

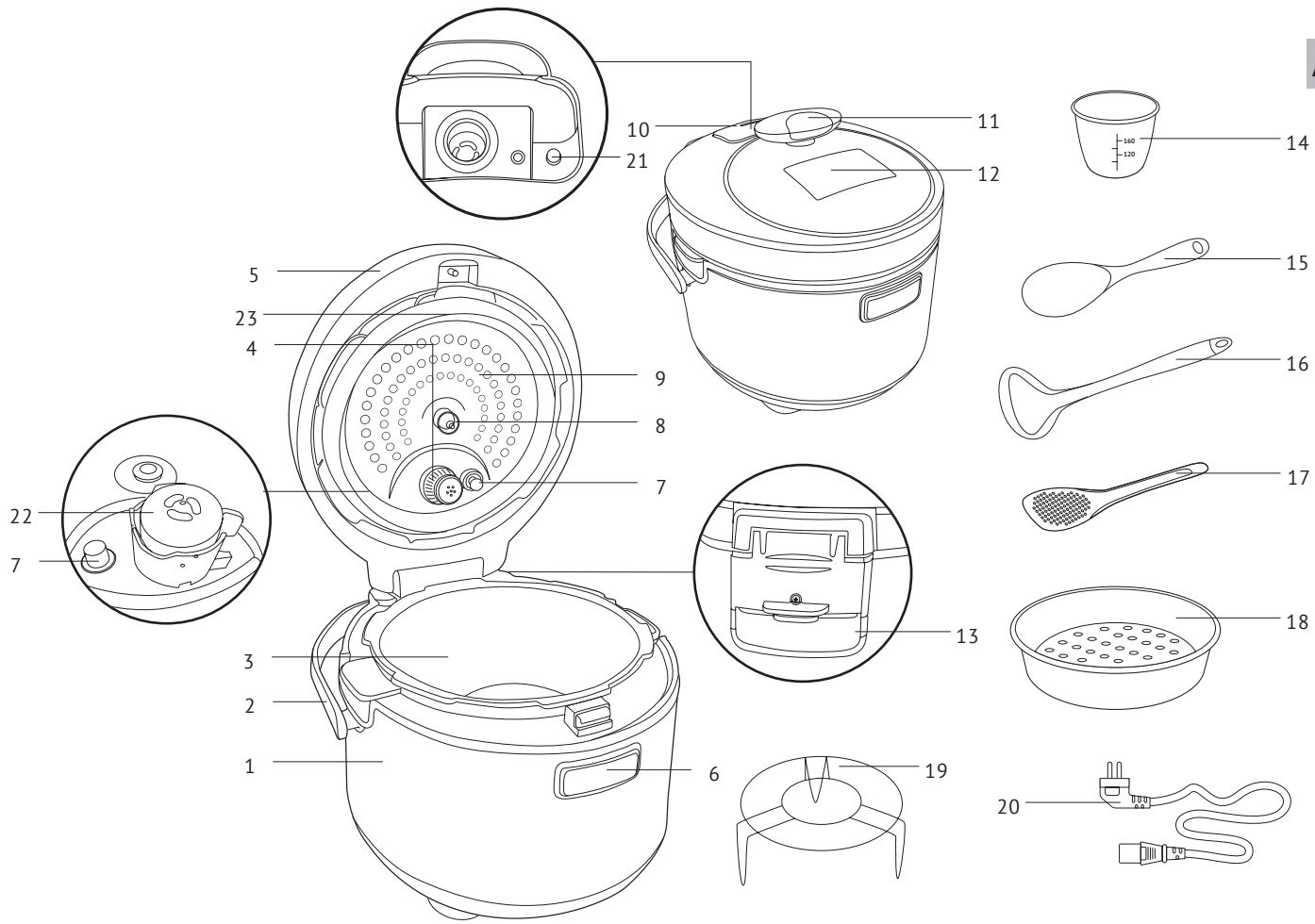
REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-M140

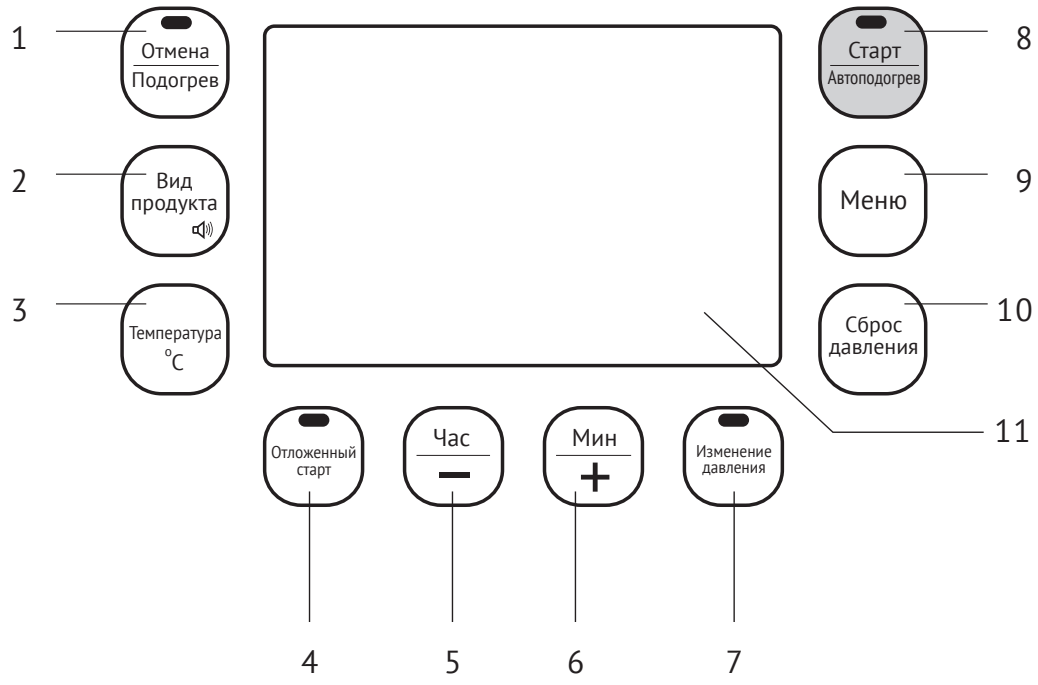


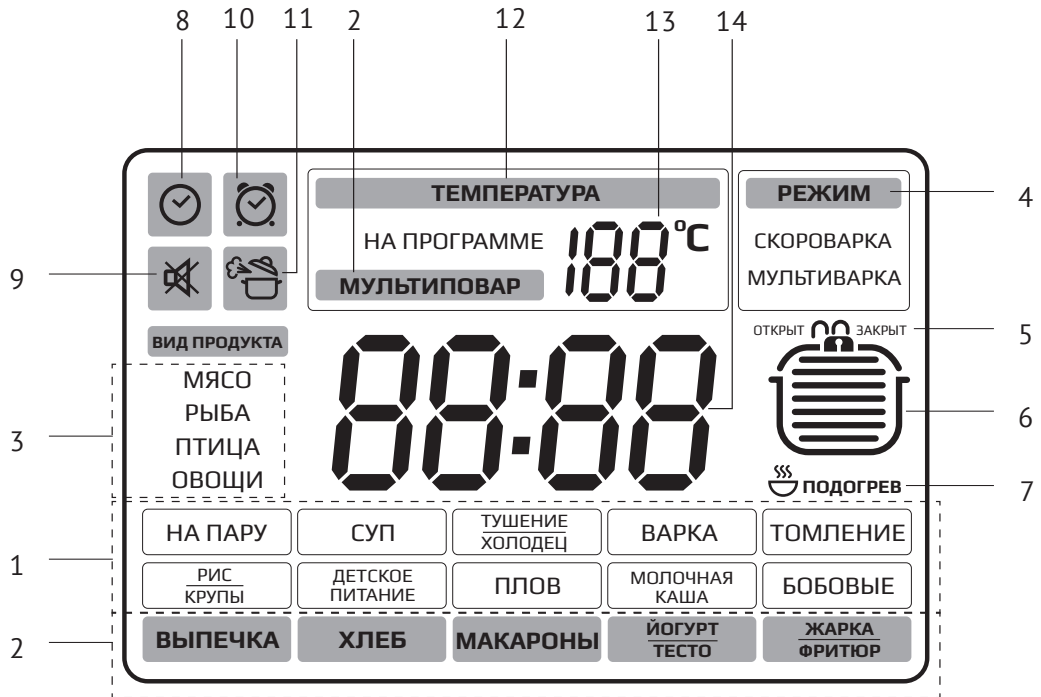
Руководство по эксплуатации

RUS	6
UKR	29
KAZ	40
UZB	51
ROU	63



REDMOND





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 жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 также существенно сэкономит 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. 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.

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

STOP

- 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.
- 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. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP

Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

STOP

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-

15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.

- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические,

нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	11
Автоматические программы	11
Функции	11
Комплектация	11
Устройство прибора	11
Панель управления	12
Устройство дисплея	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	13
Открытие/закрытие крышки	13
Система защиты	13
Выбор программы и установка времени приготовления	13
Изменение температуры приготовления	13
Изменение уровня давления	14
Функция «Отложенный старт»	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	14
Функция разогрева блюд	14
Отключение звуковых сигналов	15
Общие рекомендации по приготовлению	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	15
Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)	16
Программа «НА ПАРУ»	16
Программа «СУП»	16
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»	16
Программа «ВАРКА»	16
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	16
Программа «РИС/КРУПЬ»	16
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	16

Программа «ПЛОВ»	16
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	16
Программа «БОБОВЫЕ»	16
Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки)	17
Программа «ВЫПЕЧКА»	17
Программа «ХЛЕБ»	17
Программа «МАКАРОНЫ»	17
Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»	17
Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	17
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	18
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	18
Общие правила и рекомендации	18
Очистка корпуса	18
Очистка чаши	18
Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, блокиратора открытия крышки, силиконовой уплотнительной прокладки	19
Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара	19
Удаление конденсата	19
Очистка рабочей камеры	19
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	20
Ошибки при приготовлении (в режиме мультиварки) и способы их устранения	20
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	23
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	25
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	26
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	26
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	27
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	28

Технические характеристики

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

Автоматические программы

В режиме скороварки:

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

В режиме мультиварки:

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

Функции

Отложенный старт.....	до 24 часов
Разогрев блюда.....	до 12 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Изменение температуры приготовления (в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»).....	есть
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

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

- | | |
|--|--|
| 17. Плоская ложка | 21. Вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора |
| 18. Контейнер для приготовления на пару | 22. Переключатель клапана выпуска пара |
| 19. Подставка контейнера для приготовления на пару | 23. Уплотнительная прокладка |
| 20. Шнур электропитания | |

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.

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 скороварки.
12. Индикатор режима установки температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Индикатор значения температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Индикатор значения времени приготовления/времени отложенного старта.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

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

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.

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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Нажмите кнопку **«Сброс давления»** и дождитесь нормализации давления в приборе.

Для закрытия крышки:

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



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

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере 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 **Закрыт**, индикатор уровня давления в рабочей камере и индикатор включения/отключения звуковых сигналов (если они отключены), а индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет мигать. При этом в целях безопасности также блокируются все кнопки панели управления, кроме кнопки «Сброс давления», нажатием на которую необходимо произвести ручной сброс давления (автоматический сброс давления произойдет через 10 минут). После нормализации давления в рабочей камере крышка прибора будет разблокирована.



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

Выбор программы и установка времени приготовления

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

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления. На дисплее выветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажатием кнопки **«Час/–»** установите значение часов, нажатием кнопки **«Мин/+»** – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку **«Отмена/Подогрев»**, после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.



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

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

Изменение температуры приготовления

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

1. После выбора программы приготовления или в процессе ее работы нажмите кнопку **«Температура °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.

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

Новый уровень давления устанавливается (в сторону увеличения) нажатием кнопки **«Изменение давления»** и условно отображается на соответствующем индикаторе дисплея. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Новый уровень давления устанавливается (в сторону увеличения) нажатием кнопки **«Изменение давления»** и условно отображается на соответствующем индикаторе дисплея. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

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.

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 или 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.

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.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение **Закрыто** (кроме программы «ЖАРКА/ФРИТЮР»), подключите прибор к электросети. Загорится индикатор блокировки крышки.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). При выборе программы «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» или «ЖАРКА/ФРИТЮР», нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите необходимую подпрограмму (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).

5. При необходимости измените значение времени приготовления, установленное по умолчанию.
6. При необходимости установите время отсрочки старта, измените уровень давления (режим скороварки), температуру приготовления (для программ «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления.



Во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее загорится индикатор **Подогрев**) или выключится. При необходимости можно отключить функцию автоподогрева нажатием кнопки «Отмена/Подогрев».
9. В режиме скороварки по окончании приготовления нажмите кнопку **«Сброс давления»** для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись **---P**.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение **Открыто**, затем откройте крышку прибора.



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

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



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



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

Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)**Программа «НА ПАРУ»**

Предназначена для приготовления мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления различных блюд на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

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

Программа «СУП»

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

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

Программа «ВАРКА»

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

Программа «ПЛОВ»

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

Программа «БОБОВЫЕ»

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

Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки)

Программа «ВЫПЕЧКА»

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

Программа «ХЛЕБ»

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



ВНИМАНИЕ! Во время выпечки чаши и продукт нагревается! Используйте кухонные рукавицы при извлечении готового хлеба из прибора.

Программа «МАКАРОНЫ»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 8 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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



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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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



Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!

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



Во время жарки продуктов прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/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.

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 функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «**Старт/Автоподогрев**» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «**Подогрев/Отмена**»).

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



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



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

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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.multivarka.pro.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим скороварки).
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы

можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева (стр. 14).

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



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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

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

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

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

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

Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара

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

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 сбора 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.

STOP 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 внутрь рабочей камеры аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

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

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

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении (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
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Плотно закрывайте крышку (загорится индикатор Закрыт). Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная прокладка 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 прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку 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 рецепта

Возможные причины проблемы		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.)	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут

При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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	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					
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					

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
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
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	–	+	–	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	–	–	+	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО		Приготовление домашнего йогурта, расстойка теста	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	+	–	–
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Мясо	Жарка мяса, рыбы, птицы, овощей (в том числе во фритюре)	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	–	–	–	12
	Рыба		10 мин					
	Птица		15 мин					
	Овощи		12 мин					

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, №/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 15 ч / 1 мин	–	+	–	12

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5-2 см)	500	500	15
Филе баранины (кубиками 1,5-2 см)	500	500	20
Филе курицы (кубиками 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
Манты/Хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (кубиками 1,5-2 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5-2 см)	500	500	15
Свекла (кубиками 1,5-2 см)	500	500	25
Овощи (заморозка)	500	500	10
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, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
100	Приготовление беже или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

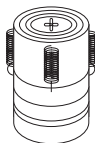
Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дистрибьютеров.

**REDMOND RAM-CL1** – щипцы для чаши

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

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

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

**REDMOND RHP-M02** – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

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

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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. Плотнo закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть 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 таблицю 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 елек-

тричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.



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

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- STOP** *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу

при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

STOP *Смажити та випікати під високим тиском КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО!*

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

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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся

відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.

- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.

- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.

- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкції з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні

відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським 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 повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмат і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M140
Потужність.....	1100-1300 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	знімний
Система захисту.....	4-рівнева
	<ul style="list-style-type: none"> • клапан регулювання тиску • температурний датчик • температурний запобіжник • датчик блокування кришки
Звуковий сигнал про готовність продукту.....	€

Автоматичні програми

У режимі скороварки:

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

У режимі мультиварки:

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

Функції

Відкладений старт.....	до 24 годин
Розігрівання страви	до 12 годин
Підтримка температури готових страв (автопідігрівання).....	до 12 годин
Попереднє відключення автопідігрівання	€
Зміна температури приготування (у програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»)	€
Відключення звукових сигналів	€

Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша з антипригарним покриттям RB-A541.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Ложка	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Книга «200 рецептів»	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 відкривання кришки
7. Клапан блокування відкриття кришки
8. Ручка для зняття внутрішньої кришки
9. Внутрішня знімна кришка
10. Захисний кожух клапана випуску пари

11. Ручка блокування кришки
12. Панель управління з дисплеєм
13. Контейнер для збору конденсату (у задній частині корпусу приладу)
14. Мірна склянка
15. Ложка
16. Черпак
17. Плоска ложка
18. Контейнер для приготування на парі
19. Підставка для приготування на парі
20. Шнур електроживлення
21. Допоміжний штирок для розблокування клапана блокування
22. Перемикач клапана випуску пари
23. Ущільнювальна прокладка

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», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; відключення звукових сигналів.
3. Кнопка «Температура °С» – включення режиму установки 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 установці часу відстрочки старту / часу приготування; зменшення температури приготування.
6. Кнопка «Мин/+» («Хвил./+») – вибір значення хвилин при установці 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» – 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», «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 функцій автопідігрівання і розігрівання страв.
8. Індикатор режиму установки часу приготування.
9. Індикатор включення/відключення звукових сигналів.
10. Індикатор режиму установки часу відкладеного старту.
11. Індикатор перегрівання/досягнення необхідного рівня тиску в режимі скороварки.
12. Індикатор режиму установки температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Індикатор значення температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Індикатор значення часу приготування / часу відкладеного старту.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

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.

Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапана, не попадала 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.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Відкривання/закривання кришки

При закриванні 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 занадто високий. Натисніть кнопку «Сброс давления» і дочекайтеся нормалізації тиску в приладі.

Для закривання кришки:

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



УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не доторкайтеся 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 цю норму не відбудеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення і цілком припинить роботу мультиварки-скороварки.

Якщо ви перервали 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 виключені), а індикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» буде мигати. При цьому з метою безпеки також блокуються 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.



У разі залипання клапана блокування для скидання тиску почекайте декілька хвилин до зниження температури в чаші (горизонтальні смуги на індикаторі рівня тиску згаснуть), обережно зніміть кожух клапана випуску пари й натисніть на допоміжний штирок для розблокування клапана блокування.

Вибір програми та установка часу приготування

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

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



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

Зворотний відлік часу приготування у всіх 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» и «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» збережіть 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 хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
2. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
3. Щоб скасувати установки, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Після цього введіть параметри програми заново.



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

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



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

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

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

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



У програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функція автопідігрівання недоступна.

Функція розігрівання страв

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

1. Викладіть продукт у чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.

- Щільно закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Загориться індикатор кнопки, а також індикатор «Подогрев» на дисплеї. Почнеться прямий шохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву і буде підтримувати її температуру протягом 12 годин, після чого розігрівання автоматично виключиться.
- Щоб припинити розігрівання, повторно натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Індикатор кнопки та індикатор «Подогрев» (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

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися не вище максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші.
- Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Щільно закрийте кришку, установіть важіль блокування кришки в положення «Закрито» (виключення — програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»), підключіть прилад до електромережі. На дисплеї загориться індикатор блокування кришки.
- Натискаючи кнопку «Меню», виберіть 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», виберіть потрібну підпрограму (відповідний індикатор буде мигати на дисплеї).
- При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
- При необхідності встановіть час відстрочки старту, змініть рівень тиску (у режимі скороварки), температуру приготування (для програм «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
- Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться виконання програми приготування.



У всіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» у режимі мультіварки 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 «Подогрев») або виключиться. 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 «---Р».
- Після звукового сигналу установіть важіль блокування кришки в положення «Открыто» («Відкрито») і відкрийте кришку приладу.



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

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



Не натискайте на допоміжний штирок до зниження температури та тиску в чаші до оптимального рівня, оскільки це може призвести до різкого викиду гарячої пари.



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



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

Приготування при 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» — 20 хвилин, «РЫБА» — 10 хвилин, «ПТИЦА» — 15 хвилин, «ОВОЩИ» — 12 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

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

1. Налийте в чашу 300-350 мл води.
2. Підготуйте продукти, рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть у чашу підставку, поставте на неї контейнер.
3. 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» – 40 хвилин, «РЫБА» – 25 хвилин, «ПТИЦА» – 30 хвилин, «ОВОЩИ» – 20 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

Програма «ВАРКА»

Призначена для варіння м'яса, риби, птиці, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РЫБА» – 25 хвилин, «ПТИЦА» – 30 хвилин, «ОВОЩИ» – 30 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

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

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

Програма «ПЛОВ»

Призначена для приготування плову. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 40 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 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 промивати всі цілюзернові крупы (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «БОБОВЫЕ»

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

Приготування при нормальному тиску (режим мультиварки)

Програма «ВЫПЕЧКА»

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

Програма «ХЛЕБ»

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



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

Програма «МАКАРОНЫ»

Призначена для варіння макаронів, приготування пасти 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 закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку та опустіть продукти в киплячу воду, потім закрийте кришку. Почнетесь виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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



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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

1. 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». Почнутись 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 налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (на дисплеї загориться індикатор «Подогрев») або вимкнеться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натисканням кнопки «Отмена/Подогрев».



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



Під час смаження рекомендується помішувати (перевертати) продукти.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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

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



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

III. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим скороварки).
- Не слід залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати

в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовуючи функцію розігрівання.

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

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або губок абразивних пасти. 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 мультиварки-скороварки: їхнє ушкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку клапан випуску пари і клапан блокування відкриття кришки необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утвориться в процесі приготування їжі в мультиварці-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 мультиварки-скороварки.



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, клапана блокування відкриття кришки, силіконової ущільнювальної прокладки

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

1. Відкрийте кришку приладу. Обережно потягніть ручку для зняття внутрішньої кришки на зворотному боці та зніміть її.
2. Клапан випуску пари розташований на знімній кришці і складається з двох частин. Для очищення клапана обережно потягніть решітку клапана на себе й зніміть її. Зніміть перемикач клапана випуску пари на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору, очистіть його. Промийте отвір клапана випуску пари та перемикач теплою проточною водою. Встановіть перемикач клапана на місце та зафіксуйте легким натисненням.
3. Промийте з обох боків знімну кришку, ущільнювальну прокладку, решітку клапана випуску пари, а також циліндр клапана блокування відкриття кришки, використовуючи делікатний мийний засіб.
4. Засмічування пропускного отвору клапана можна видалити тонкою голкою або дротом.
5. Клапан блокування відкриття кришки має мати вільний хід. У противному випадку очистіть блоатор.
6. У разі сильного забруднення ущільнювальної прокладки, розташованої на внутрішній поверхні кришки приладу, зніміть її, відкрутивши п'ять кріпильних гвинтів, і промийте в теплій воді з м'яким мийним засобом.
7. 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 очистити 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 застосовуєте миючий засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

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

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



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 помилки
C1, C2, C3, C4	Системні помилки (можливий вихід з ладу плати управління, температурних датчиків або датчика тиску)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

Установлений виробником термін служби приладу 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 зі 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.



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

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақаптың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.
- STOP** *Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!*
- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.
- STOP** *Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!*
- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- 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.
- STOP** *Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша

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

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

ҮлгісіRMC-M140
Қуаты1100-1300 Вт
Кернеуі220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғауI класс
Табақ көлемі5 л
Табақ жабындысыкүюге қарсы
Дисплей.....жарық диодты, цифрлық
Бу клапанышешілмелі
Қорғаныс жүйесі4-деңгейлі
<ul style="list-style-type: none"> • қысымды реттеу клапаны • температуралық қадаға 	<ul style="list-style-type: none"> • температуралық сақтандырғыш • қақпақты құрсаулау қадағасы
Өнімнің дайындығы туралы дыбыстық сигналбар

Автоматты бағдарламалар

Жылдам пісіргіш режимінде:

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – КӨЖЕ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ПІСІРУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ЖҰМСАРТУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС)
6. РИС/КРУПЫ – КҮРІШ/ЖАРМАЛАР
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – БАЛАЛАР ТАМАҒЫ
8. ПЛОВ – ПАЛАУ

9. МОЛОЧНАЯ КАША – СУТ БОТҚАСЫ
10. БОБОВЫЕ – БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР

Мультитіпісіргіш режимінде:

1. ВЫПЕЧКА – ПІСІРМЕ
2. ХЛЕБ – НАН
3. МАКАРОНЫ – МАКАРОНДАР
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – ЙОГУРТ/ҚАМЫР
5. ЖАРКА/ФРИТИОР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ҚУЫРУ/ҚУЫРУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
6. МУЛЬТИПОВАР

Функциялар

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

Жинақталым

Мультитіпісіргіш-жылдам пісіргіш.....1 шт.
Күйікке қарсы жабындысы бар табақ RB-A5411 шт.
Буда әзірлеуге арналған контейнер1 шт.
Тіреуіш.....1 шт.
Жайпақ табақ.....1 шт.
Ожау.....1 шт.
Қасық1 шт.
Өлшеу стақаны.....1 шт.
«200 рецепті» кітабы1 шт.
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....1 шт.
Сервистік кітап1 шт.
Электр қоректендеру сымы1 шт.

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

Аспаптың құрылымы А1

1. Аспаптың корпусы
2. Тасымалдауға арналған тұтқа
3. Күйікке қарсы жабындысы бар табақ
4. Бу шығаратын клапан
5. Аспап қақпағы
6. Қақпақты ашатын түймешік
7. Қақпақты ашатын блоктаушы клапан
8. Ішкі қақпақты шешуге арналған тұтқа
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. Қасық
16. Ожау
17. Жайпақ табақ
18. Буда әзірлеуге арналған контейнер
19. Тіреуіш
20. Электр қоректендеру сымы
21. Блоктаушы қақпаны ашуға арналған қосалқы істік
22. Бу шығаратын қақпақшаның ажыратпа-қосқышы
23. Нығыздағышты төсем

Басқару панелі А2

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/ІРКІЛДЕК»), «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 А3

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/Скороварка» («Мультипісіргіш / Жылдам пісіргіш») әзірлеу режимдеріндегі индикатор.
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. Жылдам пісіргіш режимінде қысымның қажетті деңгейіне жету/қызу 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.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Бұйымның корпусында сериялық нөмірі бар кесте мен сақтандырығыш жапсырмалар, нұсқағыш жапсырмаларды міндетті түрде орнында сақтаңыз! Бұйымның сериялық нөмірі болмай оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

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

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

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

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

II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

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 күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс камерасындағы қысым әлі аса жоғары. «Сброс давления» түймешігін басып, аспаптағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.

Қақпақты жабу үшін:

1. Қақпақты сыртыл естілгенше түсіріңіз.
2. Қақпақты құрсаулау тұтқасын «Закрыто» («Жабық») күйіне апарыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс кезінде қызады! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық бөлігіне тиемеңіз. Құрылғыны көтеру және тасымалдау үшін корпусына арнайы тұтқаларды қолданыңыз.

Қорғаныс жүйесі

REDMOND RMC-M140 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші көп деңгейлі қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер камерада температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштерден асса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Осы параметрлер қалпына келгенде әзірлеу үдерісі жалғасады. Егер белгілі уақытта бұл болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шеңберін үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын толық тоқтатады.

Егер сіз жылдам пісіргіш режимінде әзірлеу үдерісін «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы тоқтатқан болсаңыз (немесе аспап бағдарлама жұмысы кезінде электр желісінен өшірілуі тиіс), аспап қақпағы құрсауланады. Дисплейде «Закрыто» қақпағын құрсаулау индикаторы, жұмыс

камерасында қысым деңгейінің индикаторы мен дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру индикаторы (егер олар өшірілген болса) жанады, ал «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады. Бұл ретте қауіпсіздік мақсаттарында сондай-ақ басқанда қысымды қолмен түсіру қажет «Сброс давления» түймешігінен 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.



Блоктаушы қақпақ жабысып қалған жағдайда қысымды түсіру үшін тостағандағы температура төмендегенге дейін бірнеше минут тоқтап күтіңіз (индикатордағы көлденең жолақтар қысым деңгейінде өшеді), бұды шығаратын қақпақтың былғарысын мұқият шешіңіз және блоктаушы қақпақты ашу үшін қосалқы істікті басыңыз.

Бағдарламаны таңдау және әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M140 мультипісіргіш-жылдам пісіргішінде 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 диапазоннан басталады.
3. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басқан жөн, содан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау қажет.



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

Жылдам пісіргіш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» (мультипісіргіш 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 барысында):

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң немесе оның жұмысы барысында «Температура °С» түймешігін басыңыз.
2. «Час/→» түймешігін басып, температура мәнін азайтыңыз, «Мин/+» түймешігін басып – ұлғайтыңыз.

3. «Температура °C» түймешігін қайта абысып, белгіленген мәнді сақтаңыз (бағдарлама жұмыс барысында әзірлеу температурасын өзгерткен жағдайда).

Қысым деңгейін өзгерту

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

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

«Шегерілген старт» функциясы

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

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз. Стартты шегеру уақытын орнату режимінің индикаторы жанады, «Отложенный старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады. «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 диапазон басынан жалғасады.
2. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылғанша 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 пісiргiш режиміндегі барлық бағдарламаларында, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» бағдарламасында (мультипісiргiш режимінде) 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 диапазонында 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» түймеші-

гін басып, Автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады (дыбыс естіледі, түймешік индикаторы өшеді). Автоысыту функциясын қайта қосу үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып ұстаңыз.



«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында автоысыту функциясы қол жетімсіз.

Тағамды ысыту функциясы

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

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты тығыз жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде түймешік индикаторы, сондай-ақ «Подогрев» 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 рецептке сәйкес дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты тығыз жауып, қақпақтың құрсаулау тетігін «Закрыто» күйіне орнатыңыз (ерекше жағдай – программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»), аспапты электр желісіне қосыңыз. Дисплейде қақпағын құрсаулау индикаторы жанады.
4. «Меню» 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 пісіргіш режимінде), әзірлеу температурасын өзгертіңіз («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламалары үшін).
7. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

i Жылдам пісіргіш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар мультипісіргіш режиміндегі «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері есебі табақта жұмыс температуралары мен қысымға жеткенде басталады.

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

i Егер дайындалу аяқталғаннан кейін қақпақ жабылып қалған болса (жабық жағдайынан ашу жағдайына алмаспайды) аспаптың өз бетімен бірнеше минут уақыт суынуына мүмкіндік беріңіз және қақпақты тағы да бір рет ашып көріңіз.

Егер, бұндай жағдайда қақпақ ашылмайтын болса, онда қысымды төмендету үшін блокиратор клапан жабысып қалуы мүмкін. Тостағандағы қысым деңгейінде индикаторда көлденең жолақтар өшкенше күтіңіз, сосын бұды шығару үшін қақпақтың қаптамасын мұқият шешіңіз және қақпақ блокираторды ашу үшін қосалқы қашауды үстінен басыңыз.

STOP Қосалқы қашауды тостағанда қысым мен температура төмендегенге дейін баспаңыз, өйткені ыстық бұдың кенелтпен атылуына әкелуі мүмкін.

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

STOP **ТЫЙЫМ САЛЫНАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:**
– табаққа табақтың ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен жоғары тамақ пен су толтыру;

– жылдам пісіргіш режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз әзірлеу (кем дегенде 2 өлшеу стақаны);
– тамақты майға қуыру үшін жылдам пісіргіш режимін қолдану.

Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісіргіш режимі)

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет тағамдарын, балық, құс және көкөністі буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 20 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Буда түрлі тағамдарды әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Азықтарды рецептке сәйкес дайындаңыз, буға пісіріп 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 тш. нұсқаларын 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 қадамымен 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 қадамымен 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» – 30 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Ет, балық, құс етін 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 қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

Балалар тағамын әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 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 қадамымен 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 қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

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

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

«БОБОВЫЕ» бағдарламасы

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

Қалыпты қысымда әзірлеу (мультипісіргіш режимінде)**«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы**

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

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру кезінде табақ пен өнім қызады! Аспаптан дайын нанды шығарғанда ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

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

«Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз. Су 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 қадамымен 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 қолдана аласыз (жеке сатып алынады).

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

Ет, балық, құс етін, көкөністер қуыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 18 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут,

«ОВОШИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада шегерілген старт функциясы қол жетімсіз.

1. «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-2 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
2. Қақпақты тығыз жабыңыз, қақпақты құрсаулау тетігін «Открыто» («Ашық») күйінде қалдырыңыз. Аспапты электр желісіне қосып, «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 4-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Сигнал естіліп, қақпақты құрсаулау индикаторы (дисплейде) жыпылықтайды. Бұдан кейін қақпақты ашып, қақпақты құрсаулау тетігін «Закрыто» 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 Автоысыту режиміне өтеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автоысыту функциясын өшіруге болады



Өнімдерді қуыру барысында аспап ең жоғарғы температурада жұмыс істейді. «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын қайта қолдану алдында аспапты толық суыту қажет.



Қуыру кезінде өнімдерді араластыру (аударып тұру) қажет.

«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 Автоысыту функциясы әдепкі бойынша өшірілетін болады. Қажет болса, әзірлеу бағдарламасын іске қосқан соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басу арқылы қолмен қосуға болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің 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 температураны 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 пайдаланудың алдында, сонымен қатар мультипісіргіш-жылдам пісіргіште әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ – ОВОШИ» (жылдам пісіргіш режимі) бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіш-жылдам пісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта 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, бу шығаратын клапан, қақпақты ашатын блоктаушы клапан пен 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.



Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер абразивті пасталарды қолдануға 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 оны судың ағынына қоюға тыйым салынады!

- Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштің резина бөлшектерін тазалауда сақ болыңыз: оларды бүлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі алюминий қақпақ, бу шығаратын клапан пен қақпақты ашатын блоктаушы клапан аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсатты құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ сулы ас үй майлығы немесе сіңіргішпен тазартыңыз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Судың ықтимал айғыздары мен корпустың айғыздардың алдын алу үшін бетті кептіріп сүртуге кеңес береміз.

Табақты тазарту

Сіз табақты қолмен де, жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жууға арналған құралды қолдана отырып, тазарта аласыз (оның өндірушінің 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.

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

Ішкі шешімелі қақпақ, бу шығару клапанын, қақпақты ашу құрсаулағышты аспапты арқолданған соң тазартуға кеңес беріледі:

1. Аспаптың қақпағын ашыңыз. Ішкі қақпақты шешу үшін іш жағынан тұтқаны мұқият тартыңыз.
2. Бу шығаратын клапан шешімелі қақпақта орналасқан және екі бөліктен тұрады. Қақпақты тазарту үшін қақпақтың торшасын мұқият өзіңізге қарай тартып, шешіп тастаңыз. Қақпақтың сыртқы жағындағы бу шығару клапаны ажыратпа-қосқышын жоғары тартып, шешіп алыңыз және тазалаңыз. Аспап күтімі ереже жүзінде саңылауды, ауыстырып-қосқышты және бу шығаратын қақпақшаның жылы ағын сумен жуыңыз. Қақпақшаның ауыстырып-қосқышты орнына орнатыңыз және ақырын басып әбден айқындап қойыңыз.
3. Алмалы жапқышты екі жағынан, нығыздағышты төсемді, бу шығаратын қақпақшаның торын сондай-ақ жапқыштың ашу блокиратордың цилиндрін клапан жұмсақ жуатын құралмен жуыңыз.
4. Клапанның өткізу саңылауының бітелуін жіңішке ине немесе сыммен кетіруге болады.
5. Қақпақты ашуға арналған қақпақ блокиратордың бос жүрісі болуы керек. Кері жағдайда құрсаулағышты тазалаңыз.
6. Аспаптың қақпағының ішкі бетіне орналасқан тығыздаушы төсемені қатты ластанған жағдайда бес нығайтқыш бұранданы бұрап, оны шешіңіз, сөйтіп жұмсақ жуғыш затпен жылы суда жуыңыз.
7. Тазалап біткен соң шешімелі қақпақ пен қалған элементтерді құрғатып сүртіңіз, кері бірізділікте қайта жинаңыз.

Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығын тазалау

Қауіпсіздік мақсатында бу шығаратын клапанның жұмыс саңылауын будың 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 әр пайдаланған соң тазалау қажет:

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

Конденсаттың артығы табақ айналасында корпусстың арнайы қуысында жиналуы мүмкін. Конденсатты сулгі 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 термоқадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулық немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн. Жұмыс камера ішіне бөтен зат түскен кезде қадағаның қапына баспай оны іскекпен абайлап алыңыз

Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.



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

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
C1, C2, C3, C4	Жүйелік 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 сервистік орталыққа хабарласыңыз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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 аспаптың 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 қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға 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 oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlar 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.

STOP

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

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

STOP *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.*

- Bug' chiqarish klapani, bosimni sozlash klapani, qopqoqning ichki tomonidagi zichlovchi halqa, kondensatni yig'ish uchun konteynerning tozaligi va sozligini doimo kuzatib boring. Shikastlanishlar, tiqinlar mavjud bo'lganda, klapanlar, ichki qopqoq va zichlovchi qopqoq deformatsiyalanganda yoki kondensat yig'ish uchun konteyner to'lganda jihozni elektr tarmog'iga hech qachon ulamang. Zichlovchi halqani mustaqil almashtirganda faqat johoz majmuasiga kiruvchi zahira halqasidan foydalaning.
- Bosim ostida taom tayyorlash uchun jomda suv yoki boshqa suyuqlikning bo'lishi shart – jom hajmining kamida 1/5 qismicha.

STOP *Yuqori bosim ostida qovurish va pishirish qat'iyan ta'qiqlanadi!*

- Bug' chiqarish klapanining tiqilib qolishining oldini olish uchun jomni mahsulotlar va suv bilan jom hajmi-

ning 4/5 qismidan ko'p bo'lmagan miqdorda to'ldiring. Issiq suvda shishib ketish yoki ko'pik chiqarish xususiyatiga ega bo'lgan mahsulotlarni pishirganda – jom hajmining 3/5 qismidan kamroqqa to'ldiring.

STOP *Agar jihoz qopqog'i to'liq mahkamlanmagan bo'lsa, yuqori bosim ostidagi tayyorlash dasturini ishga tushirish qat'iyan ta'qiqlanadi!*

- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug' chiqarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqoq ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'ymang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqoqni blokirovka qilish tizimi avtomatik ravishda ishga tushadi. Ishchi kameradagi bosim me'yoriga kelmasidan turib jihoz qopqog'ini ochishga urinmang.
- Suyuq yoki pyuresimon taomlarni tayyorlash tugashi bilan bug' chiqarish klapani orqali qaynoq suyuqlikning otilib chiqishining oldini olish uchun bosimni tushirishdan avval jihozni 10-15 daqiqa sovuting.
- Johoz qopqog'ini faqat unga o'rnatilgan plastik dastasidan ushlagan holda oching. Qurilmani faqat jihoz korpusining yon tomonlariga o'rnatilgan maxsus das-

talardan ushlagan va faqat jihoz o'chirilgan holda ko'tarish mumkin.

- 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 namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

STOP *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 nazorati-siz 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.

STOP *Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.*

Texnik xususiyatlari

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

- bosimni boshqarish klapani
- harorat saqlagichi
- harorat datchigi
- qopqoqni blokirovka qilish datchigi

Mahsulotning tayyor bo'lganligi to'g'risidagi tovushli signal.....bor

Avtomatik dasturlar

Tez pishirgich rejimida:

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – BUG'DA PISHIRISH (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI, SABZAVOTLAR)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – SHO'RVA (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI, SABZAVOTLAR)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – DIMLASH/XOLODES (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI, SABZAVOTLAR)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – QAYNATIB PISHIRISH (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI, SABZAVOTLAR)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – DIMLAB PISHIRISH (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI)
6. РИС/КРУПЫ – GURUCH/YORMALAR
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – BOLALAR TAOMLARI
8. ПЛОВ – PALOV
9. МОЛОЧНАЯ КАША – SUTLI BOTQA
10. БОБОВЫЕ – DUKKAKLILAR

Multipishirgich rejimida:

1. ВЫПЕЧКА – PISHIRIQ
2. ХЛЕБ – NON
3. МАКАРОНЫ – МАКАРОНЛАР
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – YOGURT/XAMIR
5. ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – QOVURISH/FRITYUR (GO'SHT, BALIQ, TOVUQ GO'SHTI, SABZAVOTLAR)
6. МУЛЬТИПОВАР – MULTIOSHPAZ

Funksiyalar

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

Majmua to'plami

Multipishirgich-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
Cho'mich	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

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan 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 blokirator-klapani
8. Ichki qopqoqni olish uchun dasta
9. Olinuvchi ichki qopqoq
10. Bug' chiqarish klapanining himoya kojuxi

11. Qopqoqni blokirovka qilish dastasi
12. Displeyli boshqaruv paneli
13. Kondensat yig'ish uchun konteyner (jihaz korpusining orqa qismida)
14. O'lchov stakani
15. Qoshiq
16. Cho'mich
17. Yassi qoshiq
18. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
19. Taglik
20. Elektr ta'minot shnuri
21. Blokirator-klapani blokdan chiqarish uchun yordamchi tilcha
22. Bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini
23. Zichlovchi qistirma

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», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida mahsulot turini tanlash; tovushli signallarni o'chirib qo'yish.
3. «Температура °С» («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 – tezpishirgich rejimida bosim darajasini o'zgartirish 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 – tezpishirgich rejimida bosimni bekor qilish.
11. Display.

Displeyning tuzilishi A3

1. Tezpishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
2. Multipishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
3. «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlarida mahsulot turlari indikatorlari.
4. «Мультиварка/Сковорода» («Multipishirgich/Tezpishirgich») tayyorlash rejimlari indikatorlari.
5. «Открыт/Закрыт» («Ochish/Yopish») qopqog'ini blokirovka qilish indikatorlari.
6. Ishki kameradagi bosim darajasi 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. Tezpishirgich 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 vaqtqiymati indikatorlari.

UZB

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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



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

Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin jihazni yoqish oldidan xona harorati-da kamida 2 soat ishlamasdan saqlab turish kerak.

Jihaz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ilk marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. bu jihaz nozozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihazni tozalashni amalga oshiring.

Jihazni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilginki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulgug'ozlar, bezakli qoplamlar, 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 elementlari orasida begona buyumlar bo'lmastligi kerak.

II. JIHOZDAN FOYDALANISH

Qopqoqni ochish/yopish

Qopqoq yopilganda jihoz mahsulot korpusi bilan germetik ravishda birlashadi, bu esa uning ishchi kamerada yuqori bosimni hosil qilishga imkon beradi. Jihoz ichidagi bosim atmosferasidan baland bo'lganda qopqoq avtomatik ravishda blokirovka qilinadi. Agar tayyorlash yakunlanishi bilan qopqoqni kuch ishlatmasdan ochib bo'lmasa, bu ishki kameradagi bosimning hali juda baland ekanligini bildiradi. «Сброс давления» tugmachasini bosib va jihozdagi bosimning me'yoriga kelishini kuting.

Qopqoqni yopish uchun:

1. Multipishirgich qopqog'ini tiqilgan tovush chiqargan holda tushiring.
2. Qopqoqni blokirovka qilish dastasini «Закрыто» («Yopiq») holatiga keltiring.



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

Himoya tizimi

REDMOND RMC-M140 multipishirgich-tezpishirgichi ko'p bosqichli humiya tizimi bilan jihozlangan. Agar kameradagi harorat va (yoki) bosim yo'l qo'yiladigan ko'rsatkichlardan ortib ketssa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ushbu ko'rsatkichlar me'yoriga kelganidan keyin tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu sodir bo'lmasa, maxsus qurilma elektr ta'minot zanjirini uzadi va multipishirgich-tezpishirgichi ishini butunlay to'xtatadi.

Agar siz tezpishirgich rejimida «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib bilan tayyorlash jarayonini uzib qo'ygan bo'lsangiz (yoki jihoz dastur ishlayotgan vaqtda elektr tarmog'idan uzilgan bo'lsa), jihoz qopqoq blokirovka qilinadi. Displeyda qopqoqni blokirovka qilish indikatorini «Закрыто», ishki kameradagi bosim darajasi indikatorini va tovushli signallarni yoqish/o'chirish (agar ular o'chirilgan bo'lsa) indikatorini yonadi, «Старт/Автоподогрев» tugmachasini indikatorini esa miltillaydi. Shu bilan birga xavfsizlik maqsadlarida bosimni qo'lda 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). Ishki kameradagi bosim me'yoriga kelgandan so'ng jihoz qopqog'ini blokirovkadan chiqariladi.



Bosimni tushirish uchun blokirovka-klapani yopishib qolgan hollarda jomdagi harorat pasaygunicha bir necha daqiqa kuting (bosim darajasi indikatoridagi gorizontal polosalar o'chadi), bu g' chiqarish klapani kojuxini ehtiyotlik bilan oling va blokirovka-klapani blokdan chiqarish uchun yordamchi tilchani bosib.

Dasturni tanlash va tayyorlash vaqtini o'rnatish

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

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



Tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatishda tayyorlash dasturlarining umumiy jadvaliga ko'ra siz tanlagan tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan mumkin bo'lgan vaqt diapazoni va o'rnatish qadami hisobga oling.

Tezpishirgich 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 «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosilgandan keyin 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 bosib.
2. «Час/–» tugmachasini bosib bilan harorat qiymatini kamaytiring, «Мин/+» – tugmachasini bosib bilan esa orttiring.
3. «Температура °С» tugmachasini qayta bosib bilan o'rnatilgan qiymatni saqlang (dastur ishlayotgan vaqtda tayyorlash harorati o'zgartirilgan hollarda).

Bosim darajasini o'zgartirish

REDMOND RMC-M140 multipishirgichi-tezpishirgichida 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 bosish bilan o'rnatiladi va displeyning tegishli indikatorida shartli ko'rinishda aks ettiriladi (1 dan 7 gacha). Maksimal qiymatga yetganda bosim darajasini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

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

1. Tayyorlash dasturini tanlangandan keyin «Отложенный старт» tugmachasini bosib, Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimi indikatorini yonadi. «Отложенный старт» tugmachasi indikatorini millitlay boshlaydi. «Час/–» tugmachasini bosish bilan soat qiymatini, «Мин/+» tugmachasini bosish bilan esa – daqiqa qiymatini o'rnatib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
2. «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosib. Dastur ishi boshlangunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
3. O'rnatishni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib. 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, tezpishirgich rejimining barcha dasturlarida hamda «МАКАРОНЫ» (multipishirgich rejimida) dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz harorat va bosimning kerakli qiymatlariga erishganidan 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 displeyda «Подогрев» indikatorini yonadi va ushbu rejimda ishlash vaqtining daqiqalardagi to'g'ri hisobi aks ettiriladi.

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



«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Taomlarni isitish funksiyasi

Ushbu funktsiya 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 bosib. Tugmacha indikatorini yonadi hamda displeyda «Подогрев» indikatorini 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 qayta bosib. Tugmacha indikatorini va (displeydagi) «Подогрев» indikatorini 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 bosib. Tovushni yoqish uchun yana shu tugmachani bosib.

Tayyorlash dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqni tayyorlang (o'lchang), jomga soling. Barcha masalliq, jumladan suyuqlikning 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 «Закрыт» holatiga keltiring («ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturi bundan mustasno), jihozni elektr tarmog'iga ulang. Displeyda qorpoqni blokirovka qilish indikatorini yonadi.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang (displeyda tegishli indikator yonishi kerak). «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», yoki «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturlari tanlanganda «Вид продукта» tugmachasini bosgan holda kerakli qism-dasturni tanlang (displeyda tegishli indikator millitlaydi).
5. Zarur bo'lgan hollarda standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartiring.
6. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish zarur bo'lgan hollarda bosim darajasi (tezpishirgich rejimida), tayyorlash haroratini («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» dasturlari uchun) o'zgartiring.
7. «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosib. Tayyorlash dasturini bajarish boshlanadi.

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

8. 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.
9. Tezpishirgich rejimida tayyorlash yakunlanishi bilan ishchi kameradagi bosimni me'yoriga keltirish uchun «Сброс давления» tugmachasini bosing. Displayda «---P» yozuvi yonadi.
10. Tovushli signal berilgandan keyin qorqoqni blokirovka qilish richagini «Открыто» holatiga keltiring va jihoz qorqog'ini oching.

i Agar tayyorlash yakunlanganidan keyin qorqoq blokirovka qilingan holda qolsa (Yopiq holatidan Ochiq holatiga o'tkazilmasa), jihozni bir necha daqiqa sovutib va qorqoqni ochiga yana bir bor urinib ko'ring.

Agar bu holda ham qorqoq ochilmasa, bosimni tushirish klapani-blokiratorining yopishib qolish yuz bergan bo'lishi mumkin. Jomdagi bosim darajasi indikatoridagi gorizontaal polosalar o'chgunicha kuting, bug' chiqarish klapanining kojuxini ehtiyotlik bilan oling va klapan-blokiratorni blokirovkadan chiqarish uchun yordamchi tilchani bosing.

STOP Jomdagi harorat va bosim optimal darajaga tushmaguncha yordamchi tilchani bosmang, chunki bu qaynoq bug'ning birdaniga otilib chiqishiga olib kelishi mumkin.

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

STOP TA'QIQLANADI:

- jomni mahsulotlar va suv bilan jom ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan yuqori darajada to'ldirish;
- 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'shtli taomlar, baliq, tovuq go'shti va sabzavotlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» – 20 daqiqa, «РЫБА» – 10 daqiqa, «ПТИЦА» – 15 daqiqa, «ОВОЩИ» – 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 (majmualar to'plamiga kiradi):

1. Jomga 300-350 ml suv quyung.
2. Masalliqni tayyorlang, bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis joylashtiring. Jomga taglikka o'rnatib, unga konteynerni qo'ying.
3. «Tayyorlash dasturlaridan foydangandagi harakatlarning umumiy tartibi»-ning 2-8-bo'limlariga amal qiling.

«СУП» dasturi

Go'shtli bulonlar, tovuq 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, «РЫБА» – 25 daqiqa, «ПТИЦА» – 30 daqiqa, «ОВОЩИ» – 20 daqiqa). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» dasturi

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

«ВАРКА» dasturi

Go'sht, baliq, tovush go'shti va sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» – 40 daqiqa, «РЫБА» – 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, tovush go'shtini dimlab pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» – 2 soat 30 daqiqa, «РЫБА» – 1 soat

30 daqiqa, «ПТИЦА» – 2 soat). Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«РИС/КРУПЫ» 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 5 daqiqa qadam bilan 10 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 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Turli sutli bo'tqalar 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'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmaguncha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralastirish.

«БОБОВЫЕ» dasturi

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

Oddiy bosimda tayyorlash (multipishirgich rejimi)

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili va qatlamli xamirdan biskvittlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 15 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 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Dastur ishining birinchi soatida xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi.



DIQQAT! Pishirish vaqtida jom va mahsulot qizdiriladi! Tayyor nonni jihazdan olish vaqtida oshxona qo'lloqlaridan foydalaning.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makaronnini 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 foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi»-ning 1-7-bo'limlariga amal qiling. Suv qaynagandan keyin tovushli signal beriladi. Qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvga soling, qopqoqni 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 5 daqiqa qadam bilan 10 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 (aloqida xarid qilinadi).

«ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturi

Go'sht, baliq, tovush go'shti va sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq bo'ladi («МЯСО» – 18 daqiqa, «РЫБА» – 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 tushishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

1. «Tayyorlash dasturlaridan foydangandagi harakatlarning umumiy tartibi»-ning 1-2-bo'limlariga amal qiling.
2. Qorpoqni mahkam yoping, qorpoqni blokirovka qilish richagini «Открыт» holatida qoldiring. Jihozni elektr tarmog'iga ulang, keyin «Tayyorlash dasturlaridan foydangandagi harakatlarning umumiy tartibi»-ning 4-7-bo'limlariga amal qiling.
3. «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosing. Tovushli signal beriladi, qorpoqni blokirovka qilish indikatorini (displayda) miltillaydi. Shundan keyin qorpoqni oching va qorpoqni blokirovka qilish richagini «Закрыт» holatiga o'rnatng. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.



Dastur bajarilayotgan vaqtda jihoz qorpoq'ini yopmang!

4. 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 ishlaydi. «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib olish lozim.



Qovurish vaqtida mahsulotlarni aralashtirib turish (ag'darish) tavsiya qilinadi.

«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 funksiyasi boshlang'ich holatda o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasi 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 o'rnatish diapazoni 5°C o'zgartirish qadami bilan 35-160°C ni tashkil qiladi.



DIQQAT! Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida tayyorlash harorati 140°C balandroaqa o'rnatilgan hollarda tayyorlash vaqti 2 soatdan oshmasligi kerak.

III. JIHOZNI TOZALASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «НА ПАРУ – ОВОЩИ» dasturida (tezpishirgich rejimida) 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgich-tezpishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlashingiz va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgich-tezpishirgichda taomni isitishingiz mumkin.
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qorpoq, bug' chiqarish klapani, qorpoqni ochish blokirator-klapani va kondensat uchun konteyner toza va quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.



Jihozni tozalashda dag'al safetkalar yoki gubkalar abraziv pastalardan foydalanish TA'QIQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.

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

- Multipishirgich-tezpishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.
- Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qorpoq, bug' chiqarish klapani va qorpoqni ochish blokirator-klapani jihozdan har safar foydalgandan keyin tozalash lozim. Multipishirgich-tezpishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona safetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

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

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyning va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring.

Uni multipishirgich-tezpishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.



Jomdan muntazam ravishda foydalanganda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Olinuvchi ichki qopqog, bug' chiqarish klapani, qopqoqni ochish blokiratori-klapani, silikondan qilingan zichlovchi prokladkani tozalash

Olinuvchi ichki qopqog, bug' chiqarish klapani, qopqoqni ochish blokiratori jihozdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi:

1. Jihoz qopqog'ini oching. Teskari tomondagi ichki qopqoqni olish dastasini ehtiyotlik bilan ko'taring va uni oling.
2. Bug' chiqarish klapani qolinuvchi qopqoqda joylashgan va ikki qismdan tashkil topadi. Klapani tozalash uchun klapan panjarasini o'zingizga ehtiyotlik bilan torting va uni oling. Qopqoqning tashqi tomonidagi bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini oqoriga tortgan holda oling, uni tozalang. Bug' chiqarish klapani va pereklyuchatelini tirqishini tozalang va iliq oqim suvida yuving. Klapan pereklyuchatelini joyiga o'rnatib va yengil bosish bilan qotiring.
3. Olinuvchi qopqog, zichlovchi qistirma, bug' chiqarish klapani panjarasi hamda qopqoqni ochish blokiratori-klapani silindirini nozik yuvish vositasidan foydalangan holda har ikkala tomondan yuving.
4. Klapaning o'tkazish tirqishidagi tiqinlarni ingichka igna yoki sim bilan ketkazish mumkin.
5. Qopqoqni ochishning klapan-blokiratori erkin yura oladigan bo'lishi kerak. Aks holda blokiratorni tozalang.
6. Jihoz qopqog'ining ichki yuzasida joylashgan zichlovchi prokladka kuchli kirlangan hollarda beshta qotirish vintlarini bo'shatib olgan holda uni oling va yumshoq yuvish vositasi bilan iliq suvda yuving.
7. Tozalash yakunlanishi bilan qopqog va qolgan elementlarni quruq qilib arting, keyin teskari tartibda yig'ishni bajaring.

Bug' chiqarish klapanining himoya kojuxini tozalash

Xavfsizlik maqsadlarida bug' chiqarish klapanining ishchi tirqishi bug' yoki suyuqlik oqimining keskin chiqarilishining oldini oluvchi maxsus plastik kojux-qopqog bilan yopilgan. Uni kirlanishiga qarab tozalab turing:

1. Kojux-qopqoqni oling, ehtiyotlik bilan ikki qismga ajrating.
2. Har ikkala qismini yuving, quritib.
3. Kojux-qopqoqni teskari ketma-ketlikda yig'ing va joyiga o'rnatib.

Kondensatni chiqarib yuborish

Jihoz ko'rpusida joylashgan kondensat uchun konteynerni har safar foydalangandan keyin tozalab turish lozim:

1. Uning bo'rtliqli qismidan tortgan holda konteynerni ehtiyotlik bilan chiqarib oling.
2. Kondensatni to'king, konteynerni yuving.
3. Konteynerni joyiga o'rnatib.

Kondensatning ortiqcha qismi jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada to'planishi mumkin. Kondensatni sochiq yoki oshxona sochig'i yordamida osongina ketkazish mumkin.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan hollarad ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam.

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



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

Ishchi kameraning yon devortlari, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismning o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Ishki kamera ichiga begona narsalar tushib qolgan hollarda datchik kojuxiga bosmasdan pinsep bilan ularni ehtiyotlik bilan olib tashlang.

Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'rtacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.



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

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan no-sozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
C1, C2, C3, C4	Tizim xatoliklari (boshqaruv platasi, harorat datchiklari yoki bosim datchigi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin).	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, uning sovushini 10-15 daqiqa kuting. Qopqoqni zich qilib yoping. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 2 yil muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatti emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan 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 o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnomaga va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadoq, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jhozning o'zini chiqindilarni qayta ishlash bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitga chiqarish lozim. bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.



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

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 tablita din fabrică a produsului).
 - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE!* În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.
- 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.
- STOP** *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.

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului, containerului pentru colectarea condensatului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul de acumulare a condensatului plin. La înlocuirea independentă a inelului de etanșare folosiți numai inelul de rezervă, ce intră în setul aparatului.
 - Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.
- STOP** *Prăjirea și coacerea sub presiune înaltă este strict interzisă!*
- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinte sau de a face spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.
- STOP** *Este strict interzis lansarea programului de gătit sub presiune înaltă, dacă capacul dispozitivului nu este fixat în totalitate!*
- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.
 - La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
 - La finalizarea pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
 - Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerele speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
 - Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu 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. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea aparatului”).

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesoriile, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul

de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect!*

Caracteristici tehnice

Model.....	RMC-M140
Putere.....	1100-1300 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	5 l
Învelișul castronului.....	antiaderent
Ecran indicator.....	digital luminos
Supapă de presiune.....	detașabilă
Sistem de protecție.....	4-niveluri
<ul style="list-style-type: none"> • supapă de reglare a presiunii • traductor de temperatură 	<ul style="list-style-type: none"> • supapă de siguranță de temperatură • supapă de blocare a capacului
Semnal sonor de finalizare a produsului.....	este

Programe automate

În regim de pressure cooker:

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ABUR (CARNE, PEȘTE, PUI, LEGUME)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – SUPĂ (CARNE, PEȘTE, PUI, LEGUME)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ÎNĂBUȘIRE PRIN RRĂIRE / PIFTIE (CARNE, PEȘTE, PUI, LEGUME)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – FIERBERE (CARNE, PEȘTE, PUI, LEGUME)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ÎNĂBUȘIRE CU ABUR (CARNE, PEȘTE, PUI)
6. РИС/КРУПЫ – OREZ/CRUPE
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – MÂNCARE PENTRU COPII
8. ПЛОВ – PİLAF
9. МОЛОЧНАЯ КАША – TERCI CU LAPTE
10. БОБОВЫЕ – LEGUMINOASE

În regim de multicooker:

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

Funcții

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

Părți componente

Multicooker – Pressure cooker.....	1 buc.
Castron cu înveliș antiaderent RB-A541.....	1 buc.
Coș pentru pregătire pe aburi	1 buc.
Suport.....	1 buc.
Lingurăplată.....	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Cartea „200 rețete”.....	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte service.....	1 buc.
Cablu alimentare.....	1 buc.

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. Mânere pentru transportarea aparatului

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

Panoul de comandă A2

1. Butonul „Отмена/Подогрев” („Anulare/Încălzire”) – anularea tuturor setărilor din programul de pregătire; pornirea funcției de încălzire.
2. Butonul „Вид продукта” („Tipul produsului”) – selectarea tipului de produs în programele „НА ПАРУ”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА”, „ТОМЛЕНИЕ”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”, deconectarea semnalelor 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/–” („Oră/–”) – selectarea valorii de timp în ore în setarea timpului cu pornire decalată/ timpului de pregătire; micșorarea temperaturii de pregătire.
6. Butonul „Мин/+” („Min/+”) – selectarea valorii de timp în minute în setarea timpului cu pornire decalată/ timpului de pregătire; creșterea temperaturii de pregătire.

7. Butonul „Изменение давления” („Modificarea presiunii”) – pornirea regimului de modificarea nivelului de presiune în regim de pressure cooker; creșterea/micșorarea nivelului de presiune.
8. Butonul „Старт/Автоподогрев” („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 multicooker.
3. Indicatorul tipurilor de produse în programele „НА ПАРУ”, „СУП”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА”, „ТОМЛЕНИЕ”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
4. Indicatorul regimului de pregătire „Мультиварка/Сковородка” („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 mâncărurilor.
8. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
9. Indicatorul de pornire/oprire a semnalelor sonore.
10. Indicatorul regimului de setare a timpului cu pornire decalată.
11. Indicatorul de supraîncălzire/atingerea nivelului necesar de presiune în regim de pressure cooker.
12. Indicatorul regimului de setare a temperaturii în programele „МУЛЬТИПОВАР”, „ВЫПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
13. Indicatorul valorii temperaturii în programe „МУЛЬТИПОВАР”, „ВЫПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТЮР”.
14. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire/ a timpului cu pornire decalată.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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



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

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

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

ROU

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 castornul aparatului și elementul de încălzire nu trebuie să existe obiecte străine.

II. UTILIZAREA APARATULUI

Închiderea/ deschiderea capacului

În momentul închiderii capacul aparatului se cuplează 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. Apăsăți butonul „Сброс давления” și așteptați până când presiunea din interiorul aparatului va scădea.

Pentru închiderea capacului:

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



ATENȚIE! În timpul funcționării aparatul se supraîncălzeste! 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

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

În cazul în care 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 „Сброс давления”, unde este necesar să apăsați manual butonul pentru degajarea presiunii (degajarea automată a presiunii se va efectua peste 10 minute). După normalizarea presiunii în camera de lucru, capacul aparatului va fi deblocat.

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

Selectarea programului și setarea timpului de pregătire

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

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

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

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

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

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

Funcția „Pornire decalată”

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

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 diapazonului.
2. Apăsând butonul „Старт/Автоподогрев” va începe număratoarea 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 multicooker) număratoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărilor găsite (încălzire automată)

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

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



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

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 stinge, aparatul va trece în regim de așteptare.

Deconectarea semnalelor sonore

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 (măsurati) ingredientele necesare conform rețetei, apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară 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/ФРИТИЮР”), conectați aparatul la o sursă electrică. Pe ecran se va aprinde indicatorul de blocare a capacului.
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/ФРИТИЮР” 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 „БЫ-ПЕЧКА”, „МАКАРОНЫ”, „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЖАРКА/ФРИТИЮР”, „МУЛЬТИПОВАР”).
7. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Va începe programul de pregătire.



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

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”.
9. În regim de pressure cooker după finalizarea pregătirii apăsați butonul „Сброс давления” pentru normalizarea presiunii în camera de lucru. Pe ecran se va aprinde inscripția „--P”.
10. După semnalul sonor fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Открыто” și deschideți capacul aparatului.



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

Dacă și în acest caz capacul nu se deschide, posibil a avut loc lipirea supapei de blocare pentru reducerea presiunii. Așteptați, când dungile orizontale pe indicatorul nivelului de presiune în castron se vor stinge, atenționați carcasa supapei de eliberare a aburului și împingeți știftul auxiliar pentru a debloca supapa de blocare.



Nu împingeți știftul auxiliar până la scăderea temperaturii și presiunii în castron până la nivelul optimal, deoarece acest lucru poate duce la o eliberare bruscă de abur fierbinte.



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 interioară a castronului;
- pregătirea în regim de pressure cooker fără apă sau alte tipuri de lichide. Volumul minim de lichide – 2 pahare;
- folosirea regimului de pressure cooker pentru prăjirea alimentelor în ulei.

Pregătirea sub presiune mare (regimul de pressure cooker)

Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a mâncărilor din carne, pește, pui sau a legumelor pe aburi. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul de produs selectat („МЯСО” – 20 minute, „РыБА” – 10 minute, „ПТИЦА” – 15 minute, „ОВОЩИ” – 12 minute). Este posibilă și reglarea timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute și 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru pregătirea diverselor 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, distribuiți-le uniform în coșul pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra
3. Urmați indicațiile pct. 2-8 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.

Programul „СУП”

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

Programul „ВАРКА”

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

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

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

Programul „РИС/КРУПЫ”

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

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

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

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru pregătirea diverselor tipuri de 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 recomandat pentru pregătirea terciurilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până când apa va deveni limpede;

- Înainte de preparare ungeți fundul castronului multicooker 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 laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Programul „БОБОБИЕ”

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

Pregătirea sub presiune normală (regimul de multicooker)

Programul „ВЫПЕЧКА”

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

Programul „ХЛЕБ”

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



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

Programul „МАКАРОНЫ”

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

Urmați instrucțiunile de la pct. 1-7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”. După fierberea apei aparatul va emite un semnal sonor. Deschideți

cu atenție capacul și lăsați produsele în apa clocotindă, închideți capacul. Va începe procesul de pregătire și numărătoarea inversă a timpului de pregătire.

Programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО”

Este recomandat 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 „Pornire decalată” și „Încălzirea automată” nu sunt valabile în acest program.



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

Programul „ЖАРКА/ФРИТЮР”

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

1. Urmați instrucțiunile de la pct. 1-2 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.
2. Închideți bine capacul, fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Открыт”. Conectați aparatul la o sursă electrică. Urmați instrucțiunile de la pct. 4-7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor de pregătire”.
3. Apăsăți butonul „Старт/Автоподогрев”. Se va auzi un semnal sonor, indicatorul d eblocare a capacului (de pe ecran) va licări. Deschideți capacul și fixați maneta pentru blocarea deschiderii capacului în poziția „Закрыт”. Va începe procesul de pregătire și numărătoarea 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 „Подогрев”) sau se va deconecta automat. În caz de necesitate poate fi deconectată funcția de încălzire automată prin apăsarea butonului „Отмена/Подогрев”.



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



În timpul prăjirii se recomandă amestecarea (întorcerea) produselor.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este recomandat pentru pregătirea oricăror tipuri de meniuri în funcție setările de temperatură și de timp din programul de pregătire. În cazul pregătirii meniurilor la o temperatură de până la 75°C inclusiv funcția de încălzire automată va fi implicit deconectată. În caz de necesitate funcția poate fi reconectată prin apăsarea butonului „Старт/Автоподогрев” după pornirea programului de pregătire (se va aprinde indicatorul butonului „Отмена/Подогрев”).

Timpul implicit de pregătire în acest program este de 30 minute. Diapazonul de setare a timpului de pregătire – de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de setare de 1 minut. Diapazonul de setare a temperaturii în cadrul programului este de 35-160°C cu pasul de setare de 5°C.



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

III. CURĂȚAREA APARATULUI

Recomandări și reguli generale

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



ESTE INTERZISĂ în timpul curățării aparatului folosirea șervețelilor sau a unor bureți duri 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 multicooker – 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 supapă de evacuare aburi sau valvă-încuietori deschiderea capacului 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 multicooker – 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 multicooker – pressure cooker.



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

Curățarea capacului interior detașabil, supapei de eliberare a aburului, valvă-blocării deschiderii capacului, garniturii din silicon

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

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

- Supapa de blocare de deschidere a capacului trebuie să aibă cale liberă. În caz contrar se recomandă curățarea dispozitivului de blocare.
- În cazul contaminării puternice a garniturii de etanșare, situată pe suprafața interioară a capacului dispozitivului, scoateți-o, deșurubând cele cinci șuruburi de fixare, și spălați-le în apă caldă cu un detergent moale.
- După terminarea curățării, ștergeți capacul detașabil și restul elementelor componentecu 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:

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

Îndepărtarea condensului

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

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

Surplusul de condens se poate acumula și într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi 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 gunoii 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 multicooker-pressure cooker verificați dacă aparatul a fost deconectat de la priza electrică și dacă s-a răcit complet!

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața plitei de încălzire și manta traductorului termic central (este situat în mijlocul plitei de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau cu un șervețel

umed (dar nu plin de apă!). Dacă folosiți o soluție de spălat se recomandă îndepărtarea resturilor de soluție pentru a evita apariția mirosurilor neplăcute la următoarea pregătire a mâncării.

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

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.



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

IV. ÎNAINTE DE A APELA UN CENTRU DE SERVICE

Mesaj pe ecran referitor la erori	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
C1, C2, C3, C4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea sistemului de control, a traductorului de temperatură sau a traductorului de presiune)	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească 10-15 minute. Închideți capacul ermetic. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de service autorizat

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să 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. Prezenta garanție este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

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

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



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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M140-CIS-UM-3