

STOP DO NOT:

- fill cooking bowl with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl;

- cook in pressure cooker mode without water or other cooking liquid (at least 2 measuring cups);

- use pressure cooker mode for frying with oil.

To Cook under High Pressure (Pressure Cooker Mode)

"НА ПАРУ" Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, and poultry. Default cooking time depends on the type of selected product ("МЯСО" ("MEAT") – 20 minutes, "РЫБА" ("FISH") – 10 minutes, "ПТИЦА" ("POULTRY") – 15 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") – 12 minutes). Cooking time can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Use steaming container provided to steam foods:

1. Fill the bowl with 300-350 ml of water.
2. Measure and evenly distribute ingredients inside the steaming container. Place trivet inside the bowl and add steaming container.
3. Follow steps 2-8 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"СУП" Program

The program is recommended for making broths and different soups. Default cooking time depends on the type of selected product ("МЯСО" – 40 minutes, "РЫБА" – 25 minutes, "ПТИЦА" – 35 minutes, "ОВОЩИ" – 20 minutes). Cooking time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ" Program

The program is recommended for stewing meat, fish, poultry, and vegetables. Default cooking time depends on the type of selected product ("МЯСО" – 40 minutes, "РЫБА" – 30 minutes, "ПТИЦА" – 35 minutes, "ОВОЩИ" – 25 minutes). Cooking time can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

"ВАРКА" Program

The program is recommended for boiling meat, fish, poultry, and vegetables. Default cooking time depends on the type of selected product ("МЯСО" – 40 minutes, "РЫБА" – 25 minutes, "ПТИЦА" – 30 minutes, "ОВОЩИ" – 30 minutes). Cooking time can be manually adjusted between 5 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"ТОМЛЕНИЕ" Program

The program is recommended for making slow cooked dishes. Default cooking time depends on the type of selected product ("МЯСО" – 2 hours and 30 minutes, "РЫБА" – 1 hour and 30 minutes, "ПТИЦА" – 2 hours). Cooking time can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 10 minute intervals.

"РИС/КРУПЫ" Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Default cooking time is 15 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

"ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" Program

The program is recommended for making baby food. Default cooking time is 30 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

"ПЛОВ" Program

The program is recommended for making different types of rice pilafs. Default cooking time is 40 minutes. Cooking time of the program can be manually

adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

“МОЛОЧНАЯ КАША” Program

The program is recommended for making porridges with milk. Default cooking time is 10 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

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

“БОВОБЫЕ” Program

The program is recommended for cooking beans and other legumes. Default cooking time is 1 hour and 30 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

To Cook under Normal Pressure (multicooker mode)

“ВЫПЕЧКА” Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry dough. Default cooking time is 50 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 15 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

“ХЛЕБ” Program

The program is recommended for baking different types of bread. Default cooking time is 3 hours. Cooking time of the program can be manually adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute intervals. The appliance proofs dough for the first hour, and then bakes it.

CAUTION! During use the appliance and bread become hot! Use oven mitts when handling the unit and removing the hot bread.

“МАКАРОНЫ” Program

The program is recommended for cooking different types of pasta. Default cooking time is 8 minutes. Cooking time of the program can be manually adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.

Follow steps 1-7 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. When water comes to a full boil, the appliance produces an audible signal. Carefully open the lid, add ingredients into boiling water, and close the lid. Cooking time starts to count down and cooking cycle begins.

“ЙОГУРТ/ТЕСТО” Program

The program is recommended for making yogurt and proofing dough. Default cooking time is 8 hours. Cooking time of the program can be manually adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. Time Delay and Keep Warm functions are not available in this program.



Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 to prepare yogurts (to be purchased separately).

“ЖАРКА/ФРИТЮР” Program

The program is recommended for frying meat, fish, poultry, and vegetables. Default cooking time depends on the type of selected product (“МЯСО” – 18 minutes, “РЫБА” – 10 minutes, “ПТИЦА” – 15 minutes, “ОВОЩИ” – 12 minutes). Cooking time of the program can be manually adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.

1. Follow steps 1-2 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.
2. Close the lid and turn the lid locking lever into “Открыт” position. Plug in the appliance and follow steps 4-7 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

3. Press “Старт/Автоподогрев” button. Audible signal is heard, lid lock indicator (on display) starts blinking. Open the lid and turn the lid locking lever into “Закрыт” position. Cooking time starts to count down and cooking cycle begins.



Do not close the lid during cooking cycle!

4. When cooking time elapses, the appliance produces an audible signal. Depending on selected program or current settings, the appliance either enters Keep Warm mode (“Подогрев” indicator lights up on the display) or switches off. Press “Отмена/Подогрев” button to disable Keep Warm if necessary.



Operating temperature of the program is extremely high. Let pressure multicooker cool down thoroughly before restarting “ЖАРКА/ФРИТЮР” program. Stir the ingredients thoroughly (turn over) when frying.



Use deep fry basket to deep fry foods.

“МУЛЬТИПОВАР” Program

The program allows adjusting cooking time and temperature to suit your needs. The appliance automatically disables Keep Warm function if cooking temperature of the program is set to 75°C or below. Press “Старт/Автоподогрев” button in the beginning of cooking cycle to enable the function, if necessary (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up). Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be manually adjusted between 2 minutes and 15 hours in 1 minute intervals. Cooking temperature can be adjusted between 35 and 160°C in 5°C intervals.



NOTE! For added safety, if cooking temperature of the program is above 140°C cooking time of the program should not exceed 2 hours.

III. TO CLEAN THE APPLIANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, steam half a lemon for 15 minutes using “ОВОЩИ НА ПАРУ” program (pressure cooker mode).
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed pressure multicooker for over 24 hours. Store cooked dish in the fridge and reheat when needed, using “Reheat” function.
- Unplug the appliance from outlet when not in use for a long period of time. Ensure that cooking chamber, heating disk, bowl, inner lid, steam valve, and condensation collector are dry and clean.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.



DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface (unless otherwise specified in this user manual), or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.

DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water!

- Be careful when cleaning rubber parts of the pressure multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit. Clean the housing of the appliance as needed. The bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking needs to be removed after each use. Clean the walls of the cooking chamber as needed.

To Clean the Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If needed, use a mild soap solution and wipe the surface of the housing dry to remove soap residue and water spots.

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).

If necessary, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean.

Wipe the outer surface of the bowl dry, before placing it back inside the pressure multicooker.



When pressure multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

To Clean Removable Inner Lid, Steam Release Valve, and Safety Lid Lock

It is recommended to clean removable inner lid, steam release valve, and safety lid lock after each use:

1. Open the main lid. Carefully unscrew central retaining nut located on the inner side of the main lid by turning it counterclockwise. Remove inner lid.
2. Steam release valve is located on the removable inner lid and consists of 2 parts. To clean the valve, carefully turn its plastic cover (located on the inner side of removable lid) counterclockwise and remove, leaving the locking ball inside.
3. Rinse the removable lid, sealing ring, plastic cover and the locking ball of the steam release valve, and safety lid lock cylinder, under running water using mild soap.
4. To clean thoroughly, disassemble the steam valve, by unscrewing its metal cover (located on the outer side of removable lid). Use a needle or a thin wire to clean the steam outlet, if required.
5. Safety lid lock cylinder is designed to have free movement. If it does not, clean the lock (do not remove!).
6. By the end of cleaning wipe all the parts dry and reassemble the valve in reverse order of disassembly.

To Clean the Protective Cover of the Steam Release Valve

For added safety, steam release outlet is covered by a special plastic protective cover, preventing powerful bursts of steam or liquids. Clean the cover as needed:

1. Remove protective cover and disassemble into 2 parts.
2. Rinse both parts and get dry.
3. Reassemble protective cover in reverse order of disassembly and position back into place.

To Remove Condensate

Condensation collector, located on the side of the housing, needs to be cleaned after each use:

1. Carefully pull container, holding it by the flange, to remove.
2. Pour out condensate and rinse the collector.
3. Position condensation collector back into place.

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

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber.

However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

Before cleaning cooking chamber ensure, that pressure multicooker is unplugged and has cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the cover of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the cover of the sensor.

Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if

necessary.

i When pressure multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the appliance.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Error Code	Error Description	Error Handling
C1, C2, C3, C4	System error (possible control board, temperature/pressure sensor malfunction).	Unplug the appliance and let cool down for 10-15 minutes. Close the lid tightly. If this does not eliminate malfunction, contact an authorized service center.


V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 25 months from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established). You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

його за вилку, а не за провід.

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

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

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

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

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

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

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

Технічні характеристики

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

Автоматичні програми

У режимі скороварки:

1. М'ЯСО НА ПАРУ (ПАРА – М'ЯСО)
2. РЫБА НА ПАРУ (ПАРА – РИБА)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (ПАРА – ПТИЦЯ)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (ПАРА – ОВОЧІ)
5. СУП С М'ЯСОМ (СУП – М'ЯСО)
6. СУП РЫБНЫЙ (СУП – РИБА)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (СУП – ПТИЦЯ)
8. СУП ОВОЩНОЙ (СУП – ОВОЧІ)
9. ТУШЕНИЕ М'ЯСА (ТУШКУВАННЯ – М'ЯСО)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (ТУШКУВАННЯ – РИБА)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (ТУШКУВАННЯ – ПТИЦЯ)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (ТУШКУВАННЯ – ОВОЧІ)
13. ВАРКА М'ЯСА (ВАРИННЯ – М'ЯСО)
14. ВАРКА РЫБЫ (ВАРИННЯ – РИБА)
15. ВАРКА ПТИЦЫ (ВАРИННЯ – ПТИЦЯ)
16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (ВАРИННЯ – ОВОЧІ)
17. ТОМЛЕНИЕ М'ЯСА (ТОМЛІННЯ – М'ЯСО)
18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (ТОМЛІННЯ – РИБА)
19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (ТОМЛІННЯ – ПТИЦЯ)
20. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
22. ПЛОВ (ПЛОВ)
23. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
24. БОБОВЫЕ (БОБОВІ)

У режимі мультиварки:

1. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
2. ХЛЕБ (ХЛІБ)
3. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
5. ЖАРКА М'ЯСА (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
6. ЖАРКА РЫБЫ (СМАЖЕННЯ – РИБА)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (СМАЖЕННЯ – ПТИЦЯ)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧІ)
9. МУЛЬТИПОВАР (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.
Підставка.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.



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

Будова приладу A1

1. Корпус приладу.
2. Ручка для перенесення.
3. Чаша з антипригарним покриттям.
4. Клапан випуску пари.
5. Кришка приладу.
6. Кнопка відкриття кришки.
7. Блокатор відкриття кришки.
8. Фіксуюча гайка.
9. Внутрішня змінна 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.
20. Шнур електроживлення.

Панель управління A2

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» («ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ»), «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; відключення звукових сигналів.
3. Кнопка «Температура °C» («Температура °C») – включення режиму установи температури приготування в автоматичних програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка «Відкладений старт» («Відкладений старт») – установка часу відстрочки старту.
5. Кнопка «Час/–» («Година/–») – вибір значення годин при установі часу відстрочки старту / часу приготування; зменшення температури приготування.
6. Кнопка «Мин/+» («Хвилин/+») – вибір значення хвилини при установі часу відстрочки старту / часу приготування; збільшення температури приготування.
7. Кнопка «Изменение давления» («Зміна тиску») – включення режиму зміни рівня тиску в режимі скороварки; збільшення/зменшення рівня тиску.
8. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрівання») – старт програми приготування; попереднє відключення функції автопідігрівання.
9. Кнопка «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
10. Кнопка «Сброс давления» («Скидання тиску») – скидання тиску в режимі скороварки.
11. Дисплей.

Будова дисплею A3

1. Індикатори автоматичних програм для режиму скороварки.
2. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
3. Індикатори виду продуктів у програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» («ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ»), «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Індикатори режимів приготування «Мультиварка/Скороварка».
5. Індикатор блокування кришки «Открыт/Закрыт» («Відкритий/Закритий»).
6. Індикатор рівня тиску в робочій камері.
7. Індикатор роботи функції автопідігрівання і розігрівання страв.
8. Індикатор режиму установи часу приготування.
9. Індикатор включення/відключення звукових сигналів.
10. Індикатор режиму установи часу відкладеного старту.
11. Індикатор переривання/досягнення необхідного рівня тиску в режимі мультиварки.
12. Індикатор режиму установи 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 ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

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

Обов'язково зберіть на місці попередуючі наклейки, наклейки-показкичі і таблицю із серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

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



УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Перед початком експлуатації

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

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

Відкривання / Закривання кришки

При закритті кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий від атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще знаходиться високий. Натисніть кнопку «Сброс давления» і дочекайтеся нормалізації тиску в приладі.

Для закриття кришки:

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

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

Система захисту

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

Якщо ви перевели процес приготування в режимі скороварки натисканням кнопки «Отмена/Подогрев» (або прилад був відключений від електромережі під час роботи програми), кришка приладу буде заблокована. На дисплеї загориться індикатор блокування кришки «Закрито», індикатор рівня тиску в робочій камері та індикатор включення/відключення звукових сигналів (якщо вони вимкнені), а індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» буде мигати. При цьому з метою безпеки також блокується всі кнопки панелі управління, крім кнопки «Сброс давления», натисканням на яку необхідно зробити ручне скидання тиску (автоматичне скидання тиску відбудеться через 10 хвилин). Після нормалізації тиску в робочій камері кришка приладу буде розблокована.

Вибір програми та установка часу приготування

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

1. Натиснути кнопку «Меню», вибравши програму приготування. На дисплеї світяться час приготування за замовчуванням для обраної програми.
2. Натисканням кнопки «Час/→» установити значення години, натисканням кнопки «Мин/↔» – значення хвилини. 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 знову.

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

Зворотний відлік часу приготування в усіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» (у режимі мультиварки) починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші. В інших програмах відлік установленого 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. Натисканням кнопки «Час/→» зменшуйте значення температури, натисканням кнопки «Мин/↔» – збільшуйте.
3. Повторним натисканням кнопки «Температура °C» збережить встановлене значення (у випадку зміни температури приготування в процесі роботи програми).

Зміна рівня тиску

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

Рівень тиску встановлюється натисканням кнопки «Изменение 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 відстрочки старту, індикатор кнопки «Відкладений старт» буде мигати. Натисканням кнопки «Час/→» установіть значення годин, натисканням кнопки «Мин/↔» – значення хвилини. 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 залишиться до запуску програми приготування.
3. Щоб скасувати установки, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Після цього введіть параметри програми знову.

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

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

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 дисплеї загоряється індикатор «Підігрівання» і відображається прямий шуховинний 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».

i У програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функція автопідігрівання недоступна. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» у випадку установки температури приготування понад 75°C функція автопідігрівання відключається за замовчуванням, однак при необхідності її можна включити її вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування.

Функція розігрівання страв

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

1. Викадліть продукт у чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Щільно закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Темна/Подогрев». Загориться індикатор кнопки, а також індикатор «Підігрівання» на дисплеї. Почнеться прямий шуховинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву і буде підтримувати її температуру протягом 12 годин, після чого розігрівання автоматично вимкнеться.
4. Щоб припинити розігрівання, повторно натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Натисканням кнопки та індикатор «Підігрівання» (на дисплеї) згаснуть, прилад перейде 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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися не вище максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрийте кришку, установіть важіль блокування кришки в положення «Закрито» («Закрито», вимкнення – програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»). Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню», вибравши програму приготування (відповідний індикатор повинен мигати на дисплеї). При виборі програми «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» или «ЖАРКА/ФРИТЮР», натискаючи кнопку «Вид продукта», вибравши потрібну підпрограму (відповідний індикатор буде мигати на дисплеї).
5. При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
6. При необхідності встановіть час відстрочки старту, змініть рівень тиску (у всіх програмах), температуру приготування (для програм «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
7. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться виконання програми приготування.
8. У всіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» у режимі мультиварки зворотний відлік часу приготування починається після досягнення робочої температури і тиску в чаші.

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

У режимі скороварки після закінчення приготування натисніть кнопку «Сброс давления» для нормалізації тиску в робочій камері. На дисплеї загориться напис «---P». Після звукового сигналу установіть важіль блокування кришки в положення «Открыто» («Відкрито») і відкрийте кришку приладу.

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

ЗАБОРОНЯТЬСЯ:

- заповнювати чашу продуктами і водою вище максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
- готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини (мінімум 2 мірних склянки).

- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.

Приготування пар високому тиску (режим скороварки)

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» («МЯСО») – 20 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 10 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 15 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЧИ») – 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. Дотримуйтеся 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» («МЯСО») – 40 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 25 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 30 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЧИ») – 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 тушування м'яса, риби, птиці та овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» («МЯСО») – 40 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 30 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 35 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЧИ») – 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» («МЯСО») – 40 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 25 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 30 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЧИ») – 30 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ТОМЛЕНІЕ»

Призначена для томління м'яса, риби, птиці. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» («МЯСО») – 2 години 30 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 4 години 30 хвилин, «ПТИЦА» («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 10 хвилин до 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 википання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

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

Програма «БОВОЕ»

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 пар нормальному тиску (режим мультиварки)

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листового 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 каші і продуктів нагріваються! Використовуйте кухонні рукавиці при витягуванні готового хліба з приладу.

Програма «МАКАРОНЫ»

Призначена для варіння макаронів, приготування пасты 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 з кроком установки в 1 хвилину. Функція «Відкладений старт» у даній програмі недоступна.

Дотримуйтеся вказівок пп. 1–7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування». Після закінчення води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку та опустіть продукти в киплячу воду, потім закрийте кришку. Почніть 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/ФРИТИР»

Призначена для смаження м'яса, риби, птиці, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» («МЯСО») – 18 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 10 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 15 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЧИ») – 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. Дотримуйтеся пп. 1–2 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».
2. Щільно закрийте кришку, залиште важіль блокування кришки в положенні «Открыто» («Відкрито»). Підключіть прилад до електромережі,

потім дотримуйтеся пп. 4–7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».

3. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Пролунає сигнал, індикатор блокування кришки (на дисплеї) буде мигати. Після цього відкрийте кришку та встановіть ручку блокування кришки в положення «Закрито» («Закрито»). Почніть 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 настроєвань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (на дисплеї загориться індикатор «Підігрівання») або вимкниться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натисканням кнопки «Отмена/Подогрев».

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

Під час смаження рекомендується помішувати (перевертати) продукти. Для смаження у фритюрі використовуйте спеціальний кошик.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими параметрами користувачем: 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 установок часу приготування – від 2 хвилин до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон установок 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 години.

III. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протром 15 хвилин половиною лимона в програмі «ОВОЩИ НА ПАРУ» (режим скороварки).
- Не слід залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготовленою їжею або наповненою водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан, контейнер для конденсату повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делькатні засоби для миття посуду.

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

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

- Будьте акуратні при очищенні гумових деталей мультіварки-скороварки: їхнє ушкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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 налейте в чашу теплої води і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення.

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

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

Очищення знімної внутрішньої кришки, клапана випуску пари, блокатора відкриття кришки

Очищення знімної внутрішньої кришки, клапана випуску пари і блокатора відкриття кришки рекомендується після кожного використання приладу:

1. Відкрийте кришку приладу. Акуратно відверніть (проти годинникої стрілки) центральну фіксуючу гайку на зворотній стороні і зніміть внутрішню кришку.
2. Клапан випуску пари розташований на знімній кришці і складається з двох частин. Для очищення клапана акуратно поверніть його пластиковий кожух (на внутрішній стороні знімної кришки) проти годинної стрілки і зніміть його, утримуючи замкаючу кульку всередині.
3. Промийте по обидва боки знімну кришку, ущільнювальне кільце, пластиковий кожух клапана випуску пари і його замкаючу кульку, а також циліндр блокатора відкриття кришки, використовуючи делікатний миючий засіб.
4. У випадку сильного забруднення зробіть повне розбирання й очищення парового клапана, відвинтивши його металевий кожух (на зовнішній стороні знімної кришки). Засмічування пропускного отвору клапана можна видалити тонкою голкою або дротом.
5. Циліндр блокатора відкриття кришки повинен мати вільний хід. У протилежному випадку очистіть блокатор (не знімається!).
6. 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:

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

Видалення конденсату

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

1. Акуратно витягніть контейнер, потягнувши його за виступ.
2. Вилийте конденсат, вимийте контейнер.
3. Установіть контейнер на місце.

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

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі 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. Перш ніж очищати робочу камеру мультіварки-скороварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолонила!

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

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх піщетою, не надаючи сили 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 пристрою і не впливає на правильність його роботи.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилок
C1, C2, C3, C4	Системні помилки (можливий вихід ладу плати управління, температурних датчиків або датчика тиску).	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонти протягом 10-15 хвилин. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру


V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 25 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлявач 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 комплектистність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклеїці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою. Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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

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

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

бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

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

Техникалық сипаттамалар

Yлігісі.....	RMC-M140
Қуаты.....	1100-1300 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....күюге қарсы
Дисплей.....жарық диодты, цифрлық
Бу клапаны.....шешілмелі
Қорғаныс жүйесі.....	4-деңгейлі
• қысымды ретлеу клапаны	
• температуралық қадағалау	
• температуралық сақтандырығыш	
• қақпақты құрсаулау қадағасы	
Өнімнің дайындығы туралы дыбыстық сигнал.....	бар

Автоматты бағдарламалар

Жылдам пісіргіш режимінде:

1. МЯСО НА ПАРУ (ЕТ – БУ)
2. РЫБА НА ПАРУ (БАЛЫҚ – БУ)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (ҚҰС – БУ)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (КӨКӨНІС – БУ)
5. СУП С МЯСОМ (КӨЖЕ – ЕТ)
6. СУП РЫБНЫЙ (КӨЖЕ – БАЛЫҚ)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (КӨЖЕ – ҚҰС)
8. СУП ОВОЩНОЙ (КӨЖЕ – КӨКӨНІС)
9. ТУШЕНИЕ МЯСА (БҰҚТЫРУ – ЕТ)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (БҰҚТЫРУ – БАЛЫҚ)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (БҰҚТЫРУ – ҚҰС)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (БҰҚТЫРУ – КӨКӨНІС)
13. ВАРКА МЯСА (ПІСІРУ – ЕТ)
14. ВАРКА РЫБЫ (ПІСІРУ – БАЛЫҚ)
15. ВАРКА ПТИЦЫ (ПІСІРУ – ҚҰС)
16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (ПІСІРУ – КӨКӨНІС)
17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (ЖҰМСАРТУ – ЕТ)
18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (ЖҰМСАРТУ – БАЛЫҚ)
19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (ЖҰМСАРТУ – ҚҰС)
20. РИС/КРУПЫ (КҮРШ/ЖАРМАЛАР)
21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАМАҒЫ)
22. ПЛОВ (ПАЛАУ)

23. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
24. БОБОВЫЕ (БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР)

Мультипісіргіш режимінде:

1. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
2. ХЛЕБ (НАН)
3. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/КАМЫР)
5. ЖАРКА МЯСА (ҚҰЫРУ – ЕТ)
6. ЖАРКА РЫБЫ (ҚҰЫРУ – БАЛЫҚ)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (ҚҰЫРУ – ҚҰС)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (ҚҰЫРУ – КӨКӨНІС)
9. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)

Функциялар

Шегерілген старт.....	бар, 24 сағатқа дейін
Тағамды қыздыру.....	бар, 12 сағатқа дейін
Дайын тағамдар	
Температурасын ұстау (автоысыту).....	бар, 12 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Әзірлеу температурасын өзгерту («МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР») бағдарламаларында.....	бар
Дыбыстық сигналдарды өшіру.....	бар

Жинақталым

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 шт.
Күйікке қарсы жабындысы бар табақ RB-A541.....	1 шт.
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 шт.
Тіреуіш.....	1 шт.
Жайпақ табақ.....	1 шт.
Ожау.....	1 шт.
Қасиқ.....	1 шт.
Өлшеу стақаны.....	1 шт.
«200 рецепті» кітабы.....	1 шт.
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 шт.
Сервистік кітап.....	1 шт.
Электр қоректендіру сымы.....	1 шт.

i Өндiрушiнiң осы өзгерiстер туралы қосымша мәлiмдемесi өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның дизайнын, жинақталымын, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзуге құқылы.

Аспаптың құрылымы A1

1. Аспаптың корпусы.
2. Тасымаздауға арналған тұтқа.
3. Күйікке қарсы жабындысы бар табақ.
4. Бу шығаратын клапан.
5. Аспап қақпағы.
6. Қақпақты ашатын түймешік.
7. Қақпақты ашатын құрсаулағыш.
8. Бекіткіш бұранда.
9. Ішкі шешілетін қақпақ.
10. Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығы.
11. Қақпақты құрсаулау тұтқасы.
12. Дисплейлі басқару панелі.
13. Конденсат жинайтын контейнер (аспап корпусының артқы жағында).
14. Өлшеу стақаны.
15. Қасиқ.
16. Ожау.
17. Жайпақ табақ.
18. Буда әзірлеуге арналған контейнер.
19. Тіреуіш.
20. Электр қоректендіру сымы.

Басқару панелі A2

1. «Отмена/Подогрев» («Болдырмау/Ысыту») түймешігі – барлық жасалған теңшелімдерді болдырмау; әзірлеу бағдарламасын тоқтату; қыздыру функциясын қосу.
2. «Вид продукта» («Өнімнің түрі») түймешігі – «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» («БҰҚТЫРУ/РҚІЛДЕК»), «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында өнім түрін таңдау; Дыбыстық сигналдарды өшіру.
3. «Температура *С» («Температура *С») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» автоматты бағдарламаларда әзірлеу температурасын орнату режимін қосу.
4. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – стартты шегеру уақытын орнату.
5. «Час/» («Сағат/») 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/Автоысыту») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын бастау; Автоысыту 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

1. Жылдам пісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
2. Мультипісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
3. «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында өнім түрінің индикаторлары.
4. «Мультиварка/Сковородка» («Мультипісіргіш/Жылдам пісіргіш») әзірлеу режимдерінің индикаторы.
5. «Открыт/Закрыт» («Ашу/Жабу») қақпағын құрсаулау индикаторы.
6. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.
7. Тағамдарды автоысыту 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. Мультипісіргіш режимінде қысымның қажетті деңгейіне жету/құю индикаторы.
12. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында температура орнату режимінің индикаторы.
13. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында температура мәнінің индикаторы.
14. Әзірлеу уақыты / шегерілген старт уақыты мәнінің индикаторы.

АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын қорғапан абыайлап шығарыңыз. Барлық орам материалдарын жойыңыз. Бұйымның корпусында сериялық нөмірі бар кесте мен сақтандырығыш жапсырмалар, нұсқағыш жапсырмаларды міндетті түрде орнында сақтаңыз!

Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады. Аспап корпусын ылғал матаемен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бірiншi рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланыз.

HAZAR AУDAPPAHЫҒЫЗ! Аспапты кез келген ақаулы түрде пайдалануға тыйым салынады.

II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Пайдалана бастау алдында

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

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

Қақпақты ашу / жабу

Жапқан кезде аспап қақпағы бұйым корпусымен саңылаусыз қосылады, бұл оның жұмыс камерасында жоғары қысым жасауға мүмкіндік береді. Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ қуш салмақтан ашылмаса, демек жұмыс камерасындағы қысым әлі аса жоғары. «Сброс давления» түймешігін басып, аспаптағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.

1. Қақпақты сыртыл естілгенге сүйсіңіз.
2. Қақпақты құрсаулау тұтқасын «Закрыто» («Жабық») күйіне апарыңыз.

HAZAR AУDAPPAHЫҒЫЗ! Аспап жұмыс кезінде қыздырылмайды! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық бөлігіне тиіспеңіз. Құрылғыны көтеру және тасымалдау үшін корпусындағы арнайы тұтқаларды қолданыңыз.

Қорғаныс жүйесі

REDMOND RMC-PM140 мультипiсiрiшi-жылдам пiсiрiшi көп деңгейлi қорғаныс жүйесiмен жабдықталған. Егер келмеде температура және (немесе) қысым рұқсат етiлетiн көрсеткiштерден асса, жүйе әзірлеу үдерiсiн тоқтатады. Осы параметрлер қалпына келгенде әзірлеу үдерiсi жалғасады. Егер белгiлi уақыт бұл болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шеңберiн үзедi және мультипiсiрiшi-жылдам пiсiрiшi жұмысын толық тоқтатады.

Егер сіз жылдам пiсiрiшi режимiнде әзірлеу үдерiсiн «Отмена/Подогрев» түймешiгiн басу арқылы тоқтатқан болсаңыз (немесе аспап бағдарлама жұмыс кезiнде электр желiсiнен өшiрiлуi тиiс), аспап қақпағы құрсауланады. Дисплейде «Закрыто» («Жабық») қақпағын құрсаулау индикаторы, жұмыс камерасында қысым деңгейiнiң индикаторы мен дыбыс сигналдарды қосу/өшiру индикаторы (егер олар өшiрiлген болса) жанады, ал «Старт/Автоподогрев» түймешiгiңiң индикаторы жыпылықтайтын болады. Бұл ретте қауіпсіздік мақсаттарында сондай-ақ басқанда қысымды қолмен түсіру қажет «Сброс давления» түймешігін басқа, басқару панелінің барлық түймешіктері құрсауланады (қысымның автоматты түрде түсуі 10 минуттан кейін орын алады). Жұмыс камерасында қысымды қалыпқа келтірген соң аспап қақпағы құрсаудан шығарылады.

Бағдарламаны таңдау және әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M140 мультипiсiрiшi-жылдам пiсiрiшiнде 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 тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Ең үлкен мәнге жеткенде уақытты орнату диапозонында басталады.

3. Жалғалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басқан жөн, содан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау қажет

i *Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кестесіне сәйкес, сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықпимал диапозонды ескеріңіз.*

Жылдам пісіріш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» (мультипiсiрiшi режимінде) әзірлеу уақытының кері есебі табақтағы қажетті температура мен қысымға жеткенде басталады. Қалған бағдарламаларда әзірлеу уақытының кері есебі «Старт/Автоподогрев» түймешігін басқан соң бірден басталады.

Әзірлеу температурасын өзгерту

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

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

Қысым деңгейін өзгерту

REDMOND RMC-M140 мультипiсiрiшi-жылдам пiсiрiшiнде жылдам пiсiрiшi режимiнде әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң сондай-ақ 5 кПа қадаммен 30-дано 60 кПа-ға дейін қысым деңгейiн өзгертуге болады. Қысым деңгейi «Қысымды өзгерту» түймешiгiн басу арқылы белгiленедi және дисплейдiң тиiстi индикаторында шартты түрде көрiнедi (1-ден 7-ге дейiн). Қысым деңгейiн орнату жоғарғы мәнге жеткенде диапозон басынан жалғасады.

«Шегерілген старт» функциясы

Бұл функция әзірлеудің таңдалған бағдарламасы жұмысын бастайтын уақытты орнату қадамы 10 минуттан 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапозонда енгізуге мүмкіндік береді.

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз. Стартты шегеру уақытын орнату режимінің индикаторы жанады, «Отложенный старт» түймешігін индикаторы жыпылықтайтын болады.
2. «Час/→» түймешігін басу арқылы сағат мәнін, «Мин/→» түймешігін басу арқылы – минут мәнін орнатыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапозон басынан жалғасады.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылғаша қалған уақыттың кері есебі басталады.
3. Орнатуды болдырмау 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 пісірішi режимiндегi барлық бағдарламаларында, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» бағдарламасында (мультипiсiрiшi режимiнде) әзірлеу уақытының кері есебі тек аспап қажетті температуралар мен қысымға жеткенде ғана басталатынын ескеру қажет.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Дайын тағамның 60-80°C диапозонында температурасын 12 сағаттың ішінде ұстауға мүмкіндік береді. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен (дыбыс сигналынан 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 ұстаңыз.

i *«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында Автоысыту функциясы қол жетімсіз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында 75°C-ден астам әзірлеу температурасы орнатылған жағдайда Автоысыту функциясы әдепкі бойынша өшеді, алдада қажет болса, сіз оны әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң қолмен «Старт/Автоподогрев» түймешігін басу арқылы қосылады.*

Тағамды ысыту функциясы

Бұл функция сұмқ тағамды 60-80°C температурасына дейін ысытуға мүмкіндік береді.

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетінін көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты тығыз жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде түймешік индикаторы, сондай-ақ «Ысыту» индикаторы жанады. Ысыту уақытының тікелей минуттарда есептелуі басталады. Аспап 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, аспап күту режиміне ауысады.

Дыбыстық сигналдарды өшіру

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

Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды реттешке сәйкес дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықтары қоса, барлық құрамдастар табақтың шікі бетіндегі ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиетінін көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты тығыз жауып, қақпақтың құрсаулау тетігін «Закрыто» («Жабық») күйіне орнатыңыз (ерекше жағдай – программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»). Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. «Мәзір» түймешігін баса отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (тиісті индикатор дисплейде жыпылықтауы тиіс). «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» немесе «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын таңдағанда, «Вид продукта» түймешігін басып отырып, қажетті ішкі бағдарламаны таңдаңыз (тиісті индикатор дисплейде жыпылықтайтын болады).
5. Қажет болса, әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытының мәнін өзгертіңіз.
6. Қажет болса, стартты шегеру уақытын, орнатыңыз, қысым деңгейін (жылдам пісіріш режимінде), әзірлеу температурасын өзгертіңіз («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламалары үшін).
7. «Старт/Автоысыту» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

i Жылдам пісіріс режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар мультипісіріс режиміндегі «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері есебі табақта жұмыс температуралары мен қысыма жеткенде басталады.

8. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап Автосыту режиміне өтеді (дисплейде «Ысыту» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автосыту функциясын өшіруге болады. Әзірлеу аяқталысымен жылдам пісіріс режимінде жұмыс камерасындағы қысымды қалыпқа келтіру үшін «Сборос давления» түймешігін басыңыз. Дисплейде «--P» жазуы пайда болады. Дыбыстық сигналдан соң қақпақты курсулау тетігін «Ашық» күйіне орнатып, аспап қақпағын ашыңыз.

i Барлық енізілген теңшелімдерді бөлірмеу немесе әзірлеу үдерісін тоқтату үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз.

STOP ТЫЙЫМ САЛЫНАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:

- табаққа табақтың ішкі бетіндегі шиканың максималды белгісінен жоғары тамақ пен су толтыру;

- жылдам пісіріс режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз әзірлеу (кем дегенде 2 өлеуі стакан);

- тамақты майға құюу үшін жылдам пісіріс режимін қалдану.

Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісіріс режимі)

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет тағамдарын, балық, құс және көкөністі буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» («ЕТА» – 20 минут, «РЫБА» («БАЛЫК») – 10 минут, «ПТИЦА» («КУС ЕТИ») – 15 минут, «ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР») – 12 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Буда түрлі тағамдарды әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жиіаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Азықтарды реттепке сәйкес дайындаңыз, буга пісіріс әзірлеуге арналған контейнерге біркелкі салыңыз. Табаққа тор орнатыңыз, үстіне контейнер қойыңыз.
3. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, біраз бұрыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
4. «Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 2-8 т.нұсқауларын ұстаныңыз.

«СУП» бағдарламасы

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

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Ет, балық, құс еті мен көкөністі бұқтыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 30 минут, «ПТИЦА» – 35 минут, «ОВОЩИ» – 25 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

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

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Ет, балық, құс еті жұмсартуға арналған. Әдепкі 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 кадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«РИС/КРП/П» бағдарламасы

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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

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

«ПЛОВ» бағдарламасы

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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүтке түрлі ботқаларды әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату кадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы майыз аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүттің қайнауының алдын алу және қажетті нәтиже алу үшін келесілерді істеуге кеңес беріледі:

- барлық дәнді тұтас жармамы су таз болғанша мұқият жуу (күріс, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультипісіріс табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды реттептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз

«БОБОВЫЕ» бағдарламасы

Бұрыш тұқымдастарды пісіруге, түрлі гарнирлер жасауға арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Қалыпты қысымда әзірлеу (мультипісіріс режимінде)

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бисквит, пісірме, пирогтарды ашыған және қатпарлы қамырдан пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 15 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

⚠ *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* Пісіру кезінде табақ пен өнім қыздыры! Аспаптан дайын нанды шығарғанда осы қалпағарыңыз қолданыңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарондар пісіруге, түрлі реттеліптер бойынша паста әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату кадамымен 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 т.нұсқауларын ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты ақырын ашып, тамақтарды қайнаған суға салып, қақпақты жабыңыз. Белгіленген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

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



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

«ЖАРКА/ФРИТИО» бағдарламасы

Ет, балық, құс еті, көкөністер құюғуға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 18 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату кадамымен 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 т.нұсқауларын ұстаныңыз.
2. Қақпақты тығыз жабыңыз, қақпақты курсулау тетігін «Открыто» («Ашық») күйіне қалдырыңыз. Аспапты электр желісіне қосып, «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 4-7 т.нұсқауларын ұстаныңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Сигнал естіліп, қақпақты курсулау индикаторы (дисплейде) жамылқыталады. Бұдан кейін қақпақты ашып, қақпақты курсулау тетігін «Закрывто» («Жабық») күйіне апарыңыз. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысы уақытының кері есебі басталады.

⚠ *Бағдарламаны орындау кезінде аспап қақпағын жаппаңыз!*

4. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап Автосыту режиміне өтеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автосыту функциясын өшіруге болады.

⚠ *Өнімдерді құюу барысында аспап ең жоғарғы температурада жұмыс істейді. «ЖАРКА/ФРИТИО» бағдарламасын қайта қалдану алдында аспапты толық суыту қажет.*

i *Құюу кезінде өнімдерді араластыру (аударып тұру) қажет.*

Фритюрде құюу үшін арнайы себет қолданыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

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

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

⚠ *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* 140°C-ден астам белгіленген температурада қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты 2 сағаттан аспауы тиіс.

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаландуың алдында, сонымен қатар мультипісіргіш-жылдам пісіргіште аззірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жұртты лимонды «ОВОЩИ НА ПАРУ» (жылдам пісіргіш режимі) бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіш-жылдам пісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытта сұта толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоназытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіргіш- жылдам пісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

STOP Аспапты тазалау барысында қатты суықтар немесе сіңіргіштер (егер бул осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивті пасталарды қолдану ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды. Аспап корпусын суға батыруға немесе оның судың ағынына қоюға тыйым салынады!

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

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

Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ сулы ас үй майлығы немесе сіңірілген тазартқыш. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Судың ықтимал айғыздары мен қорыстағы айғыздардың алдын алу үшін бетті кептіріп суртуға кеңес береміз.

Табақты тазарту

Сіз табақты қолмен де, жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жууға арналған құралды қолдана отырып, тазарта аласыз (оның өндүрілуінің нұсқауларына сәйкес). Қатты ластанған жағдайда табаққа жылы су құйып, біраз уақыт шылап қойыңыз, содан кейін тазартыңыз. Табақтың сыртқы бетін оны мультипісіргіш-жылдам пісіргішінің корпусына орнатар алдында міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

i Табақты тұрақты түрде қолданған кезде оның ішкі күйікке қарсы жабындысының түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен ол табақ ақауы болып табылмайды.

Ішкі шешілмелі қақпақ, бу шығару клапанын, қақпақты ашу құрсаулағышты тазарту

Ішкі шешілмелі қақпақ, бу шығару клапанын, қақпақты ашу құрсаулағышты аспапты ар қолданған соң тазартуға кеңес беріледі:

1. Аспаптың қақпағын ашыңыз. Кері жағындағы орталық бекіткіш бұранданы ақырып бұрап алып (сағат тіліне қарсы), ішкі қақпақты шешіп алыңыз.
2. Бу шығаратын клапан шешілмелі қақпақта орналасқан және екі бөліктен тұрады. Клапанды тазарту үшін оның пластик қабығын (шешілмелі қақпақты ішкі жағында) сағат тіліне қарсы ақырып бұрандыз да, ұстап тұрып, ішінен бітеуші домалақты шешіп алыңыз.

3. Екі жағынан шешілмелі қақпақты, нығыздаушы сақина, бу шығаратын клапанын пластик қабығы мен бітеуші домалақты, сондай-ақ жұмсақ жуу құралын қолдана отырып, қақпақты ашу құрсаулағышының цилиндрін жуыңыз.
4. Қатты ластанған жағдайда бу клапанын оның металл қабығын бұрып алып, толық ашып, тазалаңыз (шешілмелі қақпақты сырт жағында). Клапанының өткізу саңылауының бітелуін жіңішке ине немесе сыммен кетіруге болады.
5. Қақпақты ашу құрсаулағышының цилиндрінің еркін шығатын жері болуы тиіс. Кері жағдайда құрсаулағышты тазалаңыз (шешілмейді!).
6. Тазалап біткен соң шешілмелі қақпақ пен қалған элементтерді құрғатып сүртіңіз, кері бірізділікте қайта жинаңыз.

Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығын тазалау

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

1. Қабық-қақпақты шешіп алып, оны екі бөлікке ашыңыз.
2. Екі жартысын жуып, кептіріңіз.
3. Қабық-қақпақты кері бірізділікте жинап, оларды орнына орнатыңыз.

Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді ар пайдаланған соң тазалау қажет:

1. Шығыңқы тұсынан тартып, контейнерді ақырып шығарып алыңыз.
2. Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз.
3. Контейнерді орнына қойыңыз.

Конденсаттың артығы табақ айналасында корпустың арнайы қуысында жиналуы мүмкін. Конденсатты сүлгі немесе ас үй майлығының көмегімен оңай кетіруге болады..

Жұмыс камерасын тазарту

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

Егер айтарлықтай ластану орын алса, аспап жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазартқан жөн. Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термокадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулық немесе сіңірілген сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн. Орталық термокадағаның айналасындағы шұққырға болса заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырып пиццетпен алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.

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

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Кәтеңі жою
C1, C2, C3, C4	Жүйелі қате (басқару платасы, температуралық қадағалар немесе қысым қадағасы істен шығуы мүмкін).	Аспапты электр желісінен ажыратып, оны 10-15 минут суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервістік орталыққа хабарлағыңыз.


V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігіне туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрлімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның тым тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

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

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

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

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

batlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozet-

kadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga nam-

lik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

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

kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M140
Quvvati	1100-1300 W
Kuchlanish	220-240 V, 50 Hz
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	kuyishga qarshi
Display	yorug'lik diodli, raqamli
Bug' klapani	olinuvchi
Himoya tizimi	4 bosqichli

- bosimni boshqarish klapani
- harorat datchigi
- harorat saqlagichi
- qopqoqni blokirovka qilish datchigi
- Mahsulotning tayyor bo'lganligi to'g'risidagi tovushli signal..... bor

Automatik dasturlar

Tez pishirgich rejimida:

1. МЯСО НА ПАРУ (BUG'DA PISHIRISH – GO'SHTI)

2. РЫБА НА ПАРУ (BUG'DA PISHIRISH – BALIQ)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (BUG'DA PISHIRISH – TOVUQ GO'SHTI)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (BUG'DA PISHIRISH – SABZAVOTLAR)
5. СУП С МЯСОМ (SHORVA – GO'SHTI)
6. СУП РЫБНЫЙ (SHORVA – BALIQ)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (SHORVA – TOVUQ GO'SHTI)
8. СУП ОВОЩНОЙ (SHORVA – SABZAVOT)
9. ТУШЕНИЕ МЯСА (DIMLASH – GO'SHTI)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (DIMLASH – BALIQ)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (DIMLASH – TOVUQ GO'SHTI)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (DIMLASH – SABZAVOT)
13. ВАРКА МЯСА (QAYNATIB PISHIRISH – GO'SHTI)
14. ВАРКА РЫБЫ (QAYNATIB PISHIRISH – BALIQ)
15. ВАРКА ПТИЦЫ (QAYNATIB PISHIRISH – TOVUQ GO'SHTI)
16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (QAYNATIB PISHIRISH – SABZAVOTLAR)
17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (DIMLAB PISHIRISH – GO'SHTI)
18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (DIMLAB PISHIRISH – BALIQ)
19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (DIMLAB PISHIRISH – TOVUQ GO'SHTI)
20. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI)
22. ПЛОВ (PALOV)
23. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
24. БОБОВЫЕ (DUKKAKLILAR)

Multi-pishirgich rejimida:

1. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
2. ХЛЕБ (NON)
3. МАКАРОНЫ (MAKARONLAR)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/XAMIR)
5. ЖАРКА МЯСА (QOVURISH – GO'SHTI)
6. ЖАРКА РЫБЫ (QOVURISH – BALIQ)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (QOVURISH – TOVUQ GO'SHTI)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (QOVURISH – SABZAVOTLAR)
9. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)

Funksiyalar

Ishga tushirishni kechiktirish.....	bor, 24 soatgacha
Taomlarni isitish.....	bor, 12 soatgacha
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....	bor, 12 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....	bor
Tayyorlash haroratini o'zgartirish («МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» («QOVURISH/FRIITYUR») dasturlarida).....	bor
Tovush signallarini o'chirish.....	bor

Majmua to'plami

Multi-pishirgich-tezpishirgich.....	1 dona
Kuyishga qarshi qoplamali jom RB-A541.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Taglik.....	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Chimich.....	1 dona
Qoshiq.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
«200 ta resept» kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona
Elektr ta'minot shnuri.....	1 dona

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

Jihozning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi.
2. Ko'tarish uchun dasta.
3. Kuyishga qarshi qoplamali jom.
4. Bug' chiqarish klapani.
5. Jihoz qopqog'i.
6. Qopqoqni ochish tugmachasi.
7. Qopqoqni ochish blokiratori.
8. Qotirish gaykasi.
9. Olinuvchi ichki qopqoq.
10. Bug' chiqarish klapanining himoya kojuxi.
11. Qopqoqni blokirovka qilish dastasi.
12. Displayli boshqaruv paneli.
13. Kondensat yig'ish uchun konteyner (jihoz korpusining orqa qismida).
14. O'lchov stakani.
15. Qoshiq.
16. Chimich.
17. Yassi qoshiq.
18. Bug'da tayyorlash uchun konteyner.
19. Taglik.
20. Elektr ta'minot shnuri.

Boshqaruv paneli A2

1. «Отмена/Подогрев» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi – barcha qilingan o'rnatmalarni bekor qilish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; isitish funksiyasini yoqish.
2. «Вид продукта» («Mahsulot turi») tugmachasi – «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» («DIMLASH/XOLODES»), «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida mahsulot turini tanlash; tovushli signallarni o'chirib qo'yish.
3. «Температура °C» («Harorat °C») tugmachasi – «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» avtomatik dasturlarida tayyorlash haroratini o'rnatish rejimini yoqish.
4. «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish.
5. «Час/–» («Soat/–») tugmachasi – ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini o'rnatishda soat qiymatini tanlash; tayyorlash haroratini pasaytirish.
6. «Мин/–» («Daq/–») tugmachasi – ishga tushirish vaqtini / tayyorlash vaqtini o'rnatishda daqiqa qiymatini tanlash; tayyorlash haroratini orttirish.
7. «Изменение давления» («Bosimni o'zgartirish») tugmachasi – tepzishirgich rejimida bosim darajasini tayyorlash rejimini yoqish; bosim darajasini orttirish/kamaytirish.
8. «Старт/Автоподогрев» («Ishga tushirish/Avtomatik isitish») tugmachasi – tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
9. «Меню» («Menu») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
10. «Сброс давления» («Bosimni bekor qilish») tugmachasi – tepzishirgich rejimida bosimni bekor qilish.
11. Display.


Displayning tuzilishi A3

1. Tepzishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
2. Multi-pishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
3. «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida mahsulot turlari indikatorlari.
4. «Мультиварка/Скороварка» («Multi-pishirgich/Tepzishirgich») tayyorlash rejimlari indikatorlari.
5. «Открыт/Закрыт» («Ochish/Yopish») qopqog'ini blokirovka qilish indikatorlari.
6. Ishki kameradagi bosim darajasini indikatorlari.
7. Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalari ishi indikatorlari.
8. Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikatorlari.

9. Tovush signallarini yoqish/o'chirish indikatorlari.
10. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimi indikatorlari.
11. Multipishirgich rejimida qizdirib olish/kerakli bosim darajasiga erishish indikatorlari.
12. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida haroratni o'rnatish rejimi indikatorlari.
13. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida harorat qiymati indikatorlari.
14. Tayyorlash vaqti/ishga tushirishni kechiktirish vaqt/qiyamati indikatorlari.

I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materialarini olib tashlang. Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkichli nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqlaribatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Ijmi iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ilk marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin, bu jihoz sozlashining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

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

II. JIHOZDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni taqtiq tekis yuzaga shunday o'rnattingki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqog'ozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.


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

Qorpoqni ochish/yoqish

Qorpoq yoqilganda jihoz mahsulot korpusi bilan germetik ravishda birlashadi, bu esa uning ishlashi kamerasida yuqori bosimni hosil qilishga imkon beradi. Jihoz ichidagi bosim atmosfera bosimidan baland bo'lganda qorpoq avtomatik ravishda blokirovka qilinadi. Agar tayyorlash yakunlanishi bilan qorpoqni kuch islatmasdan ochib bo'lmasa, bu ishlari kamerasidagi bosimning hali juda baland ekanligini bildiradi. «Сброс давления» tugmachasini bosib va jihozdagi bosimning me'yoriga kelishini kuting.

Qorpoqni yoqish uchun:

1. Multipishirgich qorpoqini tiqilgan tovush chiqargan holda tushiring.
2. Qorpoqni blokirovka qilish dastasini «Заккрытие» («Yoqib») holatiga keltirib.

 *DIQQAT! Ishlash vaqtida jihoz qiziydi! Tayyorlash jarayonida va u tugashi bilan jihozning metall qismlariga tegmang. Qurilmani ko'rish va tashish uchun korpusdagi maxsus dastadan foydalaning.*

Himoya tizimi


REDMOND RMC-M140 multipishirgich-tepshirgichi ko'p bosqichli humiya tizimi bilan jihazlangan. Agar kamerasidagi harorat va (yoki) bosim yo'l qo'yiladigan ko'rsatkichlardan ortib ketsa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ushbu ko'rsatkichlar me'yoriga kelgandagina keyin tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu sodir bo'lmasa, maxsus qurilma elektr ta'minot zanjirini uzadi va multipishirgich-tepshirgichi ishini butunlay to'xtatadi. Agar siz tepshirgich rejimida «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib bilan tayyorlash jarayonini uzib qo'yan bo'lsangiz (yoki jihoz dastur ishlayotgan vaqtda elektr tarmog'idan uzilgan bo'lsa), jihoz qorpoq blokirovka qilinadi.

Displayda qorpoqni blokirovka qilish indikatorlari «Заккрытие», ishlari kamerasidagi bosim darajasini indikatorlari va tovushli signallarni yoqish/o'chirish (agar ular o'chirilgan bo'lsa) indikatorlari yonadi, «Срап/Автоподогрев» tugmachasi indikatorlari esa millitlaydi. Shu bilan birga xavfsizlik maqsadlarida bosimni qo'lga bekor qilish uchun bosib kerak bo'lgan «Сброс давления» tugmachasidan boshqa boshqaruv panelidagi barcha tugmachalar ham blokirovka qilinadi (bosimni avtomatik bekor qilish 10 daqiqadan keyin yuz beradi). Ishli kamerasidagi bosim me'yoriga kelgandan so'ng jihoz qorpoq i blokirovka'dan chiqariladi.

Dasturiy tanlash va tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M140 multipishirgich-tepshirgichida har bir dastur uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin:

1. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. Displayda tanlangan dastur uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqti yonadi.
2. «Час/» tugmachasini bosib bilan soat qiymatini, «Мин/+» tugmachasini bosib bilan esa – daqiqa qiymatini o'rnatang. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.
3. Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib, keyin esa tayyorlash dasturini qaytadan tanlash lozim.

 *Tayyorlash vaqtini qo'lga o'rnatishda tayyorlash dasturlarining umumiy javdalgiga ko'ra siz tanlangan tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan mumkin bo'lgan vaqt diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling.*

Tepshirgich rejimidagi barcha dasturlarda hamda «МАКАРОНЫ» dasturida (multipishirgich rejimida) tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomda kerakli harorat va bosim qiymatlariga erishilgandan keyin boshlanadi. Boshqa dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi «Срап/Автоподогрев» tugmachasi bosilgandan keyin qo'l darhol boshlanadi.

Tayyorlash haroratini o'zgartirish

«МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» va «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida tayyorlash haroratini (jumladan avtomatik dasturlar ishlayotgan vaqtda) o'zgartirish imkoniyati ko'zda tutilgan:

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin yoki u ishlayotgan vaqtda «Температура °С» tugmachasini bosing.
2. «Час/» tugmachasini bosib bilan harorat qiymatini kamaytirib, «Мин/+» – tugmachasini bosib bilan esa o'rtirang.
3. «Температура °С» tugmachasini qa'ta bosib bilan o'rnatilgan qiymatni saqlang (dastur ishlayotgan vaqtda tayyorlash harorati o'zgartirilgan holdard).

Bosim darajasini o'zgartirish

REDMOND RMC-M140 multipishirgich-tepshirgichida tayyorlash dasturi tanlangandan keyin bosim darajasini ham 5 kPa qadam bilan 30 kPa dan 60 kPa gacha o'zgartirish mumkin.


Bosim darajasi «Изменение давления» tugmachasini bosib bilan o'rnatiladi va displayning tegishli indikatorlari shartli ko'rinishda aks ettiriladi (1 dan 7 gacha). Maksimal qiymatga yetganda bosim darajasini o'rnatish diapazoning boshidan boshlanadi.

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi

Ushbu funksiya tanlangan tayyorlash dasturi ishlay boshlashi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatishga imkon beradi.

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin «Отложенный старт» tugmachasini bosing. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimi indikatorlari yonadi, «Отложенный старт» tugmachasi indikatorlari millitlay boshlaydi. «Час/» tugmachasini bosib bilan soat qiymatini, «Мин/+» tugmachasini bosib bilan esa – daqiqa qiymatini o'rnatang. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.
2. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing. Dastur ishi boshlangunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.

3. O'rnatishni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing. Shundan keyin dastur parametrlarini qaytadan kiriting.


 *«ЖАРКА/ФРИТЮР» va «МАКАРОНЫ» dasturlarida (multipishirgich rejimida) ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.*

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda shuni hisobga olish kerakki, tepshirgich rejimidagi barcha dasturlarda hamda «МАКАРОНЫ» (multipishirgich rejimida) dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz harorat va bosimning kerakli qiymatlariga erishilgandan so'ng boshlanadi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyor taom haroratini 60-80°C diapazonda 12 soat davomida ushlab turishga imkon beradi. Tayyorlash dasturi nihoyasiga yetishi bilan avtomatik ravishda yonadi (bu to'g'risida tovushli signal beriladi), bunda displayda «Isitish» indikatorlari yonadi va ushbu rejimda ishlash vaqtining daqiqalardagi to'g'ri hisobi aks ettiriladi.

Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan so'ng «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosib orqali avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin (tovushli signal beriladi, tugmachasi indikatorlari o'chadi). Avtomatik isitish funksiyasini yana yoqish uchun «Срап/Автоподогрев» tugmachasini qayta bosing.

 *«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash harorati 75°C dan balandda o'rnatilgan hollarda avtomatik isitish funksiyasi avvaldan o'chirib qo'yiladi, biroq zarur bo'lgan hollarda siz tayyorlash dasturi ishga tushirilgan keyin «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosib orqali uni yoqib qo'yishingiz mumkin.*

Taomlarni isitish funksiyasi

Ushbu funksiya sovuq taomlarni 60-80°C gacha isitishga imkon beradi:

1. Mahsulotni jomga joylashtiring. Jomni jihoz korpusiga joylashtiring, uning qizdirish elementiga zich yorishib turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Qorpoqni mahkam yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing. Tugmachasi indikatorlari yonadi hamda displayda «Isitish» indikatorlari paydo bo'ladi. Isitish vaqtining daqiqalardagi to'g'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni isitadi va uning haroratini 12 soat davomida ushlab turadi, keyin isitish avtomatik ravishda o'chiriladi.
4. Isitishni to'xtatish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini qa'ta bosing. Tugmachasi indikatorlari va (displaydagi) «Подогрев» indikatorlari o'chadi, jihoz kutish rejimiga o'tadi.

Tovush signallarini o'chirish

Kutish rejimi yoki dastur ishlayotgan vaqtda tovushli signallarni o'chirib qo'yish uchun «Вид продукта» tugmachasini bosing. Tovushni yoqish uchun yana shu tugmachani bosing.

Tayyorlash dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang), jomga soling. Barcha masalliq, jumladan quyuladigan jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga joylashtiring, uning qizdirish elementiga zich yorishib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qorpoqni mahkam yoping, qorpoqni blokirovka qilish richagini «Заккрытие» holatiga keltirib («ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturi bundan mustasno). Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang (display tegishli indikator yonishi kerak). «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», yoki «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlari tanlanganda «Вид продукта» tugmachasini bosgan holda kerakli qism-dasturini tanlang (displayda tegishli indikator millitlaydi).

- Zarur bo'lgan hollarda standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish zarur bo'lgan hollardabosim darajasi (tezpishirgich rejimida), tayyorlash haroratini («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»), «МУЛЬТИПОВАР» dasturlari uchun) o'zgartirish.
- «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosish. Tayyorlash dasturini bajarish boshlanadi.

i Tezpishirgich rejimidagi barcha dasturlarda hamda multipishirgich rejimida «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomda kerakli harorat va bosim qiymatlariga erishilgandan keyin boshlanadi.

- Dastur ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi. Keyin tanlangan dastur yoki joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga o'tadi (displayda «Istish»indikatorini yonadi) yoki o'chadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosish orqali avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish mumkin.

Tezpishirgich rejimida tayyorlash yakunlanishi bilan ishchi kameradagi bosimni me'yoriga keltirish uchun «Срок давления» tugmachasini bosish. Displayda «---P» yozuvi yonadi. Tovushli signal berilgandan keyin qorpoqni blokirovka qilish richagini «Открыть» («Ochiq») holatiga keltirish va jihoz qorpoqni oching.

i Qilingan barcha sozlanmalarni bekor qilish yoki tayyorlash jarayonini to'xtatib qo'yish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosish.

STOP TA'QILANADI:

- jammi mahsulotlar va suv bilan jam ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan yuqori darajada tildirish;

- suv yoki boshqa suyuqliksiz tezpishirgich rejimida tayyorlash (kamida 2 o'lchov stakani hajmida);

- tezpishirgich rejimidan mahsulotlarni yog'da qovurish uchun foydalanish.

Yuqori bosimda tayyorlash (tezpishirgich rejimi)

«НА ПАРУ» dasturi

Go'shti taomlar, baliq, tovuv go'shti va sabzavotlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» («GO'SHT») — 20 daqiqa, «РИБА» («BALIQ») — 10 daqiqa, «ПТИЦА» («TOVUQ GO'SHT») — 15 daqiqa, «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR») — 12 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

Turli taomlarni bug'da tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmalalar to'plamiga kiradi):

- Jomga 300-350 ml suv quyish.
- Masaliklarni tayyorlang, bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis joylashtiring. Jomga taglikla o'rnatish, unga konteynerni qo'yish.
- «Tayyorlash dasturlaridan foydalgandagi harakatlarning umumiy tartibining 2-8-bo'limlariga amal qiling.

«СУП» dasturi

Go'shti bulonlar, tovuv go'shtidan shorvalar, baliq va sabzavotli sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» — 40 daqiqa, «РИБА» — 25 daqiqa, «ПТИЦА» — 30 daqiqa, «ОВОЩИ» — 20 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» dasturi

Go'sht, baliq, tovuv go'shti va sabzavotlarni dimlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» — 40 daqiqa, «РИБА» — 30 daqiqa, «ПТИЦА» — 35 daqiqa, «ОВОЩИ» — 25 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ВАРКА» dasturi

Go'sht, baliq, tovuv go'shti va sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun

mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» — 40 daqiqa, «РИБА» — 25 daqiqa, «ПТИЦА» — 30 daqiqa, «ОВОЩИ» — 30 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Go'sht, baliq, tovuv go'shtini dimlab pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» — 2 soat 30 daqiqa, «РИБА» — 1 soat 30 daqiqa, «ПТИЦА» — 2 soat). Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«РИС/КУРПЬ» dasturi

Guruchni qaynatib pishirish, turli yormalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

Bolalar taomlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ПЛОВ» dasturi

Palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Turli sutli botalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi kam yog'lika gacha bo'lgan tozalangan sutdan bo'laq tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechka, oqngan tariq va boshq) barcha yormalarini suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sarilov' bilan yuglash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqarlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqarlar miqdorini qat'iy munosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalgandagina uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtrish.

«БОБОВЫЕ» dasturi

Dukkakillarni qaynatib pishirish, turli garnirar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soat 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

Oddiy bosimda tayyorlash (multipishirgich rejimi)

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achiqliq va qatlamli xamiridan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 15 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ХЛЕБ» dasturi

Turli navlardagi non pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Dastur ishinang birinchi soatida xamirini tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi.

⚠ DIQQAT! Pishirish vaqtida jam va mahsulot qizibirladi! Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxona qolqoplaridan foydalaning.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makarorni qaynatib pishirish, turli reseptlar bo'yicha pasta tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«Tayyorlash dasturlaridan foydalgandagi harakatlarning umumiy tartibi»ning 1-7-bo'limlariga amal qiling. Suv qaynagandan keyin tovushli signal beriladi. Qorpoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvga soling, qorpoqni yoping. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturi

Yogurt tayyorlash va xamir tindirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Bu dasturda ishga tushirishni kechiktirish va «Avtomatik isitish» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

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

«ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturi

Go'sht, baliq, tovuv go'shti va sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» — 18 daqiqa, «РИБА» — 10 daqiqa, «ПТИЦА» — 15 daqiqa, «ОВОЩИ» — 12 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

- «Tayyorlash dasturlaridan foydalgandagi harakatlarning umumiy tartibining 1-2-bo'limlariga amal qiling.
- Qorpoqni mahkam yoping, qorpoqni blokirovka qilish richagini «Открыть» holatida qoldiring. Jihozi elektr tarmog'iga ulang, keyin «Tayyorlash dasturlaridan foydalgandagi harakatlarning umumiy tartibi»ning 4-7-bo'limlariga amal qiling.
- «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosish. Tovushli signal beriladi, qorpoqni blokirovka qilish indikatorini (displayda) millitlaydi. Shundan keyin qorpoqni oching va qorpoqni blokirovka qilish richagini «Заккрыть» holatiga o'rnatish. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

⚠ Dastur bajarilayotgan vaqtda jihoz qorpoqni yopmang!

- Dastur ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi. Keyin tanlangan dastur yoki joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga o'tadi (displayda «Подогрев» indikatorini yonadi) yoki o'chadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosish orqali avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish mumkin.

⚠ Mahsulotlarni qovurishda jihoz maksimal haroratda ishlaysi. «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib olish lozim.

i Qovurish vaqtida mahsulotlarni aralashtrish turish (ag'darish) tavsiya qilinadi. Frityurda qovurish uchun maxsus savatchadan foydalaning.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Taomlar 75°C gacha bo'lgan haroratlarda tayyorlangan hollarda avtomatik isitish funksiyasini boshlang'ich holatda o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasini indikatorini yonadi). Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni — 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan

2 daqiqadan 15 soatgacha. Dasturda haroratni oʻrnatish diapazoni 5°C oʻzgartirish qadami bilan 35-160°C ni tashkil qiladi.

DIQQAT! Xavfsizlikni taʼminlash maqsadida tayyorlash harorati 140°C bilan droqqa oʻrnatilgan hollarda tayyorlash vaqti 2 soatdan oshmasligi kerak.

III. JIHOZNI TOZALASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarini ketkazish uchun yarimta limonni «ОВОЩИ НА ПАРУ» dasturida (tezpishirgich rejimida) 15 daqiqa davomida qaynatilish tavsiya qilamiz.
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv toʻldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgich-tezpishirgichda qoldiramiz. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlashingiz va zarur boʻlgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgich-tezpishirgichda taomni isitishingiz mumkin.
- Agar jihozdan uzog vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmogʻidan uzib qoʻying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va bugʻ klapani, kondensat uchun konteyner toza va quruq boʻlishi kerak.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmogʻidan uzilganligiga va toʻliq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv boʻlmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

STOP *Jihozni tozalashda dogʻal salfetkalar yoki gubkalar (agar ushbu qoʻllanmada maxsus aytilib oʻtilmagan boʻlsa), abraziv pastalardan foydalanish TAQQLANADI. Yana kimyoviy jihozdan foydalangan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qoʻllash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yoʻl qoʻylmaydi.*

Jihoz korpusini suvga batirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQQLANADI!

- Multipishirgich-tezpishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyoq boʻling; ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notogʻri ishlashiga olib kelishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslantirish darajasiga koʻra tozalash mumkin. Jom, ichki alyuminiy qopqoq va olinuvchi bugʻ klapani jihozdan har safar foydalanandan keyin tozalash lozim. Multipishirgich-tezpishirgichda tayyorlash jarayonida bugʻ boʻluvchi kondensatni jihozdan har safar foydalanandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga koʻra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxonaa salfetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dogʻlari va korpusdagi koʻchishlarning hosil boʻlishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artirishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalanilgan holda qoʻlda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyving va erishi uchun maʼlum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring.

Uni multipishirgich-tezpishirgich korpusiga oʻrnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib artiring.

i *Jomdan muntazam ravishda foydalanilganda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi toʻliq yoki qisman rangini oʻzgartirishi mumkin. Buning oʻzi jomning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.*

Olinuvchi ichki qopqoq, bugʻ chiqarish klapani, qopqoqni ochish blokatorini tozalash

Olinuvchi ichki qopqoq, bugʻ chiqarish klapani, qopqoqni ochish blokatorini jihozdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi:

- Jihoz qopqoqʻini oching. Teskari tomondagi markaziy qotirish gaykasini (soat strekasi yoʻnalishiga qarama-qarshi yoʻnalishda) ehtiyotlik bilan burang va ichki qopqoqni oling.
- Bugʻ chiqarish klapani qolinuvchi qopqoqda joylashgan va ikki qismdan tashkil topadi. Klapani tozalash uchun uning plastik kojuxini (olinuvchi qopqoqning ichki tomonida) soat strekasi yoʻnalishiga qarama-qarshi yoʻnalishda burang va ichkaridagi berkituvchi shariikni ushlab turgan holda uni oling.
- Olinuvchi qopqoq, zichlovchi halqa, bugʻ chiqarish klapanining plastik kojuxi va uning berkituvchi shariigi hamda qopqoqni ochish blokatorini nozik yuvish vositasidan foydalanilgan holda har ikki tomondan yuving.
- Kuchli kirilgan hollarda uning metall kojuxini (olinuvchi qopqoqning tashqi tomonida) boʻshatib olish orqali bugʻ klapanini toʻliq qismlarga ajratish va tozalashni amalga oshiring. Klapaning oʻtkazish tiriqshidagi tiqintilarni ingichkka igna yoki sim bilan ketkazish mumkin.
- Qopqoqni ochish blokatorining silindrchasi bemaʼol yurishi kerak. Aks holda blokatorini tozalang (olinmaydi!).
- Tozalash yakunlanishi bilan qopqoq va qolgan elementlarni quruq qilib artiring, keyin teskari tartibda yigʻishni bajaring.

Bugʻ chiqarish klapanining himoya kojuxini tozalash

Xavfsizlik maqsadlarida bugʻ chiqarish klapanining ishtirchi bugʻ yoki suyuqlik yigʻilgan keskin chiqarilishining oldini oluvchi maxsus plastik kojux-qopqoq bilan yopilgan. Uni kirilinishiga qarab tozalab turung:

- Kojux-qopqoqni oling, ehtiyotlik bilan ikki qismga ajratung.
- Har ikkala qismini yuving, quritung.
- Kojux-qopqoqni teskari ketma-ketlikda yigʻing va joyiga oʻrnatung.

Kondensatni chiqarib yuborish

Jihoz koʻrpusida joylashgan kondensat uchun konteynerni har safar foydalanilgandan keyin tozalab turish lozim:

- Uning bortiqli qismidan tortgan holda konteynerni ehtiyotlik bilan chiqarib oling.
- Kondensatni koʻking, konteynerni yuving.
- Konteynerni joyiga oʻrnatung.

Kondensatning ortiqcha qismi jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada toʻplanishi mumkin. Kondensatni sochiq yoki oshxonaa sochiq i yordamida osongina ketkazish mumkin.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qoʻllanmadagi koʻrsatmalarga qatʼiy amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam.

Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan boʻlsa, jihozning notogʻri ishlashi yoki jihozning ishlan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

Multipishirgich-tezpishirgich ichki kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmogʻidan uzilganligiga va toʻliq sovuganligiga ishonch hosil qiling.

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining oʻrtasida joylashgan) kojuxini nam (xoʻl emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan boʻlsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo boʻlmasligi uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga boshqama holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda oʻtkazma qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.

i *Jihozdan muntazam ravishda foydalanilganda vaqt oʻtishi bilan qizdirish diskining rangi toʻliq yoki qisman oʻzgarishi mumkin. Buning oʻzi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning togʻri ishlashiga taʼsir koʻrsatmaydi.*

IV. XIZMAT KOʻRSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik togʻrisidagi xabar	Mumkin boʻlgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
C1, C2, C3, C4	Tizim xatoliklari (boshqaruv platasi, harorat datchiklari yoki bosim datchigi) ishdan chiqqan boʻlishi mumkin).	Jihozni elektr tarmogʻidan uzuing, uning sovushini 10-15 daqiqa kutung. Qopqoqni zich qilib yoping. Agar xatolik bartaraf qilib boʻlmasa, vakolati xizmat koʻrsatish markaziga murojaat qiling


V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga va xarid qilingan sanadan boshlab 25 oy muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi taʼmirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yoʻli bilan materiallarning yoki yigʻilish yetarli darajada sifatli talonida natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini oʻz zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida doʻkon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollarda mavjud boʻladi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish boʻyicha qoʻllanmaga muvofiq foydalanilgan, taʼmirlangan, qismlarga ajratilgan va va bilan notogʻri muomala qilish natijasida shikastlangan hamda mahsulotning toʻliq majmuasi saqlangan hollarda mavjud boʻlmagan mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) xabiy eskirishiga nisbatan qoʻllanilmaydi.

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

Jihozning ishlab chiqaruvchi tomonidan oʻrnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yoʻriqnomaga va tegishli texnik standartlariga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan va xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadoq, foydalanuvchi qoʻllanmasi hamda jihozning oʻzini chiqindilarni qayta ishlash boʻyicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitga chiqarish lozim. bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitib yubormang.

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

MĂSURI DE SECURITATE

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

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

tehnice sau tablă din fabrică a produsului).

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

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

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

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

care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheați de adulți.

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M140
Putere	1100-1300 W
Tensiune	220 – 240 V, 50 Hz
Volumul castronului	5 l
Învelișul castronului	antiaderent
Ecran indicator	digital luminos
Supapă de presiune	detășabilă
Sistem de protecție	4-niveluri
• supapă de reglare a presiunii	
• traductor de temperatură	
• supapă de siguranță de temperatură	
• supapă de blocare a capacului	
Semnal sonor de finalizare a produsului	da

Programe automate**În regim de pressure cooker:**

1. МЯСО НА ПАРУ (ABUR – CARNE)
2. РЫБА НА ПАРУ (ABUR – PEȘTE)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (ABUR – PUJ)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (ABUR – LEGUME)
5. СУП С МЯСОМ (SUPĂ – CARNE)
6. СУП С РЫБНЫМ (SUPĂ – PEȘTE)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (SUPĂ – PUJ)
8. СУП ОВОЩНОЙ (SUPĂ – LEGUME)
9. ТУШЕНИЕ МЯСА (ÎNĂBUȘIRE PRIN RRĂJIRE – CARNE)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (ÎNĂBUȘIRE PRIN RRĂJIRE – PEȘTE)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (ÎNĂBUȘIRE PRIN RRĂJIRE – PUJ)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (ÎNĂBUȘIRE PRIN RRĂJIRE – LEGUME)
13. ВАРКА МЯСА (FIERBERE – CARNE)
14. ВАРКА РЫБЫ (FIERBERE – PEȘTE)
15. ВАРКА ПТИЦЫ (FIERBERE – PUJ)
16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (FIERBERE – LEGUME)
17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (ÎNĂBUȘIRE CU ABUR – CARNE)
18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (ÎNĂBUȘIRE CU ABUR – PEȘTE)
19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (ÎNĂBUȘIRE CU ABUR – PUJ)
20. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (MÂNCARE PENTRU COPII)
22. ПЛОВ (PILAF)
23. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
24. БОБОВЫЕ (LEGUMINAOSE)

În regim de multi-cooker:

1. ВЫПЕЧКА (СОАСЕРА)
2. ХЛЕБ (PÂINE)
3. МАКАРОНЫ (PASTE)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (IAURT/ALUATURI)
5. ЖАРКА МЯСА (PRĂJIRE – CARNE)
6. ЖАРКА РЫБЫ (PRĂJIRE – PEȘTE)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (PRĂJIRE – PUJ)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (PRĂJIRE – LEGUME)
9. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)

Funcții

Порние decalată	da, până la 24 ore
Încălzirea mâncărilor	da, până la 12 ore
Mentținerea temperaturii mâncărilor gătite (încălzire automată)	da, până la 24 ore
Deconectarea prealabilă a încălzirii automate	da
Modificarea temperaturii de pregătire (în programele "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР" ("PRĂJIRE/FRITEAZĂ"))	da
Deconectarea semnelor sonore	da

Părți componente

Multi-cooker – Pressure cooker	1 buc.
Castron cu înveliș antiaderent RB-A541	1 buc.
Coș pentru pregătire pe aburi	1 buc.
Support	1 buc.
Lingură/plată	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Cartea "200 rețete"	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu alimentare	1 buc.

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

Construcția aparatului A1

1. Corpul aparatului.
2. Măner pentru transportarea aparatului.
3. Castron cu înveliș antiaderent.
4. Supapă de evacuare aburi.
5. Capacul aparatului.
6. Manetă pentru deschiderea capacului.
7. Buton pentru blocarea deschiderii capacului.
8. Piuliță de fixare.
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. Support.
20. Cablu de alimentare.

Panoul de comandă A2

1. Butonul "Отмена/Подоррев" ("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" ("ÎNĂBUȘIRE PRIN RĂJIRE/PIETLE"); "ВАРКА"; "ТОМЛЕНИЕ"; "ЖАРКА/ФРИТЮР", deconectarea semnelor sonore.
3. Butonul "Температура °С" ("Temperatura °C") – pornirea regimului de setare a temperaturii de pregătire în programele automate de pregătire "МУЛЬТИПОВАР"; "ВЫПЕЧКА"; "МАКАРОНЫ"; "ЙОГУРТ/ТЕСТО"; "ЖАРКА/ФРИТЮР".
4. Butonul "Отложенный старт" ("Pornire decalată") – setarea timpului cu pornire decalată.
5. Butonul "Час/-" ("Ora/-") – 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" ("Modificare presiunii") – pornirea regimului de modificare a nivelului de presiune în regim de pressure cooker; creșterea/micșorarea nivelului de presiune.
8. Butonul "Старт/Автоподрев" ("Start/Încălzire automată") – pornirea

programului de pregătire, întreruperea 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 A3

1. Indicatorul programelor automate pentru regimul de pressure cooker.
2. Indicatorul programelor automate pentru regimul de multi-cooker.
3. Indicatorul tipurilor de produse în programele "НА ПАРУ"; "СУП"; "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"; "ВАРКА"; "ТОМЛЕНИЕ"; "ЖАРКА/ФРИТЮР".
4. Indicatorul regimului de pregătire "Мультиварка/Сковорода" ("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 mâncărilor.
8. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
9. Indicatorul de pornire/oprire a semnelor sonore.
10. Indicatorul regimului de setare a timpului cu pornire decalată.
11. Indicatorul de supraîncălzire/atingerea nivelului necesar de presiune în regim de multi-cooker.
12. Indicatorul regimului de setare a temperaturii în programele "МУЛЬТИПОВАР"; "ВЫПЕЧКА"; "МАКАРОНЫ"; "ЙОГУРТ/ТЕСТО"; "ЖАРКА/ФРИТЮР".
13. Indicatorul valorii temperaturii în programele "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 CONECTARE

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

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

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură moale. Spălați castronul cu apă caldă cu spumă. Uscăți-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.

⚠ Atenție! Este interzisă utilizarea aparatului dacă au fost semnalate defecțiuni.

II. UTILIZAREA APARATULUI**Înainte de prima utilizare**

Așezați aparatul pe o suprafață orizontală plană fixă astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de evacuare aburi să nu afecteze tapetul din bucătărie, suprafețele decorative, aparatele electronice sau oricare alte obiecte sau materiale care pot avea urmări de pe urma umidității și temperaturii crescute. Înainte de pregătirea mâncării verificați dacă părțile interne și externe vizibile ale aparatului nu au defecțiuni, zgârieturi sau alte defecte. Între castronul aparatului și elementul de încălzire nu trebuie să existe obiecte străine.

Închiderea/ deschiderea capacului

În momentul închiderii capacul aparatului se cuplează ermetic 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. Apăsând butonul "Сброс давления" și așteptați până când presiunea din interiorul

aparaturii va scade.

1. 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 aparatului se supraîncălzește! Nu atingeți piesele metalice în timpul sau după finalizarea procesului de pregătire. Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerle speciale de pe corpul aparatului.

Sistem de protecție

Multi-cooker – 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 admisiți, 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 multi-cooker – pressure cooker.

În cazul în care ați întrerupt procesul de pregătire în regim de pressure cooker prin apăsarea butonului "Отмена/Подогрев" (sau dacă aparatul a fost deconectat de la rețeaua 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 "Сбор 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.

Setarea programului și setarea timpului de pregătire

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

3. Apăsând butonul "Меню" selectați programul de pregătire. Pe ecran se va aprinde timpul implicit de pregătire pentru programul selectat.
4. 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 diazonului.
5. 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 considerare diaazonul de timp posibil și pasul de setare prevăzut în manual 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 multi-cooker) 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/Автоподогрев".

Modificarea temperaturii de pregătire

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

1. După selectarea programului de pregătire sau în procesul de funcționare a programului apăsați butonul "Температура °С".
2. Prin apăsarea butonului "Час/-" micșorați valoarea temperaturii, iar prin apăsarea butonului "Мин/+ "valoarea acesteia va crește.
3. Prin apăsarea repetată a butonului "Температура °С" păstrați valoarea

setată (în cazul modificării temperaturii de pregătire în procesul de funcționare a programului).

Modificarea nivelului de presiune

În multi-cooker – 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 diazonului.

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.

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul "Отложенный старт". Se va aprinde 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 diazonului.
2. Apăsând butonul "Старт/Автоподогрев" va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la pornirea programului de pregătire.
3. Pentru anularea setărilor apăsați butonul "Отмена/Подогрев", după care introduceți din nou setările programului.

i Funcția "Pornire decalată" nu este valabilă în programele "ЖАРКА/ФРИТЮР" și "МАКАРОНЫ".

4. 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 multi-cooker) numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărilor gătite (încălzire automată)

Această funcție permite menținerea temperaturii mâncărilor gătite în limita de 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. În cazul setării temperaturii de pregătire care depășește 75°C în programul "МУЛЬТИПОВАР", funcția de încălzire automată se oprește implicit. În caz de necesitate puteți seta manual temperatura prin apăsarea butonului "Старт/Автоподогрев" imediat după pornirea programului de pregătire.

Funcția de încălzire a mâncărilor

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

1. Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
2. Închideți bine capacul și conectați aparatul la o sursă electrică.
3. 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.

4. Pentru a întrerupe încălzirea apăsați încă o dată butonul "Отмена/Подогрев". Indicatorul butonului și indicatorul "Подогрев" (de pe ecran) se vor stingea, aparatul va trece în regim de așteptare.

Deconectarea semnalelor sonore

5. Pentru deconectarea semnalelor sonore în regim de așteptare 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

1. Pregătiți (măsurată) ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcatului aflat pe partea inferioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți bine capacul, fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția "Закрыт" (excepție – programul "ЖАРКА/ФРИТЮР"). Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul "Меню", selectați programul de pregătire (indicatorul corespunzător de pe ecran va licări). În cazul selectării programelor "НА ПАРУ"; "СУП"; "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"; "ВАРКА"; "ТОМЛЕНИЕ" sau "ЖАРКА/ФРИТЮР" prin apăsarea butonului "Вид продукта" selectați subprogramul necesar (indicatorul corespunzător de pe ecran va licări).
5. În caz de necesitate modificați valoarea timpului de pregătire setat implicit.
6. În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată, modificați nivelul de presiune (în regim de pressure cooker), temperatura de pregătire (pentru programele "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР", "МУЛЬТИПОВАР").
7. Apăsați butonul "Start/încălzire automată". Va începe programul de pregătire.

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

8. 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 butonul "Сбор 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 Pentru anularea tuturor setărilor sau pentru întreruperea procesului de pregătire apăsați butonul "Отмена/Подогрев".

ESTE INTERZIS:

- umplerea castronului cu produse sau cu apă peste limita maximă marcată pe partea inferioară 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 recomandată pentru pregătirea pe aburi a mâncărilor din carne, pește, pui sau a legumelor pe aburi. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat ("МЯСО" ("CARNЕ") – 20 minute, "РЫБА" ("PEȘTE") – 10 minute, "ПТИЦА" ("PUÎ") – 15 minute, "ОВОЩИ" ("LEGUME") – 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 meniuri 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, distribuți-le uniform în coșul pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra
3. Uрмаți indicațiile pct. 2-8 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire".

Programul "СУП"

Este recomandată pentru pregătirea bulionelor, supelor de pasăre, ciobelor 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 recomandată 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 recomandată 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 recomandată 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 recomandată 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 recomandată pentru pregătirea mâncării 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 recomandată 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 recomandată pentru pregătirea diverselor tipuri de terciuri 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 recomandată pentru pregătirea terciurilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsimi redus. Pentru a preveni clocotirea laptei și a obține rezultatul scontat se recomandă:

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

Programul "БОБОВЫЕ"

Este recomandată 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 multi-cooker)**Programul "ВЫПЕЧКА"**

Este recomandată pentru coacerea panispanului, budinilor, 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 recomandată 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 recomandată 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 "Pomire decalată" nu este valabilă în acest program.

Uрмаți 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 clocotindă, închideți capacul. Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă a timpului de pregătire.

Programul "ЙОГУРТ/ТЕСТО"

Este recomandată pentru prepararea iaurtului și dospirii aluaturilor. 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 "Pomire decalată" și "Încălzire 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/ФРИТЮР" ("PRĂJIRE/FRITEUZĂ")

Este recomandată pentru prăjirea cărnii, peștelui, 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 "Pomire decalată" nu este valabilă în acest program.

1. Uрмаți instrucțiunile de la pct. 1-2 din secțiunea "Instrucțiuni generale

privind utilizarea programelor de pregătire".

2. Închideți bine capacul, fixați aparatul pentru blocarea deschiderii capacului în poziția "Открыт". Conectați maneta la o sursă electrică. Uрмаți instrucțiunile de la pct. 4-7 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire".
3. Apăsăți butonul "Срап/Автомодрегес". Se va auzi un semnal sonor, indicatorul d e blocare a capacului (de pe ecran) va licări. Deschideți capacul și fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția "Закрыт". Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă a timpului de pregătire al programului.



Nu închideți capacul aparatului în timpul funcționării programului!

4. După 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 aprinde indicatorul "Подрегес") sau se va deconecta automat. În caz de necesitate poate fi deconectată funcția de încălzire automată prin apăsarea butonului "Отмена/Подрегес".



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



În timpul prăjirii se recomandă amestecarea (întorcerea) produselor.

Pentru prăjirea în friteuză folosiți un coș special.

Programul "МУЛЬТИПОВАР"

Programul "МУЛЬТИПОВАР" este recomandată pentru pregătirea oricărui tipuri de meniuri în funcție setările de temperatură și de timp din programul de pregătire. În cazul prăjirii 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 "Срап/Автомодрегес" după pornirea programului de pregătire (se va aprinde indicatorul butonului "Отмена/Подрегес").

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 utilizarea aparatului, dar și pentru îndepărtarea mirosurilor străine în multi-cooker – pressure cooker după finalizarea procesului de pregătire se recomandă fierberea timp de 15 minute o jumătate de lămie în programul "ОВОЩИ НА ПАРУ" (regimul pressure cooker).
- Nu se recomandă să lăsați în aparatul multi-cooker – 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 multi-cooker – 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 placa de încălzire, castronul, capacul intern și supapa de evacuare aburi, coșul pentru condens trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea aparatului verificați dacă acesta este deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet. Pentru spălarea vasului folosiți o pânză moale și soluții adecvate pentru spălarea vaselor.



ESTE INTERZISĂ în timpul curățării aparatului folosirea șervețelilor sau a unor bureți duri (dacă acest lucru nu a fost menționat în mod special în

prezenta instrucțiune), a pastelor abrazive. Este interzisă folosirea oricăror substanțe abrazive, a bureților cu suprafață abrazivă 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 cauciuc ale multi-cooker – pressure cooker: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea necorespunzătoare a aparatului.

Corpul aparatului poate fi curățat în funcție de necesități. Castronul, capacul interior din aluminiu sau supapa detașabilă de evacuare a aburilor trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Se recomandă ca după fiecare utilizare să fie îndepărtat condensul care se formează în procesul de pregătire a mâncării în multi-cooker – pressure cooker. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-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 scurgeri de apă sau de urme de apă se recomandă ștergerea suprafeței 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 castronul 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 multi-cooker – 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, a supapei de evacuare aburi, a dispozitivului de blocare a capacului

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

1. Ridicați capacul aparatului. Răsușiți cu acuratețe (împotriva acelor de ceasornic) piulița centrală de fixare aflată pe partea interioară și scoateți capacul interior.
2. Supapa de evacuare aburi este situată pe capacul detașabil și este alcătuită din două părți. Pentru curățarea supapei rotiți cu acuratețe manta de protecție a supapei (aflată pe partea interioară a capacului detașabil) împotriva acelor de ceasornic și scoateți-o ținând în același timp bila de închidere a supapei din interior.
3. Spălați capacul detașabil pe ambele părți, garnitura de etanșare, manta de plastic a supapei de evacuare aburi și bila de închidere a acesteia și cilindrul dispozitivului de blocare pentru deschiderea capacului folosind o soluție delicată pentru spălat vase.
4. În cazul murdăririi excesive demontați și curățați complet supapa de evacuare aburi, deșurubând manta metalică a acesteia (de pe partea externă a capacului detașabil). Înfundarea orificiului de evacuare poate fi curățat cu ajutorul unui ac subțire sau cu un fir metallic.
5. Cilindrul dispozitivului de blocare pentru deschiderea capacului trebuie să aibă o mișcare liberă. În caz contrar se recomandă curățarea dispozitivului de blocare (nu se scoate!).
6. După terminarea curățării, ștergeți capacul detașabil și restul elementelor componentec 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 murdărire:

1. Scoateți manta-capac, demontați-o cu grijă în două părți.
2. Spălați ambele jumătăți, uscați-le.
3. 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 înlăturat 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 pătrunderii lichidului, resturilor alimentare sau a gunoiiului 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 defecțiunea aparatului.

Înainte de a începe curățarea camerei de lucru a multi-cooker-pressure cooker verificați dacă aparatul a fost deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet!

Pereteii laterali ai camerei de lucru, suprafațaplitei de încălzire și manta tractorului 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 mirosurilor neplăcute la următoarea pregătire a mâncării. În cazul în care în adâncitura specială de pe corpul vasului în jurultractorului termic central au ajuns corpuri străine se recomandă îndepărtarea acestora cu o pensetă, fără a apăsa însă pe manta tractorului termic. Dacă suprafața plitei de încălzire s-a murdărit, aceasta oate 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.

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 25 luni de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipularii necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

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

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

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

Amatajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiiul casni.

IV. ÎNAINTE DE A APELA UN CENTRU DE SERVICE

Mesaj pe ecran referitor la erori	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
C1, C2, C3, C4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea sistemului de control, a tractorului de temperatură sau a tractorului 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 deplasați la un centru de service autorizat.



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

SAUGOS PRIEMONĖS

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

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

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.

- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

DĖMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinių. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.

- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

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

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

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

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

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

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

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M140
Galia	1100-1300 W
Įtampa	220-240 V, 50 Hz
Dubens tūris	5 l
Dubens danga	neslystanti
Ekranas	šviesos diodų, skaitmeninis
Garų vožtuvas	nuimamas
Saugos sistema	4-ių pakopų
• slėgio reguliavimo vožtuvas	
• temperatūros jutiklis	
• temperatūros saugiklis	
• dangčio blokavimo jutiklis	
Gaminimo pabaigos garso signalas	yra

Automatinės programos

Greitpuodžio režimu:

1. МЯСО НА ПАРУ (GARINIMAS – MĖSA)	13. ВАРКА МЯСА (VIRIMAS – MĖSA)
2. РЫБА НА ПАРУ (GARINIMAS – ŽUVIS)	14. ВАРКА РЫБЫ (VIRIMAS – ŽUVIS)
3. ПТИЦА НА ПАРУ (GARINIMAS – PAUKŠTIENA)	15. ВАРКА ПТИЦЫ (VIRIMAS – PAUKŠTIENA)
4. ОВОЩИ НА ПАРУ (GARINIMAS – DARŽOVĖS)	16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (VIRIMAS – DARŽOVĖS)
5. СУП С МЯСОМ (SRIUBA – MĖSA)	17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (ŠUTINIMAS – MĖSA)
6. СУП РЫБНЫЙ (SRIUBA – ŽUVIS)	18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (ŠUTINIMAS – ŽUVIS)
7. СУП С ПТИЦЕЙ (SRIUBA – PAUKŠTIENA)	19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (ŠUTINIMAS – PAUKŠTIENA)
8. СУП ОВОЩНОЙ (SRIUBA – DARŽOVĖS)	20. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUPOPOS)
9. ТУШЕНИЕ МЯСА (TROŠKINIMAS – MĖSA)	21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MAISTAS)
10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (TROŠKINIMAS – ŽUVIS)	22. ПЛОВ (PLOVAS)
11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (TROŠKINIMAS – PAUKŠTIENA)	23. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS)	24. БОБОВЫЕ (ANKŠTINIAI)

Multifunkcinio puodo režimų:

1. ВЫПЕЧКА (KERINIAI)
2. ХЛЕБ (DUONA)
3. МАКАРОНЫ (MAKARONAI)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURT/TEŠLA)
5. ЖАРКА МЯСА (KERIMAS – MĖSA)
6. ЖАРКА РЫБИ (KERIMAS – ŽUVIS)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (KERIMAS – PAKUŠTIENA)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (KERIMAS – DARŽOVĖS)
9. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)

Funkcijos

Atidėti.....	yra, iki 24 valandų
Patiekialų pašildymas.....	yra, iki 12 valandų
Paruoštų patiekialų temperatūros palaikymas (automatinis šildymas).....	yra, iki 12 valandų
Išankstinis automatinio šildymo funkcijos išjungimas.....	yra
Gaminimo temperatūros pakeitimas (programose "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР", "ЖАРКА/ФРИТЮР").....	yra
Garso signalų išjungimas.....	yra

Komplektas

Multifunkcinis puodas – greitpuodis.....	1 vnt.
Dubuosu nesvylandčia danga RB-A541.....	1 vnt.
Gaminimo konteineris.....	1 vnt.
Pastovos.....	1 vnt.
Mentelė.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Šaukštas.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Knuga "200 receptų".....	1 vnt.
Naudojotojo vadovas.....	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Elektros srovės laidas.....	1 vnt.

i Gaminotas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektus bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakeitimus.

Prietaiso sandara A1

1. Prietaiso korpusas.
2. Nešimo rankena.
3. Dubuosu nesvylandčia danga.
4. Garų išleidimo vožtuvas.
5. Prietaiso dangtis.
6. Dangčioatidarymo mygtukas.
7. Dangčio fiksatorius.
8. Fiksavimo veržlė.
9. Vidinis nuimamas dangtis.
10. Garų išleidimo vožtuvo apsauginis gaubtas.
11. Dangčio blokovimo rankena.
12. Valdymo skydas su ekranu.
13. Kondensato konteineris (užpakalinėje prietaiso korpuso dalyje).
14. Matavimo indelis.
15. Šaukštas.
16. Samtis.
17. Mentelė.
18. Gaminimo konteineris.
19. Pastovos.
20. Elektros srovės laidas.

Valdymo skydelis A2

1. Mygtukas "Отмена/Подогрев" ("Atšaukti/Pašildyti") – panaikinami visi nustatymai; nutraukiama gaminimo programa; išjungiamas pašildymo

funkcija.

2. Mygtukas "Вид продукта" ("Produkto tipas") – galima pasirinkti produkto tipą programose "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ" ("TROŠKINIMAS/SALTIENA", "VARKA", "TOMLENIE", "ЖАРКА/ФРИТЮР"; išjungiami garso signalai.
3. Mygtukas "Температура °С" ("Temperatūra °C") – įjungiamas gaminimo temperatūros nustatymo režimas automatinės programose "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
4. Mygtukas "Отложенный старт" ("Atidėti") – nustatomas paleidimo atidėjimo laikas.
5. Mygtukas "Час/–" ("Val/–") – pasirenkamavalandreikšmė, kai nustatomas paleidimo atidėjimo laikas / paruošimo laikas; sumažinama gaminimo temperatūra.
6. Mygtukas "Мин/+ " ("Min/+") – pasirenkama minučių reikšmė, kai nustatomas paleidimo atidėjimo laikas / paruošimo laikas; sumažinama gaminimo temperatūra.
7. Mygtukas "Изменение давления" ("Pakeisti slėgį") – įjungiamas slėgio pakeitimo režimas greitpuodžio režimu; padidinamas/sumažinamas slėgis.
8. Mygtukas "Старт/Автоподогрев" ("Pradėti/Automatinis šildymas") – paleidžiama gaminimo programa; iš anksto išjungiamas automatinio šildymo funkcija.
9. Mygtukas Меню ("Menu") – nustatoma automatinė gaminimo programa.
10. Mygtukas "Сброс давления" ("Sumažinti slėgį") – sumažinamas slėgis greitpuodžio režimu.
11. Ekranas.

Ekranu sandara A3

1. Automatinių programų indikatoriai greitpuodžio režimais.
2. Automatinių programų indikatoriai multifunkcinio puodo režimais.
3. Produkto tipo indikatoriai programose "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
4. Gaminimo režimų "Мультиварка/Скороварка" ("Multifunkcinis puodas/Greitpuodis") indikatoriai.
5. Dangčio blokovimo indikatoriai "Открыт/Закрыт" ("Atidarytas/Uždarytas").
6. Darbo kameros slėgio indikatoriai.
7. Automatinio šildymo ir pašildymo funkcijos aktyvumo indikatoriai.
8. Paruošimo laiko nustatymo režimo indikatoriai.
9. Garso signalų įjungimo/išjungimo indikatoriai.
10. Paleidimo atidėjimo laiko nustatymo indikatoriai.
11. Įkaitimo/pasiekto reikiamo slėgio multifunkcinio puodo režimo indikatoriai.
12. Temperatūros nustatymo režimo indikatoriai programose "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
13. Temperatūros reikšmės indikatoriai programose "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
14. Paruošimo laiko/ atidėjimo laiko reikšmės indikatoriai.

PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išimkite iš dėžės gaminį ir jo priedus. Nuimkite visas pakuotės medžiagas.
Būtinai palikite nenuimtus įspėjamojus lipdukus, lipdukus-rodykles ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į jo garantinę priežiūrą.
Nušluostykite prietaiso korpusą drėgnu audiniu. Išlaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai iššluostykite. Naudojant pirmą kartą, gali būti jaučiamas pašalinis kvapas. Tai nereikšia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju prietaisą išvalykite.

⚠ Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems jo gedimams.

II. KAIP NAUDOTIS PRIETAISU**Prieš pradėdami naudotis**

Pastatykite prietaisą ant tvirtu lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garų vožtuvogari nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektros prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurioms gali pakenkti didėję drėgmė ir aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad išorinis ir matomos vidinės multifunkcinio puodo dalys nėra pažeistos, įskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamosios kameros dugno neturi būti pašalinii daiktų.

Kaip atidaryti/uždarytidangtį

Kai prietaiso dangtis uždaromas, jis hermetiškai susijungia su gaminio korpusu, tai leidžia sudaryti jo darbo kameroje aukštą slėgį. Kai slėgis prietaiso viduje aukštesnis negu atmosferos, dangtis automatiškai blokuojamas. Jeigu baigus gaminti dangtis be pastangų neatidaro, vadinais, slėgis darbo kameroje dar labai aukštas. Paspauskite mygtuką "Сброс давления" ir palaukite, kol slėgis prietaise taps normalus.

Norėdami uždaryti dangtį:

1. Nuleiskite dangtį iki spragtelės.
2. Pasukite dangčio blokovimo rankeną į padėtį "Закрыт".



⚠ DĖMESIO! Veikdamas prietaisas įkaista! Neprisilieskite prie jo metalinių dalių gaminimo procese ir pašaliojama programai. Norėdami prietaisą perkelti arba perristi, naudokite ant korpuso įtaisytas specialias rankenas.

Saugos sistema

Multifunkciniame puode-greitpuodyje REDMOND RMC-M140 įdiegta kelių pakopų saugos sistema. Jeigu temperatūra ir (arba) slėgis viršija leistinus rodiklius, sistema sustabdo gaminimo procesą. Kai rodikliai grįš į normalią padėtį, gaminimo procesas vėl tęsis. Jeigu per tam tikrą laiką tai neįvyks, specialį įrangą nutrauks elektros tiekimą, ir multifunkcinis puodas-greitpuodis visiškai nustos veikti.

Jeigu gaminimo programa, veikianti greitpuodžio režimu, bus sustabdyta paspaudus mygtuką "Отмена/Подогрев" (arba veikiant programai prietaisas buvo išjungtas iš elektros tinklo), prietaiso dangtis užsiblokuos. Ekране įsiliębs dangčio blokovimo indikatoriaus "Закрыт", slėgio lygio indikatoriaus darbotkameroje ir garso signalų (jeigu jie išjungti) įjungimo/išjungimo indikatoriaus, o mygtuko "Старт/Автоподогрев" indikatoriaus mišrės. Saugos sumetimais taip pat blokuojami visi valdymo skydelio mygtukai, išskyrus mygtuką "Сброс давления", kurį paspaudžiant būtinai rankiniu būdu sumažinti slėgį (automatiškai slėgis bus sumažintas po 10 minučių). Kai darbo kameroje slėgis taps normalus, prietaiso dangtis atsiblokuos.

Programos pasirinkimas ir paruošimo laiko nustatymas

Multifunkciniame puode-greitpuodyje REDMOND RMC-M140 galima pakeisti paruošimo laiką, iš anksto nustatytą kiekvienai programai:

1. Spausdami mygtuką "Меню", pasirinkite gaminimo programą. Ekране švies šiai programai iš anksto nustatytas paruošimo laikas.
2. Spausdami mygtuką "Час/–" nustatysitevalandų reikšmę, spausdami mygtuką "Мин/+ " – minučių reikšmę. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiamą mygtuką. Kai bus pasiekta maksimali reikšmė, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
3. Norėdami atšaukti nustatymus, paspauskite mygtuką "Отмена/Подогрев", po to reikia iš naujo nustatyti gaminimo programą.



i Kai paruošimo laiką nustatote rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą pasirinktos programos nustatymų laiko diapazoną ir pokyčio žingsnį, kuriu yra atskirai numatyti kiekvienai programai ir nurodyti suvestinėje gaminimo programų lentelėje.

Atgalinis laiko skaičiavimas visose programose greitpuodžio režimu, taip pat programoje "МАКАРОНЫ" (multifunkcinio puodo režimu) prasideda po to, kai temperatūra ir slėgis dubenyje pasiekia reikiamą lygį. Kitose programose

nustatytas paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti iškart paspaudus mygtuką "Старт/Автоподогрев".

Gaminimo temperatūros pakeitimas

Programose "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР" numatyta galimybė keisti gaminimo temperatūrą (taip pat ir automatines programas):

1. Nustatę gaminimo programą arba jai veikiant paspauskite mygtuką "Температура °C".
2. Spausdami mygtuką "Час/+", mažinkite temperatūros reikšmę, spausdami mygtuką "Мин/+" – didinkite.
3. Dar kartą paspaudę mygtuką "Температура °C" išsaugokite nustatytą reikšmę (tuo atveju, kai gaminimo temperatūra keičiama veikiant programai).

Slėgio keitimas

Multifunkciniame puode-greitpuodyje REDMOND RMC-M140, kai jis veikiagreitpuodžio režimu, nustačius gaminimo programą taip pat galima pakeisti slėgio lygį nuo 30 iki 60 kPa, pokyčio žingsnis 5 kPa.

Slėgis nustomas paspaudžiant mygtuką "Изменение давления" ir sąlyginai rodomas atitinkame ekrano indikatorius (nuo 1 iki 7). Kai pasiekiami maksimali reikšmė,slėgio nustatymas tęsiasi nuo diapazono pradžios.

Funkcija "Atidėti"

Ši funkcija įgalina nustatyti laiką, kuriam praėjus įsijungs nustatyta gaminimo programa,diapazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių.

1. Pasirinkę automatinę programą paspauskite mygtuką "Отложенный старт". Įsijiebs atidėjimo laiko nustatymo indiktorius, mygtuko "Отложенный старт" indikatorius mirksės. Spausdami mygtuką "Час/-",nustatykitevalandų reikšmę, spausdami mygtuką "Мин/+ – minučių reikšmę. Norėdami greičiau pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką. Kai bus pasiekta maksimali reikšmė, laiko nustatymas prasidės nuo diapazono pradžios.
2. Paspauskite mygtuką"Старт/Автоподогрев". Laikmatis pradės atgal skaičiuoti laiką, likusį iki gaminimo programos pradžios.
3. Norėdami pakeisti nustatymus, paspauskite mygtuką "Отмена/Подогрев". Po to iš naujo įveskite programos nustatymus.

i *Funkcija"Отложенный старт" negalitarprogramose "ЖАРКА/ФРИТЮР" ir "МАКАРОНЫ".*

Nustatant paleidimo atidėjimo laiką reikia atsižvelgti į tai, kad visose programose greitpuodžio režimu, taip pat programoje "МАКАРОНЫ" (multifunkcinio puodo režimu) laikas pradedamas skaičiuoti atgal tik po to, kai temperatūra ir slėgis dubenyje pasiekia reikiamą lygį.

Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Leidžia palaikyti paruošto patiekalo temperatūrą 60-80°C diapazonu 12 valandų. Įsijungia automatiškai iškart pasibaigus gaminimo programai (apie tai praneša garso signalas), tuo pačiu ekrane įsijiebia indiktorius "Подогрев" irrodomas tiesiogiai skaičiuojamas minutės funkcijos veikimo laikas šiuo režimu.

Jeigu reikia, galima iš anksto išjungti automatinį šildymą, reikia paspausti mygtuką "Старт/Автоподогрев" po to, kai paleidžiama gaminimo programa (pasigirs signalas, mygtuko indikatorius užges). Norėdami vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskitemygtuką "Старт/Автоподогрев".

i *Programoje "ЙОГУРТ/ТЕСТО" automatinio šildymo funkcija negalima. Programoje "МУЛЬТИПОВАР" iš anksto nustatyta, kad tuo atveju, kai nustatoma aukštesnė nei 75°C gaminimo temperatūra, automatinio šildymo funkcija išsijungia savaime, tačiau jeigu reikia, galite ją įjungti rankiniu būdu, paspausdami mygtuką "Старт/Автоподогрев" po to, kai pateidžiama gaminimo programa.*

Patiekalų pašildymo funkcija

Ši funkcija įgalina pašildyti šaltą patiekalą iki 60-80°C temperatūros:

1. Sudėkite patiekalą į dubenį. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinamoju elementu.
2. Sandariai uždarykite dangtį, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Paspauskite mygtuką "Отмена/Подогрев". Įsijiebs mygtuko indikatorius, taip pat indikatorius "Подогрев" ekrane. Laikmatis pradės tiesiogiai skaičiuoti šildymo laiką minutėmis. Prietaisas sušildys patiekalą ir palaikys jo temperatūrą iki 12 valandų, po to šildymas automatiškai išsijungs.
4. Norėdami sustabdyti šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką "Отмена/Подогрев". Mygtuko indikatorius ir indikatorius "Подогрев" (ekrane) užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Kaip išjungti garso signalus

Norėdami išjungti garso signalus,laikimo režimu arba veikiant programaipaspauskite mygtuką "Вид продукта". Norėdami įjungti garšą, paspauskite mygtukądar kartą.

Pagrindiniai veiksmai naudojant gaminimo programas

1. Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubens gerasi priguldes prie kaitinamojo elemento.
3. Sandariai uždarykite dangtį, nustatykite dangčio blokavimo svirtelę į padėtį "Закреть" (išimtis – programa "ЖАРКА/ФРИТЮР").Junkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką "Меню",nustatykite gaminimo programą (programosindikatoriumi mirksėti ekrane).Kai nustatoma programa "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ" arba "ЖАРКА/ФРИТЮР", spausdami mygtuką "Вид продукта", nustatykite reikiamą porogramą (joindikatoriusmirksės ekrane).
5. Jeigu reikia, pakeiskite iš anksto nustatytąjį paruošimo laiką.
6. Jeigu reikia, nustatykite gaminimo paleidimo atidėjimo laiką,pakeiskite slėgį (greitpuodžio režimu), gaminimo temperatūrą (programose "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР", "МУЛЬТИПОВАР").
7. Paspauskite mygtuką "Старт/Автоподогрев".Prasidės gaminimo programa.

i *Visose programose greitpuodžio režimu, taip pat programoje "МАКАРОНЫ" (multifunkcinio puodo režimu) atgalinis laikas skaičiuojamas prasideda po to, kai temperatūra ir slėgis dubenyje pasiekia reikiamą lygį.*

8. Kai gaminimo programa pasibaigia, pasigirsta specialus signalas.Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (ekrane įsijiebsindikatorius "Подогрев") arba išsijungs. Jeigu reikia, automatinio šildymo funkciją galima išjungti paspaudžiant mygtuką "Отмена/Подогрев".

Greitpuodžio režimu, kai baigiasi gaminimo programa,paspauskite mygtuką "Спрос давления",kad stėgis darbo kameroje taptų normalus. Ekrane įsijiebs užrašas "--P".Kai pasigirs garo signalas,nustatykite dangčio blokavimo svirtelę į padėtį "Открыть" ir atidarykite prietaiso dangtį.

i *Jeigu norite atsaukti visus nustatymus arba nutraukti gaminimo procesą,paspauskite mygtuką "Отмена/Подогрев".*

STOP **DRAUDŽIAMA:**

- pridėti į dubenį produktų ar pripilti vandens daugiau nei iki maksimalios skalės žymos vidiniame dubens paviršiuje;
- gaminti greitpuodžio režimu be vandens ar kitų skysčių (minimalus skysčio kiekis – 2 matavimo indėliai);
- naudoti greitpuodžio režimąproduktams gruzdinti riebaluose.

Gaminimas aukštu slėgiu (greitpuodžio režimas)

Programa "НА ПАРУ"

Skirta mėsos patiekalams, žuviai, paukštinaiar daržovėms gaminti garuose. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" ("MĖSA") – 20 minučių, "РИБА" ("ŽUVIS") – 10 minučių, "ПТИЦА" ("PAUKŠTĖNA") – 15 minučių, "ОВОЩИ" ("DARŽOVĖS") – 12 minučių). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Įvairiems produktams gaminti garuose naudokite specialų konteinerį (tiekiamas komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 300–350 ml vandens.
2. Paruoškite produktus ir tolygiai sudėkite į gaminimo konteinerį. Įstatykite į dubenį pastovą, ant jo pastatykite konteinerį.
3. Vadovaukitės nurodymais p. 2–8 skyriuje "Pagrindiniai veiksmai naudojant gaminimo programas".

Programa "СУП"

Skirta mėsos sultiniams, paukštinossriuboms, žuvienei ir daržovių sriuboms gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" – 40 minučių, "РИБА" – 25 minutės, "ПТИЦА" – 30 minučių, "ОВОЩИ" – 20 minučių). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"

Skirta mėsa, žuviai, paukštinai ir daržovėms troškinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" – 40 minučių, "РИБА" – 30 minučių, "ПТИЦА" – 35 minutės, "ОВОЩИ" – 25 minutės). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "ВАРКА"

Skirta mėsa, žuviai, paukštinai, daržovėmsvirtinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" – 40 minučių, "РИБА" – 25 minutės, "ПТИЦА" – 30 minučių, "ОВОЩИ" – 30 minučių). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "ТОМЛЕНИЕ"

Skirta mėsa, žuviai, paukštinai šuntinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" – 2 valandos 30 minučių, "РИБА" – 1 valanda 30 minučių, "ПТИЦА" – 2 valandos). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių.

Programa "РИС/КРУПЫ"

Skirta ryžiams virti, įvairioms kruopoms gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 15 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų,pokyčio žingsnis 1minutė.

Programa "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Skirta gaminti vaikų maistui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "ПЛОВ"

Skirta plouvi gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 40 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "МОЛОЧНАЯ КАША"

Skirta įvairioms košėms su pienu gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 10 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 4valandų,pokyčio žingsnis1minutė. Programa "МОЛОЧНАЯ КАША" skirta gaminti košes iš neriebavus pastერიзуото pieno. Kad pienas neišgaruotų ir pasiektumėte norimą rezultata, rekomenduojame:

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

Programa "БОБОБЫЕ"

Skirta ankštinėms daržovėms, įvairiems garnyrams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 1 valanda 30 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Gaminimas nomačiu slėgiu (multifunkcinio puodo režimas)

Programa "ВЫПЕЧКА"

Skirta biskvitams, apkepams, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 50 minučių. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 15 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa "ХЛЕБ"

Skirta įvairių rūšių duonai kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 3 valandos. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 6 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Pirmąją programos veikimo valandą kildinama tešla, toliau vyksta pats kepimas.

⚠ DĖMESIO! Kepimo metu dubuo ir produktai įkaita! Išimami iš prietaiso iškepusį duoną, naudokites virtuves pirštinėms.

Programa "МАКАРОНИ"

Skirta makaronams virti, taip pat jiem gaminti pagal įvairius receptus. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 8 minutės. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 2 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė. Funkcija "Atidėti" šioje programoje negalima. Vadovaukitės nurodymais p. 1-7 skyriuje "Pagrindiniai veiksmai naudojant gaminimo programas". Kai užviris vanduo, pasigirs signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, po to uždenkite dangtį. Pradės veikti nustatyta programa ir bus atgal skaičiuojamas paruošimo laikas.

Programa "ЙОГУРТ/ТЕСТО"

Skirta jogurtui gaminti ir tešlai kildinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 8 valandos. Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje negalimos funkcijos "Atidėti" ir "Automatinis šildymas".

💡 Jągurtams gaminti galite naudoti specialų jogurto indelį komplektą REDMOND RAM-G1 (išsijamias atskirai).

Programa "ЖАРКА/ФРИТОР" ("KEPIMAS/GRUZDINIMAS")

Skirta mėsai, žuviai, daržovėms kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto produkto tipo ("МЯСО" – 18 minučių, "Рыба" – 10 minučių, "ПТИЦА" – 15 minučių, "ОВОЩИ" – 12 minučių). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Funkcija "Atidėti" šioje programoje negalima.

1. Vadovaukitės p. 1-2 skyriuje "Pagrindiniai veiksmai naudojant gaminimo programas".
2. Sandariai uždarykite dangtį, nustatykite dangčio blokavimo svirtelę į padėtį "ОТКРЫТ". Įjunkite prietaisą į elektros tinklą, po to vadovaukitės p. 4-7 skyriuje "Pagrindiniai veiksmai naudojant gaminimo programas".
3. Paspauskite mygtuką "Старт/Автозагрузка". Pasigirs signalas, dangčio blokavimo indikatorius (ekrane) mirksės. Po to atidarykite dangtį ir nustatykite dangčio blokavimo svirtelę į padėtį "Закрыт". Prasidės gaminimo procesas ir bus atgaline tvarka skaičiuojamas programos veikimo laikas.

⚠ Neuzdengite prietaiso dangčio, kai aktyvi programa!

4. Kai baigsis programa, pasigirs specialus signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nustatymų, prietaisas persijungis į automatinio šildymo režimą (ekrane įsižiebs indikatorius "Плоаорее") arba išsijungs. Jeigu reikia, automatinio šildymo funkciją galima išjungti paspaudžiant mygtuką "Отмена/Плоаорее".

⚠ Kepant produktus prietaisas įkaita iki maksimalios temperatūros. Prieš dar kartą naudojant programą "ЖАРКА/ФРИТОР" ("KEPIMAS/GRUZDINIMAS"), prietaisas turi visiškai atvėsti.

ⓘ Kepamus produktus rekomenduojame pamaitinti (apvesti). Gruzdinimui riebaluose naudokite specialų krepšį.

Programa "МУЛЬТИПОВАР"

Programa "МУЛЬТИПОВАР" skirta gaminti praktiškai bet kuriems patiekalams naudotojo nustatytoje temperatūroje ir pagal naudotojo nustatytą laiką. Kai patiekalams gaminti nustatoma 75°C ar žemesnė temperatūra, iš anksto nustatyta automatinio šildymo funkcija išsijungia. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu, paspaudžiant mygtuką "Старт/Автозагрузка" po to, kai paleidžiama gaminimo programa (įsižiebia mygtuko "Отмена/Плоаорее" indikatorius).

Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Paruošimo laiko nustatymo diapazonas – nuo 2 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Temperatūros nustatymo diapazonas šioje programoje yra 35–160°C, pokyčio žingsnis 5°C.

⚠ DĖMESIO! Kai nustatyta aukštesnė nei 140°C temperatūra, saugos sumetimais paruošimo laikas turi būti ne ilgesnis kaip 2 valandos.

III. PRIETAISO VALYMAS

Bendros taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą, taip pat kai norima pašalinti iš multifunkcinio puodo-greitpuodžio maisto kvapus, rekomenduojame balvu gaminti 15 minučių pavirinti pusę citrinos programoje "ОВОЩИ НА ПАРУ" (greitpuodžio režimu).
- Negalima patikti uždarame multifunkciniam puode-greitpuodyje dubens su pagamintu maistu arba pripilto vandens ilgiau nei 24 valandas. Dubenį su paruoštu patiekalu galima laikyti šaldytuve ir, kai reikia, sušildyti maistą multifunkcinio puode-greitpuodyje, naudodami pašildymo funkciją.
- Jeigu prietaisu nesinaudojate ilgą laiką, išjunkite jį iš elektros tinklo. Darbo kamera, įskaitant kaitinamąjį diską, dubuo, vidinis dangtis ir garų užtvanas, kondensato konteineristai turi švarūs ir sausi.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas ir elektros tinklo ir visiškai atvėso. Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.

STOP DRAUDŽIAMA valymui naudoti šiurkščias servetėles arba kempines (jeigu tai specialistai neaparta šiame vadove), abrazyvinius valiklius. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias chemiškai agresyvias bei kitas medžiagas, kuriomis nerekomenduojama valyti daiktų, kurie liečiasi su maistu.

DRAUDŽIAMA panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurškles!

- Atsargiai valykite gumines ir silikones multifunkcinio puodo dalis: jeigu jas pažeisite arba deformuosite, prietaisas gali pradėti blogai veikti.
- Prietaiso korpusą galima valyti, kai jis tampa nešvarus. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir nuimamą garų užtvaną būtina valyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Kondensatą, kuris susidaro gaminant maistą multifunkciniam puode-greitpuodyje, nuvalykite kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu. Darbo kameros vidinį paviršių valykite, kai reikia.

Korpuso valymas

Prietaiso korpusą valykite minkšta drėgna virtuvės servetėle arba kempine. Galima naudoti švelnius ploviklius. Kad neatsirastų vandens nuosėdų ir pataky

ant prietaiso korpuso, rekomenduojame sausai nušluostyti visą jo paviršių.

Dubens valymas

Dubenį galima valyti tiek rankomis, naudojant minkštą kempinę ir indų ploviklį, tiek ir plauti indaplovėje (vadovaujantis jos gamintojo rekomendacijomis). Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šito vandens ir palikite kuriam laikui, kad atmirktų, po to išplaukite. Prieš statydami dubenį į multifunkcinio puodo-greitpuodžio korpusą, būtina sausai nušluostykite dubens išorinį paviršių.

ⓘ Dažnai naudojant dubenį, po kurio laiko gali visiškai arba iš dalies pakisti jo vidinės neslytančios dangos spalva. Savaimė tai nėra dubens defekto požymis.

LTU

Numimamą vidinio dangčio, garų užtvano, dangčio fiksatoriaus valymas

Nuimamą vidinį dangtį, garų užtvaną, dangčio fiksatorių rekomenduojame valyti kaskart pasinaudojus prietaisu:

1. Atidarykite prietaiso dangtį. Atsargiai atsukite (prieš laikrodžio rodyklę) centrinę fiksacijąmygą veržlę kitoje pusėje ir nuimkite vidinį dangtį.
2. Garų užtvanas yra ant nuimamo dangčio, jis susideda iš dviejų dalių. Norėdami nuvalyti užtvaną, atsargiai pasukite jo plastikinį gaubtą (nuimamo dangčio vidinio pusėje) prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite, laikydami už viduje esančio uždarymo rutuluko.
3. Nuplaukite iš abiejų pusių nuimamą dangtį, sandarinimo žiedą, garų užtvano plastikinį gaubtą ir uždarymo rutuliuoklį, taip pat dangčio fiksatoriaus cilindrus, naudodami švelnius ploviklius.
4. Jeigu garų užtvanas labai užsiteršęs, visiškai jį išdarykite ir išvalykite, prieš tai atsukę jo metalinį gaubtą (nuimamo dangčio išorinio pusėje). Jeigu užsikimšo užtvano garų išleidimo anga, ją galima išvalyti plona adata arba viela.
5. Dangčio fiksatoriaus cilindrus turi laisvai judėti. Jeigu jis nejuda, nuvalykite fiksatorių (jis neuimamas!).
6. Baigę valyti, sausai nušluostykite nuimamą dangtį ir kitus elementus, po to surinkite prietaisą atvirkščia tvarka.

Apšauginio garų užtvano gaubto valymas

Dėl saugos garų užtvano anga uždengta specialiu gaubtu-dangčiu, kuris neleidžia smarkiai išsiveržti garams arba skysciui čiurškile. Jį valykite, kai susiteršia:

1. Nuimkite gaubtą-dangtį, atsargiai išskirkite jį dvi dalis.
2. Nuplaukite abi puses, nužiovinkite.
3. Surinkiteatgaline tvarka ir įstatykite į vietą.

Kondensato šalinimas

Kondensato konteineris, esančią prietaiso korpuse, būtina išvalyti kaskart pasinaudojus prietaisu:

1. Atsargiai išimkite konteinerį, truputį patraukdami už iškyšos.
2. Išplaukite kondensatą, išplaukite konteinerį.
3. Įstatykite konteinerį į vietą.

Kondensato perteklius taip pat gali gautis specialioje ertmėje prietaiso korpuse aplink dubenį. Kondensatą nesunku nuvalyti rankšluosčiu ar virtuvės servetėle.

Darbo kameros valymas

Griežtai laikantis šioje instrukcijoje pateikiamų nurodymų, tikimybė, kad į prietaiso darbo kamerą pateks skyscių, maisto dalelių arba šiukšlių, labai maža. Jeigu darbo kamera vis dėlto pakankamai užsiteršė, reikia jos paviršių išvalyti, kad neatsirastų prietaiso darbo trikdžių arba jis nesugestų. Prieš valydami multifunkcinio puodo-greitpuodžio darbo kamerą įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas ir elektros tinklo ir visiškai atvėso! Darbo kameros vidines sienelės, kaitinamojo disko paviršių ir centrinio temperatūros jutiklio gaubtą (esančią kaitinamojo disko viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapia) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad vėliau gaminant maistą neatsirastų nepageidaujamy kvapų.

Jeigu į grovelį aplink centrinį temperatūros jutiklį pateko pašalinii daiktų,

atsargiai išimkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Jeigu užsiteršia kaitinamojo disko paviršius, galima naudotis vidutinio šiurkštumo drėgna kempine arba sintetiniu šepetėliu.

i *Dažnai naudojant prietaisą, po kurio laiko gali visiškai arba iš dalies pakisti kaitinamojo disko spalva. Savaimė tai nėra prietaiso gedimo požymis ir neturi įtakos teisingam prietaiso darbui.*

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklandumai	Klaidų šalinimas
C1, C2, C3, C4	Sistemos klaidos (galbūt sugedo elektroninė plokštė, temperatūros jutiklis arba slėgio jutiklis).	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti 10-15 minučių. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI


Šiam prietaisui suteikiama 25 mėnesių garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame tatlone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminys ir jo priedai (filtrai, lemputės, nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

Pakuotė, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdirbti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietas programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M140	Aizsardzības sistēma	4 pakāpi
Jauda	1100-1300 W	• spiedienu regulējošs vārsts	
Sprigums	220-240 V, 50 Hz	• temperatūras devējs	
Kausa tilpums	5 l	• temperatūras drošinātājs	
Kausa pārklājums	nepiedegošs	• vāka bloķēšanas devējs	
Displejs	gaismas diodu, digitālais	• skaņas signāls par produkta gatavību	ir
Tvaika vārsts	noņemams		

Automātiskās programmas

Ātrvārīšanas katla režīma:

- | | |
|--|--|
| 1. МЯСО НА ПАРУ (TVAICĒŠANA – GAĻA) | 13. ВАРКА МЯСА (VĀRĪŠANA – GAĻA) |
| 2. РЫБА НА ПАРУ (TVAICĒŠANA – ZIVIS) | 14. ВАРКА РЫБЫ (VĀRĪŠANA – ZIVIS) |
| 3. ПТИЦА НА ПАРУ (TVAICĒŠANA – PUTNU GAĻA) | 15. ВАРКА ПТИЦЫ (VĀRĪŠANA – PUTNU GAĻA) |
| 4. ОВОЩИ НА ПАРУ (TVAICĒŠANA – DĀRŽENI) | 16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (VĀRĪŠANA – DĀRŽENI) |
| 5. СУП С МЯСОМ (ZUPA – GAĻA) | 17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (SUTINĀŠANA – GAĻA) |
| 6. СУП РЫБНЫЙ (ZUPA – ZIVIS) | 18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (SUTINĀŠANA – ZIVIS) |
| 7. СУП С ПТИЦЕЙ (ZUPA – PUTNU GAĻA) | 19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (SUTINĀŠANA – PUTNU GAĻA) |
| 8. СУП ОВОЩНОЙ (ZUPA – DĀRŽENI) | 20. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI) |
| 9. ТУШЕНИЕ МЯСА (SAUTĒŠANA – GAĻA) | 21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU ĒDIENI) |
| 10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (SAUTĒŠANA – ZIVIS) | 22. ПЛОВ (PLOVS) |
| 11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (SAUTĒŠANA – PUTNU GAĻA) | 23. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA) |
| 12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (SAUTĒŠANA – DĀRŽENI) | 24. БОБОВЫЕ (PĀKŠAUGI) |

Multikatla režīma:

ВЫПЕЧКА (MILTU IZSTRĀDĀJUMI)
ХЛЕБ (MAIZE)
МАКАРОНИ (МАКАРОНИ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТИС/МІКЛА)
ЖАРКА МЯСА (СЕРШАНА – ГАЛА)
ЖАРКА РЫБИ (СЕРШАНА – ЗИВИС)
ЖАРКА ПТИЦЫ (СЕРШАНА – ПУТИНУ ГАЛА)
ЖАРКА ОВОЩЕЙ (СЕРШАНА – ДАՐՅԷՆԻ)
МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)

Funcijas

Atliktais starts.....ir, līdz 24 stundām
Ēdienu uzsildīšana.....ir, līdz 12 stundām
Gatavo ēdienu temperatūras
uztveršana (autouzsilde).....ir, līdz 12 stundām
Autouzsilides iepriekšēja atslēgšana.....ir
Gatavošanas temperatūras maiņa (programmās "МУЛЬТИПОВАР",
"ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР").....ir
Skaņas signālu atslēgšana.....ir

Komplektācija

Multikatla-ātrvārīšanas katls	1 gab.
Kauss ar nepieciešamo pārklājumu RB-A541	1 gab.
Konteineris traucešanai	1 gab.
Paliktinis	1 gab.
Plakana karote	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Karote	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Grāmata "200 recettes"	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.

i *Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajās daļas savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.*

Ierīces uzbūve A1

- Ierīces korpus.
- Rokturis pārnēsāšanai.
- Kauss ar nepieciešamo pārklājumu.
- Tvaika nopūšanas vārsts.
- Ierīces vāks.
- Vāka atvēršanas pogas.
- Vāka atvēršanas bloķētājs.
- Fiksējais uzgrīzeis.
- Iekšējais noņemamais vāks.
- Tvaika nopūšanas vārsta aizsargpalvks.
- Vāka bloķēšanas rokturis.
- Vadības panelis ar displeju.
- Konteineris kondensāta savākšanai (ierīces korpusa aizmugurējā daļā).
- Mērglāze.
- Karote.
- Kausiņš.
- Plakana karote.
- Traucēšanas traucešanai.
- Paliktinis.
- Elektropadeves vads.

Vadības panelis A2

- Poga "Отмена/Подогрев" ("Atcelšana/Sildīšana") – visu uzstādītā

iestatījumu atcelšana; ēdiena gatavošanas programmas pārtraukšana; uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana.

- Poga "Вид продукта" ("Produkta veids") – produkta veida izvēlēšanas programmās "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "ЖАРКА/ФРИТЮР"; skaņas signālu atslēgšana.
- Poga "Температура °С" ("Temperatūra °C") – ēdiena gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīma ieslēgšana automatiskajās programmās "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
- Poga "Отложенный старт" ("Atliktais starts") – atlikta starta laika iestatīšana.
- Poga "Час/–" ("Stunda/–") – stundu skaita izvēlēšanās, uzstādot atlikta starta laiku/ēdiena gatavošanas laiku; ēdiena gatavošanas temperatūras samazināšana.
- Poga "Мин/+ " ("Min/+") – minūšu skaita izvēlēšanās, uzstādot atlikta starta laiku/ēdiena gatavošanas laiku; ēdiena gatavošanas temperatūras paaugstināšana.
- Poga "Изменение давления" ("Spiediena maiņošana") – spiediena līmeņa maiņošanas režīma ieslēgšana ātrvārīšanas katla režīmā; spiediena līmeņa paaugstināšana/pazemināšana.
- Poga "Старт/Автоподогрев" ("Starts/Autoouzsilde") – ēdiena gatavošanas programmas starts; iepriekšēja autouzsilides funkcijas atslēgšana.
- Poga "Меню" ("Izvēlne") – automatiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.
- Poga "Сбор давления" ("Spiediena novadīšana") – spiediena novadīšana ātrvārīšanas katla režīmā.
- Displejs.

Displeja uzbūve A3

- Automātisko programmu indikatoru ātrvārīšanas katla režīmā.
- Automātisko programmu indikatoru multikatla režīmā.
- Produkta veida indikatoru programmās "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
- Ēdiena gatavošanas režīmu "Мультиварка/Скороварка" ("Multikatls/Ātrvārīšanas katls") indikatoru.
- Vāka bloķēšanas indikatoru "Открыт/Закрыт" ("Atvērts/Aizvērts").
- Spiediena līmeņa darba kamerā indikators.
- Autouzsilides un ēdienu sildīšanas funkciju darbības indikators.
- Ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikators.
- Skaņas signālu ieslēgšanas/atslēgšanas indikators.
- Atlikta starta laika iestatīšanas režīma indikators.
- Pārkaršanas/nepieciešamā spiediena līmeņa sasniegšanas indikatoru multikatla režīmā.
- Temperatūras iestatīšanas režīma indikatoru programmās "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
- Temperatūras līmeņa indikatoru programmās "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР".
- Ēdiena gatavošanas laika / atlikta starta laika indikators.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izpziem izstrādājumu un tā komplektējošās sastāvdaļas no kārbas. Atbrīvojiet no visiem iesaiņojuma materiāliem.

Nekādā gadījumā nenopietiet no ierīces korpusa brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes ar norādījumiem un plāksnīti ar ierīces sērijas numuru! Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automatiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu. Nostaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šāda gadījuma veiciet ierīces tīrīšanu.

! *Uzmanību! Aizliegts lietot ierīci ar jebkādiem bojājumiem!*

II. IERĪCES EKSPLUATĀCIJA**Pirms lietošanas uzsākšanas**

Novietojiet ierīci uz cietai līdzīgas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un temperatūru.

Pirms ēdiena gatavošanas pārlicieties par to, ka ārējais un redzamais iekšējais multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai līzumu, ka spiediens darba kamerā vēl ir pārāk augsts. Nospiežiet pogu "Сбор давления" un sagaidiet, kad spiediens ierīcē būs normalizējies.

Vāka atvēršana/ aizvēršana

Kad ierīces vāks tiek aizvērts, tas hermētiski savienojas ar izstrādājuma korpusu, tas ļauj darba kamerā radīt paaugstinātu spiedienu. Kad spiediens ierīcē ir augstāks par atmosfēras spiedienu, vāks automatiski nobloķējas. Ja pēc ēdiena pagatavošanas vāks pat ar piepūli nav atverams, tas nozīmē, ka spiediens darba kamerā vēl ir pārāk augsts. Nospiežiet pogu "Сбор давления" un sagaidiet, kad spiediens ierīcē būs normalizējies.

- Nolaidiet vāku līdz atskaņas klikšķim.
- Pagrieziet vāku bloķēšanas rokturi stāvoklī "Закрыт".

! *UZMANĪBU! Darbības laikā ierīce sakarst! Nepieskarieties pie tās metālajām daļām ēdiena gatavošanas procesa laikā, kā arī uzreiz pēc gatavošanas. Lai paceltu un pārnēsātu ierīci, izmantojiet speciālos rokturus uz korpusa.*

Aizsardzības sistēma

Multikatls-ātrvārīšanas katls REDMOND RMC-M140 ir aprīkots ar vairāku līmeņu aizsardzības sistēmu. Ja temperatūra (un/vai) spiediens kamerā pārsniedz pieļaujamos līmeņus, sistēma apturēs ēdiena gatavošanas procesu. Kad šie parametri atgriezīsies pie normāliem rādījumiem, gatavošanas process atsāksies no jauna. Ja noteiktā laikā tas nenotiks, speciāla ierīce pārraus elektropadeves ķēdi un pilnībā apturēs multikatla-ātrvārīšanas katla darbību.

Ja, nospiežot pogu "Отмена/Подогрев" (vai ierīce tika atslēgta no elektrotīkla programmas darbības laikā), esat pārtraucis ēdiena gatavošanas procesu ātrvārīšanas katla režīmā, ierīces vāks būs nobloķēts. Displeja ideģesys vāka bloķēšanas indikatoru "Закрыт", darba kameras spiediena līmeņa indikatoru un skaņas signālu ieslēgšanas/izslēgšanas indikatoru (ja tie ir bijuši izslēgti), bet pogas "Старт/Автоподогрев" indikatoru mirgos. Tai pat laikā drošības noliktos tiks nobloķēts vāks vadības paneļa pogas, izņemot pogu "Сбор давления", nospiežot kuru, ir jāveic manuāla spiediena novadīšana (automātiskā spiediena novadīšana notiks pēc 10 minūtēm). Pēc spiediena normalizācijas darba kamerā ierīces vāks būs atbloķēts.

Programmas izvēlēšanās un ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatla-ātrvārīšanas katlā REDMOND RMC-M140 var mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas uzstādīts pēc noklusējuma katrai programmai: Nospiežot pogu "Меню", izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Displeja izgaismosmes izvēlētais programma gatavošanas laiks pēc noklusējuma. Nospiežot pogu "Час/–", iestatiet stundu skaitu, nospiežot pogu "Мин/+ –" minūšu skaitu. Lai ātri nomainītu līmeņus, nospiežiet un turiet nospiektu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegts maksimālais līmeņu, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.

Lai atceltu uzstādītās iestatījumus, ir jānospiež pogu "Отмена/Подогрев", pēc tam ēdiena gatavošanas programma ir jāizvēlas no jauna.

i *Iestatīt ēdiena gatavošanas laiku manuāli (ar roku), nemiet vēs iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kas ir paredzēti jūsu izvēlētajai gatavošanas programmai, atbilstoši ēdiena gatavošanas programmu apkopatai tabulai.*

Atpakalojējo laika atskaitē visos ātrvārīšanas katla režīma programmās, kā arī programā "МАКАРОНЫ" (multikatla režīmā) sākas tikai pēc tam, kad kausā ir sasniegta nepieciešamā temperatūra un nepieciešamais spiediens. Pārējās

gatavošanas programmās iestatītā gatavošanas laika atskaitē sākas uzreiz pēc pogas "Снарым/Подогрев" nospiešanas.

Ēdiena gatavošanas temperatūras maiņišana

Programmās "МУЛЬТИПОВАР", "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО" un "ЖАРКА/ФРИТЮР" ir paredzēta iespēja mainīt ēdiena gatavošanas temperatūru (tai skaitā arī automātisko programmu darbības procesā):

1. Pēc ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās vai programmas darbības procesā nospiediet pogu "Температура °C".
2. Spiežot pogu "Час/-", samaziniet temperatūras lielumu, spiežot pogu "Мин/+", palieliniet to.
3. Atkārtoti nospiežot pogu "Температура °C", saglabājiat iestatīto lielumu (gadījumā, ja temperatūra tiek mainīta programmas darbības procesā).

Spiediena līmeņa maiņišana

Multikattā-ātrvārīšanas katlā REDMOND RMC-M140 ātrvārīšanas katla režīmā pēc ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās var mainīt spiediena līmeni no 30 līdz 60 kPa ar 5 kPa lielu iestatīšanas soli.

Spiediena līmeni var iestatīt, nospiežot pogu "Изменение давления", un nosacīti tas tiek parādīts atbilstošajā displejā indikatorā (no 1 līdz 7). Pēc tam, kad tiks sasniegti maksimālais lielums, spiediena līmeņa iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.

Funkcija "Atliktais starts"

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt laiku, pēc kura uzsāks darbību izvēlēta ēdiena gatavošanas programma, diapazonā no 10 minūtem līdz 24 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

1. Pēc gatavošanas programmas izvēlēšanās nospiediet pogu "Отложенный старт". Iedegies atlikta starta laika iestatīšanas režīma indikators, pogas "Отложенный старт" indikatoris mirgos. Nospiežot pogu "Час/-", iestatītu skaitu, nospiežot pogu "Мин/+", – minūs skaitu. Lai ātri nomainītu lielumus, nospiežot un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Pēc tam, kad tiks sasniegti maksimālais lielums, laika iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.
2. Nospiediet pogu "Снарым/Автоподогрев". Sāksies laika, kas atlicis līdz ēdiena gatavošanas programmas palaīšanai, atpakaļejošā atskaitē.
3. Lai atceltu iestatījumus, nospiediet pogu "Отмена/Подогрев". Pēc tam izvadīti programmas parametri no jauna.

i Atlikta starta funkcija nav pieejama programmās "ЖАРКА/ФРИТЮР" un "МАКАРОНЫ".
Iestatot atlikta starta laiku, jāņem vērā, ka šīs ātrvārīšanas režīma programmās, kā arī programmā "МАКАРОНЫ" (multikattā režīmā) ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē sāksies tikai pēc tam, kad ierīcē būs sasniegti nepieciešamie temperatūras un spiediena parametri.

Gatavo ēdienen temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Funkcija sniedz iespēju uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 60–80°C diapazonā 12 stundas ilgi. Ieslēdzas automātiski pēc ēdiena gatavošanas programmas beigām (pār to zino skaņas signāls), turklāt displejā iedegies indikatoris "Подогрев" un ir redzama laika tiešā atskaitē šajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autouzsilde funkciju var ierīkēt atslēgt, nospiežot pogu "Снарым/Автоподогрев" pēc ēdiena gatavošanas programmas palaīšanas (atskanēs signāls, pogas indikatoris nodzīsīs). Lai atkal ieslēgtu autouzsilde funkciju, atkārtoti nospiediet pogu "Снарым/Автоподогрев".

i Programmā "ЙОГУРТ/ТЕСТО" autouzsilde funkcija nav pieejama. Ja programmā "МУЛЬТИПОВАР" pagatavošanas temperatūra ir iestatīta augstāka par 75°C, autouzsilde funkcija atslēdzas pēc noklusējuma, tādu nepieciešamības gadījumā jāb to varat ieslēgt manuāli (ar roku), nospiežot pogu "Снарым/Автоподогрев" uzreiz pēc gatavošanas programmas palaīšanas.

Ēdienen sildīšanas funkcija

Šī funkcija sniedz iespēju aukstu ēdienen uzsilēt līdz 60–80°C augstai temperatūrai:

1. Pārliciet gatavo ēdienen kausā. Kausu ievietojiet multikattā korpusā, pārlicinieties, ka kausus blīvi saskaras ar sildāmelementu.
2. Cieši aizveriet vāku un pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
3. Nospiediet pogu "Отмена/Подогрев". Iedegies pogas indikatoris, kā arī indikatoris "Подогрев" displejā. Sāksies nepārtraukta uzsilīšanas laika tiešā atskaitē pa minūtem. Ierīce uzsilīs ēdienen un uzturēs tā temperatūru 12 stundas ilgi, pēc tam sildīšana automātiski atslēgsies.
4. Lai pārtrauktu sildīšanu, atkārtoti nospiediet pogu "Отмена/Подогрев". Pogas indikatoris un indikatoris "Подогрев" (displejā) nodzīsīs, ierīce pāries gaīdīšanas režīmā.

Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, gaīdīšanas režīmā vai programmas darbības laikā nospiediet pogu "Вид продукта". Lai ieslēgtu skaņu, nospiediet pogu atkārtoti.

Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas, ielieciet kausā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot ūdeni, atrastos ne augstāk par maksimālo skaņas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet kausu ierīces korpusā, pārlicinieties, ka tas cieši saskaras ar sildāmelementu.
3. Cieši aizveriet multikattā vāku, uzstādiēt vāka bloķēšanas sviru stāvoklī "Закрп" (izņemums – programma "ЖАРКА/ФРИТЮР"). Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
4. Spiežot pogu "Меню", izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu (displejā jāmirgo atbilstošajam indikatoram). Ja esat izvēlējis programmas "НА ПАРУ", "СУП", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА", "ТОМЛЕНИЕ" vai "ЖАРКА/ФРИТЮР", spiežot pogu "Вид продукта", izvēlieties vajadzīgo aprakšprogrammu (atbilstošais indikatoris mirgos displejā).
5. Nepieciešamības gadījumā nomainiet pēc noklusējuma uzstādīto ēdiena gatavošanas laiku.
6. Nepieciešamības gadījumā iestatiet atlikta starta laiku, nomainiet spiediena līmeni (ātrvārīšanas katla režīmā), pagatavošanas temperatūru (programmām "ВЫПЕЧКА", "МАКАРОНЫ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО", "ЖАРКА/ФРИТЮР", "МУЛЬТИПОВАР").
7. Nospiediet pogu "Снарым/Автоподогрев". Sāksies ēdiena gatavošanas programmas izpilde.

i Visās ātrvārīšanas režīma programmās, kā arī programmā "МАКАРОНЫ" multikattā režīmā ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē sāksies tikai pēc tam, kad ierīcē būs sasniegti nepieciešamie temperatūras un spiediena parametri.

8. Pēc programmas darbības pabeigšanas atskanēs raksturīgs signāls. Tālāk atkarībā no izvēlētas programmas vai esošajiem uzstādījumiem ierīce pāries autouzsilde režīmā (displejā iedegies indikatoris "Подогрев") vai arī izslēgsies. Nepieciešamības gadījumā var atslēgt autouzsilde funkciju, nospiežot pogu "Отмена/Подогрев". Ātrvārīšanas katla režīmā pēc pagatavošanas beigām nospiediet pogu "Сброс давления", lai darba kamerā normalizētu spiedienu. Displejā iedegies uzraksts "–P". Pēc skaņas signāla iestatīta vāca bloķēšanas sviru stāvoklī "Открп" un atveriet ieroces vāku.

i Lai atceltu visus iestatītus uzstādījumus vai pārtrauktu pagatavošanas procesu, nospiediet pogu "Отмена/Подогрев".

AIZLIEGTS:

- pieplūdiēt kausu ar produktiem un ūdeni augstāk pat skaņas maksimālo atzīmi uz kausa iekšējās virsmas;
- gatavot ēdienen ātrvārīšanas katlā režīmā bez ūdens vai cita šķidruma (minimālais daudzums – 2 mērgāzes);
- izmantot ātrvārīšanas katla režīmu, cept produktus eļļā.

Gatavošana paaugstinātā spiedienā (ātrvārīšanas katla režīms)

Programma "НА ПАРУ"

Programma paredzēta tvaicētu gaļas, zivju, putna gaļas un dārzeņu ēdienen gatavošanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta

produkta veida ("МЯСО" ("GAĻA") – 20 minūtes, "РБИБA" ("ZIVIS") – 10 minūtes, "ПТИЦA" ("PUTNU GAĻA") – 15 minūtes, "ОВОЩИ" ("DARZENI") – 12 minūtes). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtem līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Dažādu tvaicētu ēdienen pagatavošanai lietojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet kausā 300–350 ml ūdens.
2. Sagatavojiet produktus, vienmērīgi izliciet tos tvaicēšanai paredzētajā konteinerī. Kausā ievietojiet paliktni, uz tā izliciet konteineri.

Sekojoš sadalās "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā" 2.-8. punkta norādījumiem.

Programma "СУП"

Programma paredzēta gaļas buljona, zivju, putna gaļas un dārzeņu zupu vārīšanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("МЯСО" – 40 minūtes, "РБИБA" – 25 minūtes, "ПТИЦA" – 30 minūtes, "ОВОЩИ" – 20 minūtes). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"

Programma paredzēta gaļas, zivju, putna gaļas un dārzeņu sautēšanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("МЯСО" – 40 minūtes, "РБИБA" – 30 minūtes, "ПТИЦA" – 35 minūtes, "ОВОЩИ" – 25 minūtes). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "ВАРКА"

Programma paredzēta gaļas, zivju, putna gaļas, dārzeņu vārīšanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("МЯСО" – 40 minūtes, "РБИБA" – 25 minūtes, "ПТИЦA" – 30 minūtes, "ОВОЩИ" – 30 minūtes). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtem līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "ТОМЛЕНИЕ"

Programma paredzēta gaļas, zivju, putna gaļas sutināšanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("МЯСО" – 2 stundas 30 minūtes, "РБИБA" – 1 stunda 30 minūtes, "ПТИЦA" – 2 stundas). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 8 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "РИС/КРУПЫ"

Programma paredzēta rīsu vārīšanai, kā arī dažādu putrainu pagatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 15 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtem līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Programma "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Programma paredzēta bērnu ēdienen gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "ПЛОВ"

Programma paredzēta plova pagatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 40 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programma paredzēta dažādu biezu putru vārīšanai pienā. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 10 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtem līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Programma "МОЛОЧНАЯ КАША" paredzēta biezu putru pagatavošanai, izmantojot pastērīztu pienu ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena izvaiķošanu un tēcēšanu pāri malām vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikti:

- rūpīgi noskatot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griekus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzirds;
- pirms gatavošanas izēst multikattā kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu var tikai proporcijā;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

Programma "БОБОВЫЕ"

Programma paredzēta pākšaugu vārīšanai, dažādu piedevu otrajiem ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda 30 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanās soli.

Ēdiena gatavošana normālā spiedienā (multikattā režīms)

Programma "БЫЙЧЕКА"

Programma paredzēta biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 50 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 15 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanās soli.

Programma "ХЛЕБ"

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 3 stundas. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanās soli. Programmas darbības pirmās stundas laikā notiek mīklas uzraudzēšana, un pēc tam pati cepta.

UZMANĪBU! Cepšanas laikā kausu un produktus sakarst! Izņemot gatavo maizi no ierīces, izmantojiet virtuves cimdus.

Programma "МАКАРОНЫ"

Programma paredzēta makaronu vārīšanai, pastu gatavošanai pēc dažādām receptēm. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestāšanās soli. Atlikti starta funkcija šajā programmā nav pieejama.

Sekojiet sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā" 1-7. punkta norādījumiem. Pēc ūdens uzvārīšanās atskanēs signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ielieciet produktus verdošajā ūdenī, pēc tam aizveriet vāku. Sākies iestatītās programmas izpildīšana un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite.

Programma "ЙОГУРТ/ТЕСТО"

Programma paredzēta jogurta gatavošanai un mīklas raudzēšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 stundas. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanās soli. Šajā programmā nav pieejamas funkcijas "Atliktais starts" un "Autouzslēšana".

Jogurta pagatavošanai jāsvart izmantot speciālu jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (to var iegādāties atsevišķi).

Programma "ЖАРКА/ФРИТЮР"

Programma paredzēta gaļas, zivju, putna gaļas, dārzeņu cepšanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida ("МЯСО" – 18 minūtes, "Рыба" – 10 minūtes, "ПТИЦА" – 15 minūtes, "ОВОЩИ" – 12 minūtes). Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestāšanās soli. Atlikti starta funkcija šajā programmā nav pieejama.

1. Sekojiet sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā" 1-2. punkta norādījumiem.
2. Cieši aizveriet vāku, vāka bloķēšanas sviru atstājiet stāvoklī "Открыт". Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla, pēc tam sekotiet sadaļas "Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā" 4-7. punkta norādījumiem..

3. Nospiediet pogu "Чистка/Автоматическая". Atskanēs signāls, vāka bloķēšanas indikators (displeja) mirgos. Pēc tam atveriet vāku un iestatiet vāka bloķēšanas sviru stāvoklī "Закрыт". Sākies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejošā atskaite.



Neaizveriet ierīces vāku programmas izpildīšanas laikā! Pēc programmas darbības pabeigšanas atskanēs raksturīgs signāls. Tālāk atkarībā no izvēlētas programmas vai esošajiem uzstādījumiem ierīce pāries autouzslēšanas režīmā (displejā iedegies indikators "Подогрев") vai arī izslēgsies. Nepieciešamības gadījumā var atslēgt autouzslēšanas funkciju, nospiežot pogu "Отмена/Подогрев".



Produkts cept, ierīce strādā ar maksimālo temperatūru. Pirms atvēršanas programmas "ЖАРКА/ФРИТЮР" izmantošanas ierīci jāslauņ pilnībā atdzist.



Cepšanas laikā ir ieteicams produktus apmaisīt (apgriezt).

Vārīšanai eļļā izmantojiet speciālo sietu.

Programma "МУЛЬТИПОВАР"

Programma "МУЛЬТИПОВАР" paredzēta praktiski jebkuru ēdiena pagatavošanai ar lietotāja iestāstītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Ja ēdiena tiek gatavots temperatūrā, kas nav augstāka kā (vai ir tieši 75°C augstā), autouzslēšanas funkcija pēc noklusējuma būs atslēgta. Nepieciešamības gadījumā to var ieslēgt manuāli, nospiežot pogu "Чистка/Автоматическая" uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas palaišanas (iedegies pogas "Отмена/Подогрев" indikators).

Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Gatavošanas laika iestāšanās diapazons – no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar 1 minūti ilgu iestāšanās soli. Temperatūras iestāšanās diapazons šajā programmā ir 35 – 160°C ar 5°C lielu iestāšanās soli.



UZMANĪBU! Ja iestatīta temperatūra ir augstāka par 140°C, drošības nolākos pagatavošanas laiks nedrīkst pārsniegt 2 stundas.

III. IERĪCES TĪRĪŠANA

Vispārīgie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī gadījumā, ja ir nepieciešams likvidēt multikattā ēdiena smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām aprādāt katlā 15 minūtes ilgi pus citronu programmu "ОВОЩИ НА ПАРУ" (ātrvārīšanas katla režīms).
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikattā- ātrvārīšanas katlā kausu ar pagatavotu ēdenu vai ar ūdeni piepildītu kausu vairāk kā 24 stundas. Kausu ar gatavo ēdenu var uzglabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā ēdenu uzslidēt multikattā- ātrvārīšanas katlā, izmantojot silidšanas funkciju.
- Ja ierīce netiek lietota ilgstošu laiku, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kameras, kondensāta paredzētajam konteinerim ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms uzskāt izstrādājuma tīrīšanu, pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis. Tīrīšanai izmantojiet mitru drāniņu un delikātus traukus mazgājamos līdzekļus.



AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot raupjas salvetes vai sūkļus (ja vien tas nav speciāli atļauts šajā instrukcijā), abrazīvās pastas. Tīpat nav pieļaujams izmantot jebkuras ķīmiskās agresīvas vielas un citās vielas, kas nav iesakāmas lietošanai ar priekšmetiem, kam ir saskarsme ar pārtiku.

- **AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas.**
- Esiet ļoti rūpīgi, tīrot multikattā gumijas vai silikona detaļas: to deformācija vai bojājumi var kļūt par iemeslu nepareizai ierīces darbībai.

Izstrādājuma korpusu var tīrīt atkarībā no tā, cik tas ir netīrs. Kausis, iekšējais alumīnija vāks un noņemamais tvaika vārsts jātīra pēc ierīces katras lietošanas reizes. Kondensātu, kas veidojas multikattā ēdiena gatavošanas procesā, savāciet

pēc katras ierīces lietošanas. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet nepieciešamības gadījumos.

Korpora tīrīšana

Izstrādājuma korpusu tīrīt ar mitru mitru virtuves salveti vai sūkli. Ir pieļaujama delikāta mazgāšanas līdzekļa lietošana. Lai uz korpusu nepaliktu ūdens natecējumi un plankumi, iesakām noslaucīt tā virsmu sausu.

Kausa tīrīšana

Kausu var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mitru sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli, gan mazgāt trauku mazgājamojā mašīnā (atbilstoši ražotāja rekomendācijām).

Ja kausis ir ļoti netīrs, ielieciet tajā siltu ūdeni un atstājiet uz kādu laiku atmirkt, un jau pēc tam iztīriet to. Pirms ielikt kausu multikattā-ātrvārīšanas katla korpusā, obligāti izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.



Ja kausis tiek regulāri ekspluatēts, ir iespējama pilnīga vai daļēja tā iekšējā pretpiedeguma pārklājuma krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav kausa defekta pazīme.

Noņemamā iekšējā vāka, tvaika noplūdes vārsta, vāka atvēršanas bloķētāja tīrīšana

Noņemamā iekšējā vāka, tvaika noplūdes vārsta, vāka atvēršanas bloķētāja tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras ierīces lietošanas:

1. Atveriet ierīces vāku. Uzmaniģi atskrūvējiet (pretējā pulksteņrādītāja kustības virzienam) centrālo fiksējošo uzgriezni otrā (pretējā) pusē un noņemiet iekšējo vāku.
2. Tvaika noplūdes vārsts atrodas uz noņemamā vāka un sastāv no divām daļām. Lai iztīrītu vārstu, pagrieziet tā plastmasas apvalku (noņemamā vāka iekšējā pusē) pretējā pulksteņrādītāja kustības virzienam un noņemiet to, pieturot nostādējločidoti iekšā.
3. No abām pusēm nomazgājiet noņemamo vāku, blīvējošo gredzenu, tvaika noplūdes vārsta plastmasas apvalku un tā nostādējločidoti, kā arī vāka atvēršanas bloķētāja cilindrū, izmantojot delikātu mazgāšanas līdzekli.
4. Ja tvaika noplūdes vārsts ir kļuvis ļoti netīrs, pilnībā to izjauciet un iztīriet. Lai to izdarītu, atskrūvējiet tā metāla apvalku (noņemamā vāka iekšējā pusē). Vārsta tvaika izplūdes atveres aizsērējumu var iztīrīt ar tievu adatu vai stipli.
5. Vāka atvēršanas bloķētāja cilindriņam ir brīvi jākusas (jāgriežas). Pretējā gadījumā iztīriet bloķētāja (tas nav noņemams!).
6. Pēc tīrīšanas pabeigšanas noslaukiet noņemamo vāku un pārējos elementus, līdz tie ir sausi, pēc tam veiciet montāžu atpakaļejošā secībā.

Tvaika noplūdes vārsta aizsargapvalka tīrīšana

Drošības nolūkos tvaika noplūdes vārsta darba atvere ir aizvērtā ar speciālu plastmasas apvalku-vāciņu, kas novērš pārāk strauju tvaika noplūdi vai šķidrums strūklu. Tīriet to atkarībā no piesārņošanas:

1. Noņemiet apvalku-vāciņu, uzmaniģi izjauciet to divās daļās.
2. Abas daļas nomazgājiet, nosusiniet.
3. Salieciet apvalku-vāciņu atpakaļejošā secībā un uzstadiet to atpakaļ uz vārsta.

Kondensāta savākšana

Kondensāta konteineris, kas atrodas uz ierīces korpusa, ir jātīra pēc katras lietošanas:

1. Uzmaniģi izņemiet konteineri, pavelkot to aiz izcilņa.
2. Izlejiet kondensātu, izmazgājiet konteineri.
3. Uzstadiet konteineri atpakaļ uz korpusa.

Kondensāta pārpalikumi tīpat var sakrāties arī speciālā padziļinājumā uz kausu uz ierīces korpusa. Kondensātu sūcīt savākt arī divēļā vai virtuves salvetes palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Ja tiek strikti ievēroti šīs instrukcijas norādījumi, iespēja, ka darba kamera iekšā

iekļūs šķidrums, ēdiena daļiņas vai netrūmi, ir minimāla. Ja tomēr kamera ir kļuvusi būtiski netīra, ir jāiztīra darba kameras virsmas, lai izsargātos no ierīces nekorekta darba vai pat salūšanas. Pirms uzsākt multikatala-ātrvārišanas katla darba kameras tīrīšanu, pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis! Darba kameras sānu sienaiņš, sildāmā diska virsmu un centrālā termodevējā (atrodas sildāmā diska vidū) apvalku var notīrīt ar samitrinātu (ne slapju) sūkli vai salveti. Ja jūs lietojat mazgāšanas līdzekli, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā pārpalikumi, lai izslēgtu iespēju, ka parādās nevēlama smaka turpmākajā ēdiena pagatavošanas reizē. Ja padziļinājumā ap centrālo termodevēju ir nokļuvusi svešķermeņi, tie, nespiežot uz devēja apvalku, ļoti uzmanīgi jāizņem ar pinceti. Ja ir kļuvusi netīra sildāmelementa diska virsma, ir pieļaujams izmantot vidējas cietības samitrinātu sūkli vai sintētisko suku.

i Ja ierīce tiek regulāri ekspluatēta, ar laiku iespējama pilnīga vai daļēja sildāmelementa diska krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav ierīces bojājuma pazīme un neiespāido tās darbības pareizību.


IV. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Zinājums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
C1, C2, C3, C4	Sistēmas kļūdas (iespējams, ka ir sabojājusies vadības plate, temperatūras devēji vai spiediena devējs).	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla. Iaujiet tai 10-15 minūšu laikā atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja problēma netiek novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Uz šo izstrādājumu tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja būs ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un tefona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.). Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt). Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu. Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem.

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

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

OHUTUSMEETMED

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

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

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

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

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

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

MEELESPEA: elektrijuhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskuses välja vahetada.

EST

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

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

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidelga seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamise seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada

laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

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

Tehniline iseloomustus

Mudel	RMC-M140
Võimsus	1100-1300 W
Pinge	220-240 V, 50 Hz
Anuma maht	5 l
Anuma kate	kõrbemisvastane
Ekraan	valgusdiod, arvekraan
Auruklapp	eemaldata

Kaitseüsteem	4-tasemeline
• rõhu reguleerimisklapp	
• temperatuurianur	
• temperatuurikaitse	
• kaane blokeerimise andur	
Helisignaali toidu valmistamise kohta	olemas

Automaatprogrammid

Kiirkeetja režiimis:

- | | |
|--|---|
| 1. МЯСО НА ПАРУ (AUR – LIHA) | 13. ВАРКА МЯСА (KEETMINEE – LIHA) |
| 2. РЫБА НА ПАРУ (AUR – KALA) | 14. ВАРКА РЫБЫ (KEETMINEE – KALA) |
| 3. ПТИЦА НА ПАРУ (AUR – LINNULIHA) | 15. ВАРКА ПТИЦЫ (KEETMINEE – LINNULIHA) |
| 4. ОВОЩИ НА ПАРУ (AUR – JUURVIJAD) | 16. ВАРКА ОВОЩЕЙ (KEETMINEE – JUURVIJAD) |
| 5. СУП С МЯСОМ (LIHASUPP) | 17. ТОМЛЕНИЕ МЯСА (AURUTAMINE – LIHA) |
| 6. СУП РЫБНЫЙ (KALASUPP) | 18. ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ (AURUTAMINE – KALA) |
| 7. СУП С ПТИЦЕЙ (LINNULIHASUPP) | 19. ТОМЛЕНИЕ ПТИЦЫ (AURUTAMINE – LINNULIHA) |
| 8. СУП ОВОЩНОЙ (JUURVIJASUPP) | 20. РИС/КРУПЫ (RIIS/TERAVIJAD) |
| 9. ТУШЕНИЕ МЯСА (HAUTAMINE – LIHA) | 21. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (LASTE TOIT) |
| 10. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (HAUTAMINE – KALA) | 22. ПЛОВ (PILAFF) |
| 11. ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ (HAUTAMINE – LINNULIHA) | 23. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER) |
| 12. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (HAUTAMINE – JUURVIJAD) | 24. БОБОВЫЕ (OAD) |

Multikeetja režiimis:

1. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)
2. ХЛЕБ (LEIB)
3. МАКАРОНЫ (MAKARONID)
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURT/TAIGEN)
5. ЖАРКА МЯСА (PRAADIMINE – LIHA)
6. ЖАРКА РЫБЫ (PRAADIMINE – KALA)
7. ЖАРКА ПТИЦЫ (PRAADIMINE – LINNULIH)
8. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (AURUTAMINE – JUURVIJLAD)
9. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)

Funktsioonid

Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h
Toitude soojendamise.....	olemas, kuni 12 h
Valmistoitute temperatuuri ülahoidmine (autosoojendus).....	olemas, kuni 12 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Valmistamistemperatuuri muutmine (programmides «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» («PRAADIMINE/FRIITÜÜR»)).....	olemas
Helisignaale väljalülitamine.....	olemas

Komplektatsioon

Multikeetja-kiirkeetja.....	1 tk.
Anum kõrbemisvastase kattega RB-A541.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Alus.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lusikas.....	1 tk.
Mõteteklaas.....	1 tk.
Raamat «200 retsepti».....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1tk.

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Seadme ehitus A1

1. Seadme korpus
2. Ülekandmise käepide
3. Anum kõrbemisvastase kattega.
4. Auru väljalaskelapp
5. Seame kaas
6. Kaane avamisnupp
7. Kaane avamise blokeerija
8. Fikseeriv mutter
9. Sisemine emaldatav kaas
10. Auru väljalaskelapi kaitsekest
11. Kaane blokeerimise käepide
12. Ekraaniga juhtpaneel
13. Kondenssaadi kogumise konteiner (seadme korpuse tagumises osas)
14. Mõteteklaas
15. Lusikas
16. Kopsik
17. Lame lusikas
18. Konteiner aurul valmistamiseks
19. Alus
20. Elektritoitejuhe

Juhtpaneel A2

1. Klahv «Отмена/Подогрев» («Löpetamine/Soojendamise») – kõikide teatud seadmuste tühistamine; valmistamisprogrammi katkestamine; soojen-

- damisfunktsiooni sisselülitamine
2. Klahv «Тoidalaine liik» – toiduaine valik programmides «НА ПАРУ» «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» («HAUTAMINE/SULT»), «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР», helisignaale väljalülitamine.
 3. Klahv «Температура °C» («Temperatuur °C») – valmistamistemperatuuri seadmise režiimi sisselülitamine automaatprogrammides «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
 4. Klahv «Отложенный старт» («Eelseadistus») – eelseadistusaja seadmine klahv «Час/» («Tunnid/») – kellaja tähenduse valik eelseadistusaja seadmisel/valmistamisaja seadmisel; valmistamistemperatuuri vahendamine.
 6. Klahv «Мин/» («Min/») («Мин/») – kellajaaja tähenduse valik eelseadistusaja seadmisel/valmistamisaja seadmisel; valmistamistemperatuuri vahendamine.
 7. Klahv «Изменение давления» («Rõhu muutmise») – rõhutaseme muutmisrežiimi sisselülitamine kiirkeetja režiimis; rõhutaseme suurendamine/vähendamine.
 8. Klahv «Старт/Автоподогрев» («Start/Autosoojendus») – valmistamisprogrammi sisselülitamine; autosoojenduse eelnev väljalülitamine.
 9. Klahv «Меню» («Menu») – automaatse valmistusprogrammi valik.
 10. Klahv «Изменение давления» («Rõhu nullimine») – rõhu nullimine kiirkeetja režiimis.
 11. Ekraan.

Ekraani seadmed A3

1. Automaatprogrammi indikaatorid kiirkeetja režiimile.
2. Automaatprogrammide indikaatorid multikeetja režiimiks.
3. Toiduaine liigi indikaatorid programmides «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. «Мультиварка/Скороварка» («Multikeetja/kiirkeetja») valmistamisrežiimi indikaatorid.
5. Kaane «Открыт/Закрыт» («Avamise/Sulgemise») blokeerimise indikaator.
6. Rõhutaseme indikaator töökambris.
7. Toitude autosoojendamiseja soojendamisfunktsioonide töörežiim.
8. Eelseadistusaja seadmisrežiimi indikaator.
9. Helisignaale sisse- /väljalülitamise indikaator.
10. Eelseadistusaja seadmisrežiimi indikaator.
11. Ütesoojenemise/vajaliku rõhutaseme saavutamise indikaator multikeetja režiimis
12. Temperatuuri seadmise režiimiindikaator programmides «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Temperatuuri suurusjärgiindikaator programmides «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Valmistamisaja/eelseadistusaja seadmisrežiimi indikaator.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Emaldage kõik pakkematerjalid.

Kindlasti hoidke alles hoitavaid sedelid, viitavad sedelid ja seerianumbriga sedel seadme korpuse! Seadmel oleva seerianumbril puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest. Pühkige seadme korpust niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt.

Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse nähtajaks. Sel juhul teostage seadme puhastust.

⚠ Tähelepanu! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

II. SEADME KASUTUS**Enne kasutust**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapetite, dekoratiivsetele katetetele ja muudele esemetele ja ma-

terjalidele, mis võivad kannatada kõrgeenenud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et seadme välised ja nähtavad sisseised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojendus-kambri põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Kaane avamine/sulgemine

Sulgemisel ühineb seadme kaas hermeetiliselt seadme korpusega, mis lubab töökambris luua kõrget rõhku. Kui seadme sees muutub atmosfäärirõhus ette- maks, kaas blokeerub automaatselt. Kui valmistamise lõppedes kaas ei avane ilma jõupingutusega, on rõhk töökambris veel liialt kõrge. Vajutage klahvi «Сброс давления» ja oodake rõhu normaliseerumist seadmes.

Kaane sulgemiseks:

Sulgege kaas klõpsatuseni.

Keerake kaane blokeerimise käepide asendisse «Закрыт».



ТЯГЕЛЕПАНУ! Töötamise ajal seade soojeneb! Ärge puudutage seadme metallist elemente ei valmistamise protsessis, ei valmistamise lõppedes. Seadme töstmiseks ja ülekandmiseks kasutada spetsiaalseid korpusele olevaid käepide-meid.

Kaitsesüsteem

Multikeetja-kiirkeetja REDMOND RMC-M140 on varustatud patjutasemelise kaitsesüsteemiga. Kui temperatuur ja (või) rõhk kambris ületavad lubatavad näitajad, peatab süsteem valmistamise protsessi. Kui nimetatud parameetrid normaliseeruvad, taastub valmistamisprotsess. Kui teatud aja möödudes seda ei toimu, katkestab eriseade elektritoiteahela ja peatab täielikult multikeetja-kiirkeetja töö.

Kui te katkestasite valmistamisprotsessi kiirkeetja režiimis klahvile «Отмена/Подогрев» vajutusega (või seade oli programmi töö ajal elektrivõrgust välja lülitatud), seadme kaas blokeerub. Ekraanil hakkavad põlema kaane blokeerim «Закрыт» indikaator, rõhutaseme indikaator töökambris ja helisignaale sisse- /väljalülitamise indikaator (kui need on sisse lülitatud), klahvi «Старт/Автоподогрев» klahv aga hakkab vilkuma. Seejuures blokeeruvad ohtuse eesmärgil ka kõik juhtpaneelid klahvid, väljaarvatud klahv «Сброс давления», millele vajutades tuleb rõhk käsitsi nullida (rõhu automaatne nullimine toimub 10 minuti möödudes). Peale rõhu normaliseerumist töökambris blokeerub lahti seadme kaas.

Programmi valik ja valmistusaja seadmine

Multikeetja-kiirkeetja REDMOND RMC-M140 võib muuta valmistamisaja, mis on vaikimisi seadud igale programmele.

1. Klahvile «Меню» vajutades valige vajalik valmistamisprogramm. Ekraanile ilmub vaikimisi valmistamise aeg valitud programmi jaoks.
2. Klahvile «Час/» vajutades seadke tunnid, klahvile «Мин/» vajutades – seadke minutid. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke al vajalikku klahvi. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest.
3. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Отмена/Подогрев», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.



Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldus-sammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõ-las valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Aja tagasiarvestus kiirkeetja kõikides režiimides, samuti režiimis «МАКАРОНЫ» (multikeetja režiimis) algab anumad vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamisel. Ülejäänud programmides algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus kohe peale «Смапп/Автомодогрев» klahvile vajutust.

Valmistamistemperatuuri muutmise

Programmides «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» ning «ЖАРКА/ФРИТЮР» on võimalus muuta valmistamistemperatuuri (muuhul-gas automaatprogrammide töö protsessis):

1. Peale automaatprogrammi valikut või selle töö ajal vajutage klahvi «Температура °C»

- Klahvile «Час/» vajutades vähendage temperatuuri tähendust, klahvile «Мин/» vajutades – suurendage.
- Klahvile «Температура °C» teistkordse vajutusega säilitage seatud tähendus (valmistamistemperatuuri muutmise korral programmi töö protsessis).

Rõhutase muutmine

Multikeetjas-kiirkeetjas REDMOND RMC-M140 kiirkeetja režiimis võib peale valmistusaja valikut muuta rõhutaset 30 kuni 60 kPa 5 kPa sammuga.

Rõhutase seatakse klahvile «Изменение давления» vajutades ning see kajastub tinglikult ekraani vastaval indikaatoril (1 kuni 7). Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diaplaasoni algusest.

Funktsioon «Eelseadistus»

Nimetatud funktsioon võimaldab seada aja, mille järgselt hakkab tööle valitud valmistamisprogramm vahemikus 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

- Peale programmi valikut vajutage klahvi «Отложенный старт». Hakkab põlema eelseadistusaja seadmise indikaator, klahvi «Отложенный старт» indikaator hakkab vilkuma. Klahvile «Час/» vajutades seadke tunnid, klahvile «Мин/» vajutades – seadke minutid. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke alajaliku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diaplaasoni algusest.
- Vajutage klahvi «Старт/Автоподогрев». Algab aja tagasiarvestus, mis on jäänud valmistamisprogrammi käivitamiseni.
- Seadistuste muutmiseks vajutage klahvi «Отмена/Подогрев». Peale seada sisetage programmi parameetrid uuesti.

i Funktsiooni «Eelseadistus» ei ole programmid «ЖАРКА/ФРИТЮР» ja «МАКАРОНЫ».

Eelseadistuse seadmisel tuleb arvestada, et valmistamisaja tagasiarvestus kõikides kiirkeetja programmi režiimides, samuti programmis «МАКАРОНЫ» (multikeetja režiimis) algab vaid peale seada, kui seade on saavutanud vajaliku temperatuurija rühu.

Valmistoitide temperatuuri toetamise funktsioon (autosoojen-dus)

Võimaldab hoida valmistoitide temperatuuri vahemikus 60–80°C 12 tunni vältel. Lülitub sisse automaatselt valmistusprogrammi lõppedes (millest annab teada helisignaali), sejuures süttib ekraanil indikaator «Подогрев» ja kajastub otsene aja minutilise tagasiarvestus antud režiimis.

Vajadusel võib autosoojenusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades klahvi «Старт/Автоподогрев» peale valmistamisprogrammi käivitamist (kõlab helisignaali, klahvi indikaator kustub). Autosoojenusfunktsiooni taaselülitamiseks vajutage veelkord klahvi «Старт/Автоподогрев».

i Programmis «ЙОГУРТ/ТЕСТО» autosoojenusfunktsiooni ei ole. Juhul, kui programm «МУЛЬТИПОВАР» on valmistanis temperatuur seatud üle 75°C, lülitub autosoojenusfunktsioon välja vaikimisi, kui vajadusel väite selle lülitada sisse käsitsi, vajutades klahvi «Старт/Автоподогрев» peale valmistamisprogrammi käivitamist.

Toitude soojendamise funktsioon

Nimetatud funktsioon võimaldab soojendada külmata toitu temperatuurini 60–80°C.

- Pange toiduaine anumasse. Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seade veidi, veenduge, et see liiub tihedalt soojenduselemendiga.
- Sulgege kaas lõpstatuseini, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage klahvi «Отмена/Подогрев». Ekraanil süttib klahvi indikaator, samuti «Подогрев» indikaator. Algab soojendamise otsene tagasiarvestus minutites. Seade soojendab toidu ja hoiab selle temperatuuril 12 tunni vältel, mille järgselt lülitub soojendus automaatselt välja.
- Soojenuse lõpetamiseks vajutage klahvi «Отмена/Подогрев». Klahviindikaator ja «Подогрев» indikaator kustuvad (ekraanil), teade läheb üle ooterežiimi.

Helisignaali väljalülitamine

Helisignaali väljalülitamiseks ooterežiimis või programmi töö ajal vajutage klahvi «Вид продукта». Heli sisseülitamiseks vajutage klahvi veelkord.

Automaatprogramme kasutamise üldkorra

- Valmistage ette (mõõtk) vajalikku toiduainet, pange anumasse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma sisepinnal asuvad vastavalt soovitud määrgist alpool.
- Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seade veidi, veenduge, et see liiub tihedalt soojenduselemendiga.
- Sulgege kaas tihedalt, asetage kaane blokeerimise hoo asendisse «Закрыт» (erand – programm «ЖАРКА/ФРИТЮР»). Lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutades klahvi «Меню» valige valmistamisprogramm (vastav indikaator peab ekraanil vilkuma). Programmi «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» või «ЖАРКА/ФРИТЮР» valimisel, vajutades klahvi «Вид продукта» valige vajalik programm (ekraanil hakkab vilkuma vastav indikaator).
- Vajadusel muutke vaikimisi seatud valmistamisaja tähendus.
- Vajadusel seadke eelseadistuse aeg, muutke rõhutaset (kiirkeetja režiimis), valmistamistemperatuuri (programmidele «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
- Vajutage klahvi «Старт/Автоподогрев». Hakkab tööle valmistamisprogrammi.

i Kõikides kiirkeetja režiimides, samuti programmis «МАКАРОНЫ» multikeetja režiimis, algab valmistamisaja tagasiarvestus töötemperatuuride ja rõhu saavutamisel anumus.

- Programmi töö lõppedes kostabeiseloomulik signaal. Edasi suundub seade sõltuvalt valitud programmist või jooksvatel seadistustel autosoojenusrežiimi (ekraanil süttib «Подогрев» indikaator või lülitub välja). Vajadusel võib autosoojenusfunktsiooni lülitada välja klahvile «Отмена/Подогрев» vajutades.

Töökambris oleva rõhu normaliseerimiseks vajutage kiirkeetja režiimis valmistamisprogrammi lõppedes klahvile «Сброс давления». Ekraanil süttib kirje «-P». Peale helisignaali seadke kaane blokeerimise hoo asendisse «Открыт» ja avage seadme kaas.

i Kõikide seaduste seadistuste tühistamiseks või valmistamisprotsessi katkestamiseks vajutage klahvi «Отмена/Подогрев».

STOP KEELATUD:

- täita anum toiduainete või veeaga üle anum sisepinnal oleva kaala;
- valmistada kiirkeetja režiimis ilma veeta või muu vedelikuta (minimaalselt 2 mõtteklaasi);
- kasutada kiirkeetja režiimitoiduainete praadimiseks õli.

Valmistamine kõrge rõhuga (kiirkeetja režiim)

Programm «НА ПАРУ»

Soovitakse liha-, kala-, linnuliha ja juurviljade aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» («ЛИНА» – 20 minutit, «РЫБА» («КАЛА» – 10 minutit, «ПТИЦА» («ЛИНУЛИНА» – 15 minutit, «ОВОЩИ» («JUURVILJAD» – 12 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Erinevate toitude valmistamiseks aurul kasutage spetsiaalselt konteineiri (kuulub komplekti):

- Kallake anumasse 300–350 ml vett.
- Valmistage ette toiduained, paigutage nad ülhtaselt aurul valmistamiseks konteineerisse. Asetage anum alusele, asetage sellele kontainer.
- Järgige «Automaatprogramme kasutamise üldkorra» p. 2-8.

Programm «СУП»

Soovitakse lihapuljongite, linnuliha-, kala- ja juurviljapuppide valmistamiseks.

Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» – 40 minutit, «РЫБА» – 25 minutit, «ПТИЦА» – 30 minutit, «ОВОЩИ» – 20 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Soovitakse liha, kala, linnuliha ja juurviljade hautamiseks Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» – 40 minutit, «РЫБА» – 30 minutit, «ПТИЦА» – 35 minutit, «ОВОЩИ» – 25 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ВАРКА»

Soovitakse liha, kala, linnuliha ja juurviljade keetmiseks Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» – 40 minutit, «РЫБА» – 25 minutit, «ПТИЦА» – 30 minutit, «ОВОЩИ» – 30 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ТОМЛЕНИЕ»

Soovitakse liha, kala aurutamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» – 2 tundi 30 minutit, «РЫБА» – 1 tund 30 minutit, «ПТИЦА» – 2 tundi). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «РИС/КРУПЫ»

Mõeldud riisi keetmiseks, erinevate teraviljade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Mõeldud lastetoidu valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ПЛОВ»

Soovitakse pilafi valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Mõeldud riisi, erinevate piima putrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША» on mõeldudvähese rasvasusega pastöriseeritud piimast putrude valmistamiseks. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulumuse saavutamiseks soovitateks:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduainet vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Programm «БОБОВЫЕ»

Mõeldud ubade keetmiseks, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Valmistamine normaalse rõhuga (multikeetja režiim)

Programm «ВЫПЕЧКА»

Soovitakse biskviitide, vormide, pärimi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 50 minutit.

Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 15 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ХЛЕБ»

Mööldud erinevat liiki leiva valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit 6 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Programmi töö esimesel tunnil toimub taga kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.

⚠ TÄHELEPANU! Küpsetamise ajal anum ja toiduained soojenevad! Leiva väljavõtmiseks seadmist kasutage pjalalape.

Programm «МАКАРОНЫ»

Mööldud makaronide keetmiseks, pasta valmistamiseks erinevate retseptide alusel. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. «Eetseedistuse» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Järgige «Automaatprogrammide kasutamise üldkorra» p. 1-7. Peate veema hakkamist kõlab signaal. Avage ettevaatlikult kaas ja laske toiduained keevasse vette, seejärel sulgege kaas. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus.

Programm «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Mööldud jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 8 tundi.

Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Nimetatud programmis puuduvad funktsioonid «Eetseedistus» ja «Autosoojendus».

💡 Jogurtite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalsed jogurti valmistamiseks purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatavise erald).

Programm «ЖАРКА/ФРИТИОР»

Soovitatakse liha, kala, linnuliha ja juurviljade praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduaine liigist («МЯСО» – 18 minutit, «РЫБА» – 10 minutit, «ПТИЦА» – 15 minutit, «ОВОЩИ» – 12 minutit). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. «Eetseedistuse» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

- Järgige «Automaatprogrammide kasutamise üldkorra» p. 1-2.
- Sulgege tihedalt kaas, jätke kaane blokeerimise hoo asendisse «Открыт». Lülitage seade elektrivõrku, seejärel järgige «Automaatprogrammide kasutamise üldkorra» p. 4-7.
- Vajutage klahvi «Старт/Автоподогрев». Kõlab helisignaali, kaane blokeerimise indikaator (ekraanil) hakkab vilkuma. Peale seda avage kaas ja paigaldage kaane blokeerimise hoo asendisse «Закрыт». Algab valmistamise protsess ja programmi tööaja tagasiarvestus.

⚠ Ärge sulgege seadme kaant programmi töö ajal.

Programmi töö lõppedes kõlab iseloomulik signaal. Edasi suundub seade sõltuvalt valitud programmist või jooksvatelt seadistustest autosoojendusrežiimi (ekraanil süüb «Подогрев» indikaator) või lülitub välja. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni lülitada välja klahvile «Отмена/Подогрев» vajutades.

⚠ Toiduainete praadimisel töötab seadme maksimaalne temperatuuril. Enne programmi «ЖАРКА/ФРИТИОР» teistkordset kasutust andke seadmel täielikult jahtuda.

i Praadimise ajal on soovitatud toiduaineid segada (ümber pöörata). Fritüüris praadimiseks kasutage spetsiaalset korvi.

Programm «МУЛЬТИПОВАР»

Programm «МУЛЬТИПОВАР» on mööldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 75°C, on vaikimisi seadud autosoojendus funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Vajadusel

või selle sisse lülitada käsitsi klahvile «Старт/Автоподогрев» vajutades peale valmistamisprogrammi käivitumist (süüb klahvi «Отмена/Подогрев» indikaator).

Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist 15 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Temperatuuri seadmise vahemik programmis moodustab 35-160°C 5°C-muutmissammuga.

⚠ TÄHELEPANU! Ohutuse tagamiseks ei peaks üle 140°C temperatuuri korral valmistusaja ületama 2 tundi.

III. SEADME PUHASTAMINE

Üldreeglid ja soovitused

- Enne seadme esmast kasutamist, samuti toidulõhna eemaldamiseks soovitatakse multikeetjas-kiirkeetjas peale valmistamise lõpetamist töödelda 15 minuti vältel pool sidrunit programmis «ОВОЩИ НА ПАРУ» (kiirkeetja režiim).
- Ei soovitata sulatud multikeetjasse jätta valmistoiduga anumad või veega täidetud anumad enam kui 24 tunniks. Valmis toiduga anumad võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendatava toitu multikeetjas, kasutades soojendamise funktsiooni.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja. Tõõkamber, muuhulgas soojendusketas, anum, sisekaas ja auruklapp, kondensaadi konteiner peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid.

STOP Puhastamisel ON KEELATUD kasutada jämedaid valitritte ja käsnasid (kui see pole käsioles juhendis eraldi kokku lepitud), abrasiivseid pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutuvate esemete kasutamiseks.

- KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla! Olge ettevaatlik multikeetja kummist või silikoonist detaileid puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõiget tööd. Toote korpus võib pesta vastavalt vajadusele. Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Multikeetjas toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaat eemaldage peale seadme igakordset kasutust. Tõõkambril sisepindu puhastage vastavalt vajadusele.

Korpuse puhastamine

Toote korpus puhastage pehme köögirätiga või käsnaga. Võib kasutada delikaatset pehmet suvitust. Võimalike veest tingitud jälgede vältimiseks soovitame selle pind täielikult kuivatada.

Anuma puhastamine

Anumad võib puhastada nii käsitsi, kasutades pehmet kõsna või nõudepesuvahendit, kui ka nõudepesumasinas (vastavalt selle valmistaja soovitusetele). Tugeva määrimise korral valage anumasse sojuga vett ja jätke mingiks ajaks liigunema, mille järgst puhastage. Kindlasti kasutage hoolikalt anuma välispind enne, kui paigaldada see multikeetja korpusesse.

i Anuma regulaarse kasutamise korral võib selle sisemine kõrbemisvastane kate täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see anumade defekti tunnuseks.

Eemaldatava sisekaane, auru väljalaskeklaapi, kaane avamise blokeerija puhastamine

Eemaldatavat sisekaant, auru väljalaskeklaapi, kaane avamise blokeerijat on soovitatud pesta peale seadme igakordset kasutust.

- Avage seadme kaas. Keerake ettevaatlikult (vastupäeva) keskest fikseerivat mutrit tagaküljel ja võtke sisekaas maha.

- Auru väljalaskeklaapi painkne eemaldataval kaanel ja koosneb kahest osast. Klapi puhastamiseks keerake ettevaatlikult selle plastikutest kesta (eemaldatava kaane siseküljel) vastupäeva ja võtke see maha, hoides sulgevat rull seespoolt.
- Peske mõlemalt poolt eemaldatav kaas, tihendrõngas, auru väljalaskeklaapi plastikutest kesta ja selle sulgeva rull, samuti kaane avamise blokkiraatori silindrid, kasutades selleks delikaatset pesuvahendit.
- Tugeva määrimise korral võtke auruklapp täielikult lahti ja peske, keerates maha selle metallist kesta (eemaldatava kaane välisküljel). Klapi väljalaskeava ummistus eemaldage peene nõela või traadiga.
- Kaane avamise blokkiraatori silindrid peab vabalt käima. Vastasel juhul puhastage blokeerija (ei ole eemaldatav).
- Puhastamise järgset kuivatage eemaldatava kaane ja kõik ülejäänud elemendid kuivaks, ärge laske teostage kokkupanemise vastupidises järjekorras.

Auru väljalaskeklaapi kaitsekesta puhastamine

Ohutuse eesmärgil on väljalaskeklaapi tööava kaetud spetsiaalse plastikut kesta-kaanega, mis väldib liialt järsku auru või vedeliku väljajvist. Puhastage seda vastavalt määrumisele:

- Võtke kesta-kaas maha, võtke ettevaatlikult lahti kaheks osaks.
- Peske mõlemad pooled, kuivatage.
- Pange kesta-kaas kokkuvastupidises järjekorras ja asetage kohale.

Kondensaadi eemaldamine

Seadme korpusel asuvad kondensaadi konteinerit tuleb puhastada peale igakordset kasutust.

- Võte konteiner ettevaatlikult välja, tõmmates seda eendist.
- Valage kondensaat välja, peske konteiner.

3. Paigaldage konteiner kohale.

Kondensaadi ülejääk võib koguneda ka anum ümber olevasse süvendisse. Kondensaati on kerge eemaldada käterätiga või köögirätiga.

Tõõkambril puhastamine

Nimetatud kasutusjuhendi rangel järgimisel on vedeliku, toiduosakeste või prügi sattumine tõõkambril sissemuse minimaalne. Kui aga oluline määrdumine on ikkagi toimunud, tuleb tõõkambril pind puhastada seadme mittetõõkambrilise töö või vigastamise vältimiseks.

Enne multikeetja-kiirkeetja tõõkambril puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud! Kambril külgselnu, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoaanduri kesta (painkne soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märjal) käsna või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoolikalt eemaldada selle jäägid soovimatu lõhna vältimiseks toidu järgneval valmistamisel. Võõrkehade sattumisel keske termoaanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pinsetiga, vajutamata anduri kestalet. Soojendusketta pinda määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niisket käsna või sünteetilist harja.

i Seadme regulaarse kasutusel võib soojendusketas täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see seadme vigastuse tunnuseks ning see ei mõjuta seadme korralikku tööd.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÕÖRDUMIST

Vatsade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
C1, C2, C3, C4	Süsteemivead (juhtplaat), temperatuurandurite või rõhuanurkude vigastused).	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda 10-15 minuti vältel. Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

V. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 25-kuuline garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja atk kirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendavatele tehnilistele standarditele.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.



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

RMC-M140-CIS-UM-1