

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-PM180



Руководство по эксплуатации

RUS	3
UKR	50
KAZ	55
UZB	60
ROU	65

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над нашей новой моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180 также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

Используя данный прибор как скороварку, вы можете готовить блюда под высоким давлением без доступа кислорода, сохраняя все полезные свойства продуктов, их структуру, натуральный вкус и цвет. При этом приготовление происходит без добавления масла и пищевых добавок. Все это в целом служит залогом вашего здорового питания и отличного самочувствия.

В скороварке время приготовления блюд сокращается более чем в два раза по сравнению с классическими способами тепловой обработки пищи. В то же время, в отличие от классической скороварки, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 вы можете готовить и при нормальном давлении: например, запекать в фольге как в обычном духовом шкафу или делать разнообразную выпечку, а также использовать прибор как электроскоровародку и жарить при открытой крышке.

29 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу со 120 рецептами. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

*REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!*

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. 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 включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
  - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
  - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
  - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы элек-

- трешнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой 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 чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 46).

**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 его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование прибора при любых неисправностях.

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8
Функции.....	8
Комплектация.....	8
Программы.....	8
Устройство прибора.....	9
Панель управления.....	10
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	11
Перед началом эксплуатации.....	11
Установка крышки.....	11
Паровой клапан.....	12
Использование прибора в режиме скороварки.....	13
Установка времени приготовления.....	13
Выход на рабочие параметры.....	14
Отсрочка старта программы.....	14
Автоматическое поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	14
Функция разогрева готовых блюд.....	15
Энергонезависимая память.....	15
Общие рекомендации по приготовлению.....	15
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	16
Программа «СУП С МЯСОМ».....	17
Программа «СУП РЫБНЫЙ».....	18
Программа «СУП ОВОЩНОЙ».....	19
Программа «СУП ИЗ ДИЧИ».....	20
Программа «СУП ИЗ ПТИЦЫ».....	20
Программа «СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ».....	21
Программа «БОБОВЫЕ».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ».....	24

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ».....	25
Программа «ТУШЕНИЕ ДИЧИ» .....	26
Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ».....	26
Программа «ТУШЕНИЕ МОРЕПРОДУКТОВ».....	27
Программа «РИС / КРУПЫ» .....	28
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА МЯСА».....	29
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА РЫБЫ» .....	30
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ОВОЩЕЙ».....	31
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ДИЧИ».....	32
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ПТИЦЫ».....	33
Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА МОРЕПРОДУКТОВ».....	34
Программа «ПЛОВ».....	35
Программы приготовления в режиме мультиварки.....	36
Программа «ВЫПЕЧКА».....	36
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	37
Программа «ЖАРКА РЫБЫ» .....	37
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	38
Программа «ЖАРКА ДИЧИ» .....	39
Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ» .....	40
Программа «ЖАРКА МОРЕПРОДУКТОВ».....	41
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	42
Приготовление детского питания.....	42
Стерилизация посуды .....	43
IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	44
Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением (объем воды в чаше – 500 мл) .....	44
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	44
V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ.....	46
Правила по уходу и очистке прибора .....	46
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	47
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	48
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	49

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM180
Мощность .....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное керамическое
Дисплей .....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Система защиты.....	4-уровневая:

- клапан выпуска пара
- запорный клапан
- температурный предохранитель
- датчик избыточного давления

### Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд .....	есть
Отсрочка старта .....	до 24 часов

### Комплектация

Мультиварка-скороварка .....	1 шт.
Чаша RB-C520.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Решетка .....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Кольцо уплотнительное запасное .....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга «120 рецептов» .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

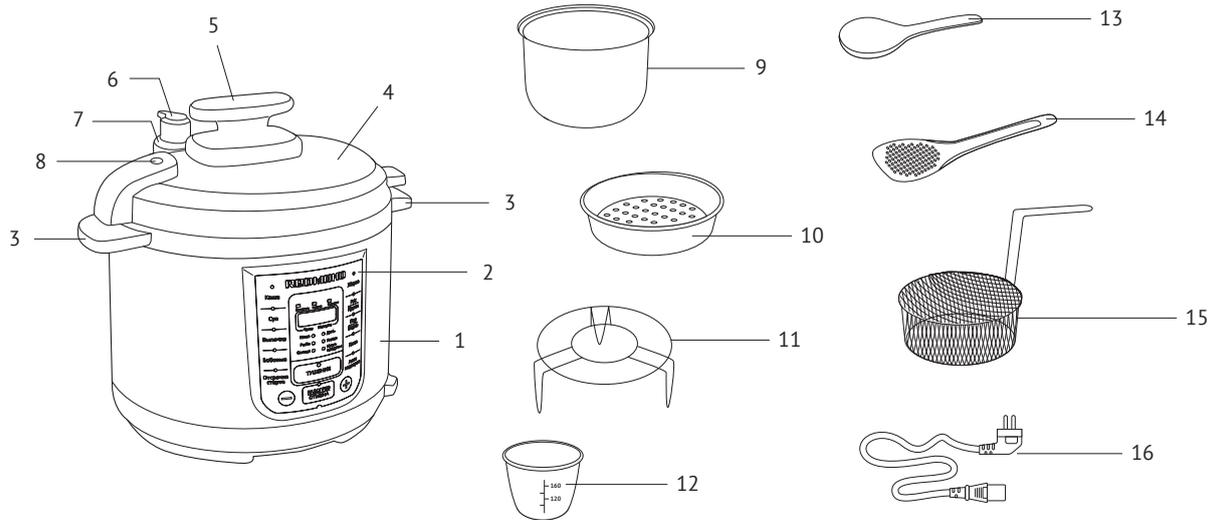
### Программы

1. Молочная каша
2. Суп с мясом
3. Суп рыбный
4. Суп овощной
5. Суп из дичи
6. Суп из птицы
7. Суп из морепродуктов
8. Выпечка
9. Бобовые
10. Тушение мяса
11. Тушение рыбы
12. Тушение овощей
13. Тушение дичи
14. Тушение птицы
15. Тушение морепродуктов
16. Жарка мяса
17. Жарка рыбы
18. Жарка овощей
19. Жарка дичи
20. Жарка птицы
21. Жарка морепродуктов
22. Рис / Крупы
23. Приготовление на пару / варка мяса
24. Приготовление на пару / варка рыбы
25. Приготовление на пару / варка овощей
26. Приготовление на пару / варка дичи
27. Приготовление на пару / варка птицы
28. Приготовление на пару / варка морепродуктов
29. Плов

*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.*

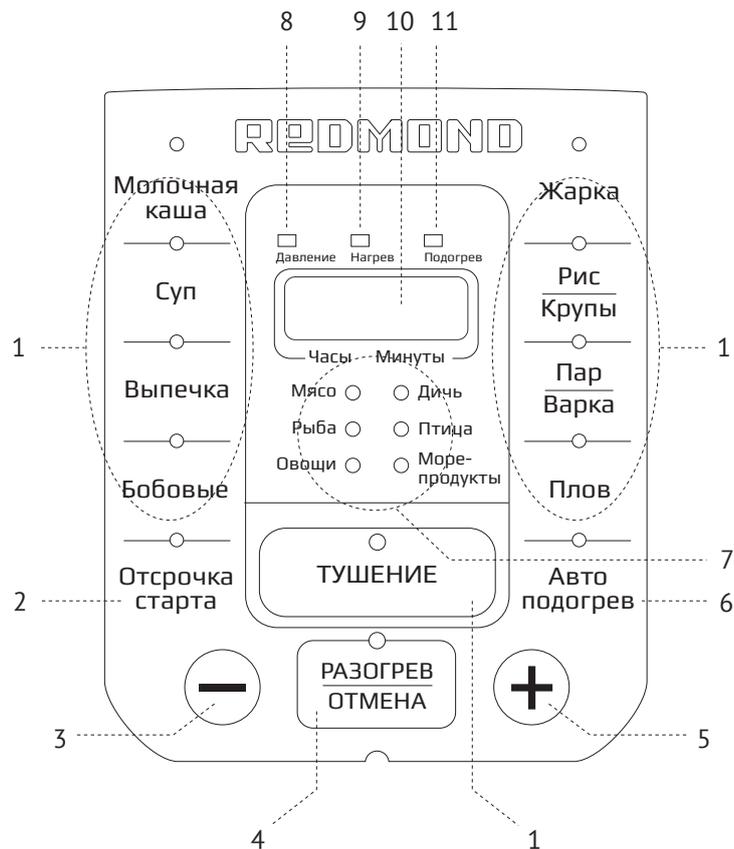
### Устройство прибора

- |   |   |                                  |
|---|---|----------------------------------|
| 1. Корпус                                     | 7. Клапан выпуска пара                  | 13. Черпак                       |
| 2. Панель управления с дисплеем               | 8. Индикатор блокировки крышки прибора  | 14. Плоская ложка                |
| 3. Ручки для переноски прибора                | 9. Чаша                                 | 15. Корзина для жарки во фритюре |
| 4. Крышка прибора                             | 10. Контейнер для приготовления на пару | 16. Шнур электропитания          |
| 5. Ручка крышки                               | 11. Решетка                             |                                  |
| 6. Съемный переключатель клапана выпуска пара | 12. Мерный стакан                       |                                  |



### Панель управления

1. Кнопки выбора автоматической программы приготовления.
2. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта.
3. Кнопка «-» – уменьшение времени приготовления или отложенного старта.
4. Кнопка «Разогрев / Отмена» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
5. Кнопка «+» – увеличение времени приготовления или отложенного старта.
6. Кнопка «Автоподогрев» – включение/отключение функции автоподогрева.
7. Индикаторы выбранного вида продукта (для программ «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ПАР/ВАРКА», «ЖАРКА»).
8. «Давление» – индикатор создания рабочего давления внутри прибора при работе в режиме скороварки.
9. «Нагрев» – индикатор работы выбранной программы приготовления.
10. Дисплей.
11. «Подогрев» – индикатор работы в режиме подогрева/разогрева готового блюда.



## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 46).



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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

### Перед началом эксплуатации

- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки-скороварки.
- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.
- Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

### Установка крышки

Устройство оборудовано съемной крышкой, которая в закрытом положении герметично соединяется с корпусом. Это позволяет создать в рабочей камере высокое давление, необходимое для правильной работы прибора в режиме скороварки.

Во время работы, когда в мультиварке-скороварке поддерживается высокое давление, крышка автоматически блокируется. При этом индикатор блокировки на крышке поднимается.

Если по окончании приготовления *индикатор блокировки поднят*, значит, давление внутри высокое и крышка заблокирована. Откройте клапан

выпуска пара и дождитесь, когда *индикатор на крышке опустится*. Движения индикатора сопровождаются негромким щелчком.

**STOP** *Внимание! Прежде чем открыть клапан выпуска пара, дайте прибору остыть в течение 2-3 минут, иначе возможен выброс горячей жидкости из клапана!*

#### **Чтобы открыть крышку:**

1. Возьмите ее за ручку и поверните по часовой стрелке до упора. Не прикладывайте чрезмерных усилий, разблокированная крышка должна легко поворачиваться.
2. Плавно потяните крышку вертикально вверх.

#### **Чтобы закрыть крышку:**

1. Возьмите ее за ручку, установите на корпус прибора таким образом, чтобы боковой выступ с блокиратором оказались слева от ручки с надписью «**Закр**ито в этом положении». Крышка должна ровно и без перекосов опуститься на корпус.
2. Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки до щелчка.

**STOP** *Внимание!*

- *Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления.*
- *Открывайте крышку только за ручку.*
- *Не используйте ручку на крышке прибора для его переноски! Для этого есть специальные ручки на корпусе.*

#### **Паровой клапан**

На крышке прибора находится клапан выпуска пара, который необходимо установить в одно из рабочих положений в зависимости от выбранного способа приготовления. Если выступающая часть клапана находится:

- над надписью **ЗАКРЫТ**, в рабочей камере будет поддерживаться высокое давление (режим скороварки);
- над надписью **ОТКРЫТ**, приготовление происходит при обычном давлении (режим мультиварки).

Поворачивайте клапан за выступ, не прилагая усилий. При перемещении в положение **ЗАКРЫТ** клапан слегка опускается.

**STOP** *Внимание! При открытии клапана во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь и не держите руки над клапаном!*

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере. При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т. п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после оконча-

ния процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пюреобразные блюда, необходимо подождать 5–10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

### Использование прибора в режиме скороварки

При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Крышка при этом блокируется.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180 оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Когда показатели придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.



*Внимание!*

- *Запрещается готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости объемом не менее 2 мерных стаканов.*
- *Запрещается использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле. Можно пассеровать измельченные овощи в небольшом количестве масла или бульона ПРИ ОТКРЫТОЙ КРЫШКЕ.*
- *Запрещается заполнять чашу продуктами и водой более чем на 2/3 ее объема. Для продуктов, набухающих при варке или выделяющих пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.) – более чем на половину объема.*

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время:

1. Выберите программу приготовления, нажав соответствующую кнопку на панели управления. Начнет мигать индикатор кнопки, и на дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажимая кнопки «←» и «→» изменяйте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Программа стартует автоматически через несколько секунд после установки времени приготовления, при этом на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Если вы не успели установить необходимое значение времени, нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»** и начните установку времени заново.

*При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 44).*

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

## Выход на рабочие параметры

Во всех программах, кроме программ «ЖАРКА» и «ВЫПЕЧКА», обратный отсчет времени начинается после выхода прибора на рабочие параметры, то есть после того, как вода закипит, а давление и температура в рабочей камере достигнут оптимальных для работы выбранной программы значений.

## Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, через которое начнется выполнение программы. Установить время можно в диапазоне от 1 до 24 часов с шагом установки в 15 минут. Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления.

Чтобы установить время отсрочки старта:

1. Выберите программу, при необходимости измените время приготовления (*см. выше*).
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится время до начала работы программы (по умолчанию — 1 час).
3. Нажимая кнопки **«-»** и **«+»** уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
4. Работа в режиме отложенного старта начнется через несколько секунд после установки времени, индикатор кнопки и цифры на дисплее перестанут мигать. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до начала работы программы.

*Если вы не успели установить время отложенного старта до начала работы режима, нажмите кнопку «Разогрев/Отмена» и повторите установку сначала.*

*При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах (кроме программ «ЖАРКА» и «ВЫПЕЧКА») начинается только по достижению рабочего давления внутри прибора.*



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

## Автоматическое поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция автоматически включает подогрев готового блюда сразу по завершении работы программы приготовления. Температура блюда поддерживается в пределах 70-75°C в течение 12 часов (в программах «ЖАРКА» и «ВЫПЕЧКА» — в течение 2 часов). При этом светится индикатор кнопки «Разогрев/Отмена», на дисплее горит индикатор **Подогрев** и отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости подогрев можно выключить, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

## Предварительное отключение автоподогрева

Автоматическое включение подогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска

или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Автоподогрев»** (индикатор кнопки погаснет). Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите кнопку **«Автоподогрев»** (ее индикатор загорится).

### Функция разогрева готовых блюд

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 70-80°C. Функция «Отсрочка старта» в данном режиме недоступна.

1. Выложите продукт в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени разогрева с шагом в 1 минуту. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов.
5. Для выключения разогрева нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.
6. Через 12 часов с момента начала работы режим разогрева автоматически выключится.



*Несмотря на то, что прибор может сохранять продукты в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять их в данном режиме более 2-3 часов. Это может привести к изменению вкуса продуктов и ухудшению качества блюда.*

### Энергонезависимая память

Мультиварка-скороварка RMC-PM180 имеет энергонезависимую память. При кратковременном отключении электричества прибор сохранит настройки и затем вернется к работе на том этапе, на котором работа была прервана.



*Внимание! Если электричество отключено надолго и продолжение процесса приготовления невозможно или нежелательно, обязательно отсоедините прибор от электросети. При следующем включении для сброса настроек нажмите кнопку «Разогрев/Отмена».*

### Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 книге «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

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

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезны.

## Программы приготовления в режиме скороварки

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом в 1 минуту.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Молочная каша»**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 13).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выки-

пания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



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

### Программа «СУП С МЯСОМ»

Предназначена для приготовления мясных бульонов, а также супов с мясом и мясными продуктами. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Суп», пока на дисплее не загорится индикатор **Мясо**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления — 40 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» — ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку

«Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.

10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «СУП РЫБНЫЙ»

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

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Суп», пока на дисплее не загорится индикатор **Рыба**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 30 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.

11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «СУП ОВОЩНОЙ»

Предназначена для приготовления овощных бульонов и супов, а также варки компотов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Суп»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Овощи**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

 **Внимание!** Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Разогрев/Отмена»** и повторите установку заново.

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «СУП ИЗ ДИЧИ»

Предназначена для приготовления мясных бульонов и супов из крупной и мелкой дичи. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Суп», пока на дисплее не загорится индикатор **Дичь**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 45 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «СУП ИЗ ПТИЦЫ»

Предназначена для приготовления бульонов и супов из домашней птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Суп»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Птица**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 35 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ»

Предназначена для приготовления бульонов и супов из морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Суп», пока на дисплее не загорится индикатор **Морепродукты**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 25 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 13*).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (*стр. 13*).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (*стр. 14*).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «БОБОВЫЕ»

Предназначена для варки фасоли, гороха и других бобовых. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (*стр. 11*).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «Бобовые». Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 2 часа (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 13*).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (*стр. 13*).

- Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

- Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
- Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
- По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
- Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
- В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

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

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

- Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
- Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
- Нажимайте кнопку **«Тушение»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Мясо**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 40 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
- Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
- Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

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

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Тушение»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Рыба**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 18 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим

- подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
  11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Предназначена для тушения овощей, а также для приготовления вегетарианского плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Тушение»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Овощи**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 15 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ТУШЕНИЕ ДИЧИ»

Предназначена для тушения крупной и мелкой дичи. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «**Тушение**», пока на дисплее не загорится индикатор **Дичь**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 45 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки «**+**» и «**-**», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «**Отсрочка старта**». Нажимая кнопки «**+**» и «**-**», установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «**Автоподогрев**» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «**Разогрев/Отмена**». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «**Разогрев/Отмена**».

### Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»

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

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Тушение»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Птица**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 30 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ТУШЕНИЕ МОРЕПРОДУКТОВ»

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

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Тушение»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Морепродукты**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «РИС / КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, приготовления рассыпчатых каш и гарниров из различных круп. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку **«Рис/Крупы»**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления — 15 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 13*).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (*стр. 13*).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (*стр. 14*).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** — ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### **Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА МЯСА»**

Предназначена для приготовления на пару мантов и других блюд из мяса, для варки мяса и мясных продуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. **Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.  
**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (*стр. 11*).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Пар/Варка»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Мясо**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится

- установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 13*).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (*стр. 13*).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (*стр. 14*).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА РЫБЫ»

Предназначена для приготовления на пару и варки рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. **Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.  
**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (*стр. 11*).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Пар/Варка», пока на дисплее не загорится индикатор **Рыба**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 13 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 13*).

5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для приготовления на пару и варки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. **Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.

**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «Пар/Варка», пока на дисплее не загорится индикатор **Овощи**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).

- Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Разогрев/Отмена»** и повторите установку заново.*

- Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
- Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
- По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
- Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
- В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ДИЧИ»**

Предназначена для приготовления на пару и варки мяса крупной и мелкой дичи. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

- Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.  
**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
- Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
- Нажимайте кнопку **«Пар/Варка»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Дичь**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 35 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
- Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
- Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

- i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*
7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
  8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
  9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
  10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
  11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА ПТИЦЫ»

Предназначена для приготовления на пару и варки домашней птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. **Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.  
**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Пар/Варка»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Птица**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 15 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

- i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ / ВАРКА МОРЕПРОДУКТОВ»

Предназначена для приготовления на пару и варки морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. **Для приготовления на пару** налейте в чашу 500-600 мл воды. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.  
**При варке** подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«Пар/Варка»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Морепродукты**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 12 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления плова из мяса, птицы и овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Плов»**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 25 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, стр. 13).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

## Программы приготовления в режиме мультиварки

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для выпечки кексов, бисквитов, пирогов, а также для запекания в фольге мяса и рыбы, приготовления буженины. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает в режиме мультиварки (при нормальном давлении). Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара.

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки **2/5** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (стр. 11).
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ОТКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Выпечка»**. Индикатор кнопки начнет мигать, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.

10. Если по окончании приготовления крышка прибора заблокирована, подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере.
11. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ЖАРКА МЯСА»

Предназначена для жарки мяса и мясных продуктов, а также для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.** Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

1. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
3. Нажимайте кнопку **«ЖАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Мясо**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
4. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
5. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

 **Внимание!** Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Разогрев/Отмена»** и повторите установку заново.

6. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
7. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** — ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
9. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Предназначена для жарки рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.**

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«ЖАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Рыба**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (12 минут).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнет обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Предназначена для жарки овощей. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.**

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«ЖАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Овощи**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится

- установленное по умолчанию время приготовления (18 минут).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
  6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку «Автоподогрев» – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

### Программа «ЖАРКА ДИЧИ»

Предназначена для жарки мяса крупной и мелкой дичи. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.**

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку «ЖАРКА», пока на дисплее не загорится индикатор **Дичь**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (18 минут).
5. Нажимая кнопки «+» и «-», установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка старта». Нажимая кнопки «+» и «-», установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Разогрев/Отмена» и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа **«ЖАРКА ПТИЦЫ»**

Предназначена для жарки домашней птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.**

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«ЖАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Птица**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).



*Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Разогрев/Отмена»** и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.

10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### Программа **«ЖАРКА МОРЕПРОДУКТОВ»**

Предназначена для жарки морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при нормальном давлении. **Во время приготовления герметично закрывающаяся крышка прибора должна быть снята.**

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Оставьте крышку прибора открытой, подключите прибор к электросети.
4. Нажимайте кнопку **«ЖАРКА»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Морепродукты**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления (13 минут).
5. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время приготовления в соответствии с рецептом (стр. 13).
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите нужное значение времени (стр. 14).

**i** *Внимание! Если вы прервали ввод установок более чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки **«Разогрев/Отмена»** и повторите установку заново.*

7. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Начнется обратный отсчет времени работы программы.
8. Чтобы заранее отключить режим автоподогрева, нажмите кнопку **«Автоподогрев»** – ее индикатор погаснет. Для возобновления работы режима нажмите кнопку повторно.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал. В зависимости от выбранных настроек прибор автоматически перейдет в режим подогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания. Для отключения подогрева готового блюда нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**. При повторном нажатии кнопки подогрев возобновится.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все заданные настройки на любом этапе, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

### III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

#### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM180.

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4-6 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш;</li> <li>• однокомпонентные соки</li> </ul>
6-8 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертых мяса и рыбы;</li> <li>• фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши</li> </ul>
8-12 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> <li>• овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы;</li> <li>• фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши;</li> <li>• супчики на овощном бульоне</li> </ul>

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

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

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



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

### Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку (*стр. 11*), установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Суп»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время работы программы – 40 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 14*).
4. Нажимая кнопки **«+»** и **«-»**, установите время стерилизации, указанное в книге рецептов (*стр. 13*).
5. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 14*).
6. Через несколько секунд после завершения установок начнется работа программы. Обратный отсчет времени начнется с момента, когда в мультиварке-скороварке будут достигнуты рабочие температура и давление.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Автоподогрев»**, ее индикатор погаснет.
8. Для прерывания процесса обработки или отмены заданной программы нажмите кнопку **«Разогрев/Отмена»**.
9. По окончании обработки выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

#### Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и зафиксируйте крышку (*стр. 11*).
4. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ЗАКРЫТ**, подключите прибор к электросети.
5. Нажимайте кнопку **«Пар/Варка»**, пока на дисплее не загорится индикатор **Мясо**. Начнет мигать индикатор кнопки, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут (без учета времени, необходимого для выхода на рабочие параметры, *стр. 14*).
6. Программа стартует автоматически через несколько секунд после завершения установок, на дисплее загорится индикатор **Нагрев**. Обратный отсчет времени работы начнется после выхода прибора на рабочие параметры, когда на дисплее загорится индикатор **Давление**.
7. Заранее отключите режим автоподогрева, нажав кнопку **«Автоподогрев»** — ее индикатор погаснет.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Подождите 2-3 минуты, пока снизится давление в рабочей камере, иначе при открытии клапана выпуска пара возможен выброс горячей жидкости. Откройте клапан выпуска пара, дождитесь, пока выход пара прекратится. Все предметы простерилизованы.
10. В случае необходимости вы можете прервать процесс стерилизации и отменить все заданные настройки, нажав кнопку **«Разогрев/Отмена»**.

## IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

**Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением (объем воды в чаше – 500 мл)**

Продукт	Вес, г / Кол-во	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	10 / 15
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	15
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	5
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	5 / 10
Рыба (филе)	500	5
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	5
Манты/хинкали	500	10
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	5
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	15
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	25
Овощи (свежемороженые)	500	5
Яйцо на пару	3 шт.	5

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программы	Время по умолчанию	Диапазон выбора времени (регулируется кнопками «+», «-»)	Отсрочка старта до, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев до, час
Молочная каша	10 мин	5 мин – 3 ч, шаг 1 мин	24	+	12

Программы		Время по умолчанию	Диапазон выбора времени (регулируется кнопками «+», «-»)	Отсрочка старта до, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев до, час
Суп	с мясом	40 мин	10 мин – 8 ч, шаг 5 мин	24	+	12
	рыбный	30 мин				
	овощной	20 мин				
	из дичи	45 мин				
	из птицы	35 мин				
	из морепродуктов	25 мин				
Бобовые		2 ч	10 мин – 4 ч, шаг 10 мин	24	+	12
Тушение	мяса	40 мин	10 мин – 12 ч, шаг 5 мин	24	+	12
	рыбы	18 мин				
	овощей	15 мин				
	дичи	45 мин				
	птицы	30 мин				
	морепродуктов	20 мин				
Выпечка		1 ч	20 мин – 4 ч, шаг 5 мин	24	-	2
Жарка	мяса	20 мин	5 мин – 1 ч 30 мин, шаг 1 мин	24	-	2
	рыбы	12 мин				
	овощей	18 мин				
	дичи	18 мин				
	птицы	15 мин				
	морепродуктов	13 мин				

Программы		Время по умолчанию	Диапазон выбора времени (регулируется кнопками «+», «-»)	Отсрочка старта до, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев до, час
Рис / Крупы		15 мин	5 мин – 2 ч, шаг 5 мин	24	+	12
Приготовление на пару / Варка	мяса	20 мин	5 мин – 5 ч, шаг 5 мин	24	+	12
	рыбы	13 мин				
	овощей	10 мин				
	дичи	35 мин				
	птицы	15 мин				
	морепродуктов	12 мин				
Плов		25 мин	10 мин – 2 ч, шаг 5 мин	24	+	12

## V. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

### Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте для чистки мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием и для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона на программе «Суп» при закрытом клапане выпуска пара.



*Внимание! Запрещается использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей (бензин, ацетон и т. п.).*

### Очистка корпуса и крышки

Очищайте корпус и крышку прибора по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Внутреннюю часть крышки рекомендуется очищать после каждого использования.

### Очистка чаши

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

**Очистка клапана выпуска пара, запорного клапана и уплотнительного кольца**

Клапан выпуска пара находится на крышке изделия и состоит из наружной и внутренней частей.

1. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с Правилами по уходу и очистке.
2. Откройте и снимите крышку прибора. На внутренней стороне крышки расположен защитный кожух клапана выпуска пара.
3. Отвинтите кожух, очистите и промойте кожух и отверстие клапана выпуска пара теплой проточной водой в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Привинтите внутренний кожух клапана, установите переключатель клапана на место и зафиксируйте легким нажатием.
4. Аккуратно снимите уплотнительное кольцо на внутренней стороне крышки. Промойте его теплой проточной водой. Установите кольцо на место ровно и без перекосов.
5. Также на внутренней стороне крышки расположен запорный клапан регулировки давления. Тщательно удалите загрязнения с самого клапана и уплотнительной резинки с помощью влажной губки или кухонной салфетки



*Рекомендуется производить очистку клапана выпуска пара после каждого использования устройства.*

**Удаление конденсата**

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном углублении в корпусе вокруг рабочей камеры. Для удаления скопившегося конденсата используйте мягкую ткань или кухонные салфетки. Удаляйте конденсат после каждого использования прибора.

**VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ**

(в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM180 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) или в магазинах официальных дилеров.

**REDMOND RAM-CL1 – щипцы для извлечения чаши**

Предназначены для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с чашами для мультиварок других моделей.

**REDMOND RB-A523 – чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® (Япония)**

Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами, высокой теплопроводностью. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

**REDMOND RB-C520 – чаша с антипригарным керамическим покрытием**

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

**REDMOND RB-S520 – чаша из нержавеющей стали**

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, рекомендуется для использования в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Также рекомендуется для приготовления джемов и варений. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

**VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1	Ошибка датчика давления	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Перегрев прибора	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть

Возможная неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите уплотнительное кольцо правильно (см. «Очистка и уход», стр. 46)
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите уплотнительное кольцо (см. «Очистка и уход», стр. 46)
	Деформация уплотнительного кольца	Замените уплотнительное кольцо запасным (входит в комплектацию)

Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*

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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на спо-

живану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.

- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконаєтеся, що він також має заземлення.

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконаєтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

**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 недолік досвіду

і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхня 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 виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.
- STOP** *УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.*

**Вступ**

Модель.....	RMC-PM180
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• захисний клапан	• датчик надлишкового тиску

**Функції**

Автопідігрівання.....	до 12 годин
Попереднє відключення автопідігрівання.....	€
Функція розігрівання страв.....	€
Функція відкладеного старту.....	до 24 годин

**Програми**

1. Молочна каша (Молочна каша)
2. Суп – М'ясо (Суп – М'ясо)
3. Суп – Риба (Суп – Риба)
4. Суп – Овощи (Суп – Овочі)
5. Суп – Дичь (Суп – Дичина)
6. Суп – Птиця (Суп – Птиця)
7. Суп – Морепродукти (Суп – Морепродукти)
8. Випечка (Випічка)
9. Бобові (Бобові)
10. Тушіння – М'ясо (Тушіння – М'ясо)
11. Тушіння – Риба (Тушіння – Риба)
12. Тушіння – Овощи (Тушіння – Овочі)
13. Тушіння – Дичь (Тушіння – Дичина)
14. Тушіння – Птиця (Тушіння – Птиця)
15. Тушіння – Морепродукти (Тушіння – Морепродукти)
16. Жарка – М'ясо (Смаження – М'ясо)
17. Жарка – Риба (Смаження – Риба)
18. Жарка – Овощи (Смаження – Овочі)
19. Жарка – Дичь (Смаження – Дичина)
20. Жарка – Птиця (Смаження – Птиця)
21. Жарка – Морепродукти (Смаження – Морепродукти)
22. Рис – Крупи (Рис/Крупи)
23. Пар/Варка – М'ясо (Пара/Варіння – М'ясо)
24. Пар/Варка – Риба (Пара/Варіння – Риба)
25. Пар/Варка – Овощи (Пара/Варіння – Овочі)
26. Пар/Варка – Дичь (Пара/Варіння – Дичина)
27. Пар/Варка – Птиця (Пара/Варіння – Птиця)
28. Пар/Варка – Морепродукти (Пара/Варіння – Морепродукти)
29. Плов (Плов)

**Комплектація**

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-C520.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Решітка.....	1 шт.
Кошик з ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Кільце ущільнювальне запасне.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга «120 рецептів».....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.

Сервісна книжка..... 1 шт.

**Будова моделі**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Корпус                                 | 9. Чаша                                |
| 2. Панель управління з дисплеєм           | 10. Контейнер для приготування на парі |
| 3. Ручки для перенесення приладу          | 11. Решітка                            |
| 4. Кришка приладу                         | 12. Мірна склянка                      |
| 5. Ручка кришки                           | 13. Черпак                             |
| 6. Змінний перемикач клапану випуску пари | 14. Плоска ложка                       |
| 7. Клапан випуску пари                    | 15. Кошик для смаження у фритюрі       |
| 8. Індикатор блокування кришки приладу    | 16. Шнур електроживлення               |

**Будова панелі управління**

1. Кнопки вибору автоматичної програми приготування.
2. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – включення режиму установки часу відкладеного старту.
3. Кнопка «←» – зменшення часу приготування або відкладеного старту.
4. Кнопка «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» («РОЗІГРІВАННЯ/СКАСУВАННЯ») – включення/відключення функції підігрівання, перевіряння роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
5. Кнопка «→» – збільшення часу приготування або відкладеного старту.
6. Кнопка «АВТОПОДГРЕВ» («Автопідігрівання») – включення/відключення функції автопідігрівання.
7. Індикатори обраного виду продукту (для програм «Тушіння», «Суп», «Пар/Варка», «Жарка»).
8. «Давлення» («Тиск») – індикатор створення робочого тиску всередині приладу при роботі в режимі скороварки.
9. «Нагрів» («Нагрівання») – індикатор роботи обраної програми приготування.
10. Дисплей.
11. «Подогрев» («Підігрівання») – індикатор роботи в режимі підігрівання/розігрівання готової страви.

**I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видаліть усі пакувальні матеріали і рекламні наклеїтки за винятком наклеїтки з серійним номером.

Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє Вас права на його гарантієне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробіть очищення приладу.



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

**II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**

**Перед першим включенням**

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають ушкоджень, сколів і інших дефектів. Між

чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

**Знімна кришка з індикатором блокування**

Пристрій обладнаний знімною кришкою, що у закритому і зафіксованому положенні герметично з'єднується з корпусом. Це дозволяє створити в робочій камері високий тиск, необхідний для правильної роботи приладу в режимі скороварки.

Під час роботи в режимі мультиварки-скороварки кришка автоматично блокується. При цьому індикатор блокування на кришці піднімається.

Якщо після закінчення приготування індикатор блокування піднятий, то це означає, що тиск усередині високий і кришка заблокована. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтеся, коли індикатор на кришці опуститься. Рухи індикатора супроводжуються негелосисним клацанням.



*Увага! Перш ніж відкрити клапан випуску пари, дайте приладові охолонути протягом 2–3 хвилин, інакше можливий викид гарячої рідини з клапану!*

**Щоб відкрити кришку**

Візьміть її за ручки і поверніть за годинною стрілкою до упору. Розблокування на кришка повинна легко повертатися. Плавно потягніть кришку вертикально вгору.

**Щоб закрити кришку**

Візьміть її за ручки, встановіть на корпус приладу таким чином, щоб бічний виступ із блокоматором опинився ліворуч від ручки з написом Закрито в этом положении (Закрито в цьому положенні). Кришка повинна рівно і без перекосів опуститися на корпус. Зафікуйте кришку, повернувши її проти годинникової стрілки до клацання.



*Увага! Відкривайте кришку тільки за ручки. Не використовуйте ручки на кришці приладу для його перенесення! Для цього є спеціальні ручки на корпусі.*

**Паровий клапан**

На кришці приладу знаходиться клапан випуску пари, який необхідно встановити в одне з робочих положень у залежності від обраного способу приготування. Якщо виступаюча частина клапану знаходиться:

- над написом "ЗАКРЫТ" ("ЗАКРИТО"), у робочій камері буде підтримується високий тиск (режим скороварки);
- над написом "ОТКРЫТ" ("ВІДКРИТО"), приготування відбувається при звичайному тиску (режим мультиварки).

Повертайте клапан за виступ, не докладно зусиль. При переміщенні в положення "ЗАКРЫТ" ("ЗАКРИТО") клапан злегка опускається.

При приготуванні страв, що не вимагають великої кількості рідини (плов і т.п.), клапан випуску пари можна відкрити відразу після закінчення процесу приготування. Якщо під тиском готуються рідкі або пюревидні страви, необхідно почекаати 5–10 хвилин, щоб прилад охолонув, і лише потім відкрити клапан. Інакше можливий викид гарячої рідини разом з вихідною парю.



*Увага! При відкритті клапану під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте якомога обережнішими, не нахиліться і не тримайте руки над клапаном!*

**Установка часу приготування**

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM180 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування. Щоб змінити час:

1. Виберіть програму приготування, натиснувши відповідну кнопку на панелі управління. Почне мигати індикатор кнопки і на дисплеї з'явиться час приготування, встановлений за замовчуванням.

- Натискаючи кнопки «←» і «→» змінюйте час приготування. Для швидкої зміни часу натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
- Програма стартує автоматично через кілька секунд після установки часу приготування, при цьому на дисплеї загориться індикатор «Нагрев». Якщо ви не встигли встановити необхідне значення часу, натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» і почніть установку часу заново.

#### Вихід на робочі параметри

В усіх програмах, крім програм «Жарка» та «Выпечка», зворотний відлік часу починається після виходу приладу на робочі параметри, тобто після того, як вода закипить, а тиск і температура в робочій камері досягнуть оптимальних для роботи даної програми значень.

#### Функція «Відстрочка старту»

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час, через який почнеється виконання програми. Встановити час можна в діапазоні від 1 до 24 годин із кроком установки в 15 хвилин. Функція відкладеного старту доступна для всіх автоматичних програм приготування.

Щоб встановити час відстрочки старту:

- Виберіть програму, при необхідності змініть час приготування (див. вище). Натисніть кнопку «Отсрочка старта». Почне мигати індикатор кнопки, на дисплеї з'явиться час до початку роботи програми (за замовчуванням – 1 година).
- Натискаючи кнопки «←» і «→» зменшіть або збільшіть час. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
- Робота в режимі відкладеного старту почнеється через кілька секунд після установки часу, індикатор кнопки і цифри на дисплеї перестануть мигати. Почнеється зворотний відлік часу, що залишився до початку роботи програми.

Якщо ви не встигли встановити час відкладеного старту до початку роботи режиму, натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» і повторіть установку слючаку.

**i** При установці часу відкладеного старту необхідно врахувати, що відлік часу в програмах (крім програм «Жарка» і «Выпечка») починається тільки після досягнення робочого тиску всередині приладу.

#### Функція підтримки температури готових блюд (автопідігрівання)

Дана функція автоматично включає підігрівання готової страви відразу після завершення роботи програми приготування. Температура страви буде підтримуватися в межах 70–75°C протягом 12 годин (у програмах «Жарка» і «Выпечка» – протягом 2 годин). При цьому світиться індикатор кнопки «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА», на дисплеї горить індикатор «Подогрев» і відображається прямиий відлік часу роботи в даному режимі в годинах ("0H" – менше 1 години, "1H" – 1 година і т.д.).

При необхідності підігрівання можна виключити, натиснувши кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА».

#### Попереднє відключення автопідігрівання

При необхідності можна відключити автопідігрівання відразу після запуску або під час роботи програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку «Автоподогрев» (індикатор кнопки згасне). Щоб знову включити автопідігрівання, ще раз натисніть кнопку «Автоподогрев» (її індикатор загориться).

#### Функція розігрівання готових страв

Дозволяє розігріти холодну страву до температури 70–75°C і буде підтримувати його температуру протягом 12 годин.

- Вставте чашу з продуктами в корпус приладу, закрийте і заблокуйте кришку.
- Встановіть перемикач клапану випуску пари на кришці приладу в по-

ложення «ЗАКРЫТ». Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї буде відображатися прямиий відлік часу розігрівання з кроком в 1 годину. Функція «Відстрочка старту» у даному режимі недоступна.

- Для вимикання розігрівання натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА». Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

#### Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка RMC-PM180 має енергонезалежну пам'ять. При короткочасному відключенні електрики прилад збереже налаштування і потім повернеється до роботи на тому етапі, на якому робота була перервана.

**i** Увага! Якщо електрика відключена надовго і продовження процесу приготування неможливе або не бажане, обов'язково від'єднайте прилад від електромережі. При наступному включенні для скидання налаштувань натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА».

#### Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування

- Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб загальний обсяг інгредієнтів був не вище максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші.
- Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона щільно стикється з нагрівальним елементом. Закрийте і зафіксуйте кришку.
- Встановіть перемикач клапану випуску пари на кришці приладу в положення «ЗАКРЫТ» (для програм приготування в режимі скороварки) або «ОТКРЫТ» (для програм «Выпечка»), підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть кнопку обраної програми. Почне мигати індикатор кнопки, на дисплеї з'явиться встановлений час за замовчуванням час приготування (без урахування часу, необхідного для виходу на робочі параметри, крім програм «Выпечка» і «Жарка»).
- Кнопки «Суп», «Тушение», «Жарка» і «Пар/Варка» необхідно натиснути кілька разів, поки на панелі управління не загориться індикатор обраного виду продуктів: «Мясо» («МЯСО»), «Рыба» («РЫБА»), «Овощи» («Овочи»), «Дичь» («Дичина»), «Птица» («Птиця») або «Морепродукты» («Морепродукты»).
- Якщо вас не влаштує час приготування, встановлений за замовчуванням, ви можете змінити його (див. «Установка часу приготування»).
- При необхідності встановіть час відкладеного старту (див. «Функція «Відстрочка старту»).
- Програма стартує автоматично через кілька секунд після завершення установки, на дисплеї загориться індикатор «Нагрев». Зворотний відлік часу роботи почнеється після виходу приладу на робочі параметри, коли на дисплеї загориться індикатор «Давление».
- Щоб заздалегідь відключити режим автопідігрівання (див. «Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)'), натисніть кнопку «Автоподогрев» – її індикатор згасне. Для поновлення роботи режиму натисніть кнопку повторно.
- Після завершення роботи програми пролунає сигнал. У залежності від обраних налаштувань прилад автоматично перейде в режим підігрівання (на дисплеї горить індикатор «Подогрев») або в режим очікування. Для відключення підігрівання готової страви натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА». При повторному натисненні кнопки підігрівання відновиться.
- У режимі скороварки почекайте 2–3 хвилини, поки знизиться тиск у робочій камері, інакше при відкритті клапану випуску пари можливий викид гарячої рідини. Потім відкриті клапан випуску пари і дочекайтеся, поки вихід пари припиниться.
- Щоб скасувати введenu програму, переврати процес приготування або

підігрівання, натисніть кнопку «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА».

\* Для кожної підпрограми встановлене власне значення часу приготування за замовчуванням, що відображається на дисплеї приладу.

\*\* У програмах «Выпечка» і «Жарка» зворотний відлік починається відразу після старту програми, при цьому індикатор «Давление» не загоряється.

## III. ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ СКОРОВАРКИ

#### Система захисту приладу

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM180 оснащена багаторівневою системою захисту. Якщо показники температури або тиску в камері перестануть відповідати необхідним параметрам, система зупинить процес приготування. Коли показники придуть у норму, процес приготування відновиться. Якщо за визначений час цього не відбудеться, спеціальний пристрій переверне ланцюг електроживлення і цілком припинить роботу мультиварки-скороварки.

#### Правила роботи з приладом у режимі скороварки

У цьому режимі прилад працює при високому тиску. Під час приготування клапан випуску пари повинен бути закритий.

#### ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини об'ємом не менше 2 мірних склянок;
- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії під тиском (можна пасерувати подрібнені овочі в невеликій кількості олії або бульйону ПРИ ВІДКРИТІЙ КРИШЦІ);
- заповнювати чашу продуктами і водою більше ніж на 2/3 її об'єму, а для продуктів, що набухають при варінні або виділяють піну (шинкат, рис, бобові, макарони, манти і т.д.) – не більше ніж на половину об'єму;

#### Програма «Молочная каша»

Рекомендується для приготування молочних каш. Час приготування за замовчуванням складає 10 хвилин.

Можливе регулювання часу приготування від 5 хвилин до 3 годин із кроком у 1 хвилину. Щоб уникнути википання молока й одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити усі крупки з цільного зерна (рис, гречка, пшоно і т.п.), поки вода не стане чистою;
- перед приготуванням зм'ясувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, зазначених у книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розв'язати його питною водою в пропорції 1:1.

#### Програма «Суп»

Рекомендується для приготування супів і бульйонів з м'яса, риби, дичини, птиці і морепродуктів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «Мясо» – 40 хвилин, «Рыба» – 30 хвилин, «Овощи» – 20 хвилин, «Дичь» – 45 хвилин, «Птица» – 35 хвилин, «Морепродукты» – 25 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

#### Програма «Бобовые»

Рекомендується для варіння квасолі, гороху та інших бобових. Час приготування за замовчуванням складає 2 години. Можливе регулювання часу приготування від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.

### Програма «Тушення»

Рекомендується для тушення м'яса, риби, дичини, птиці і морепродуктів, а також для приготування холодців та інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «М'ясо» – 40 хвилин, «Рыба» – 18 хвилин, «Овощи» – 15 хвилин, «Дичь» – 45 хвилин, «Птица» – 30 хвилин, «Морепродукты» – 20 хвилин. Можливе регулювання приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «Рис/Крупы»

Рекомендується для варіння рису, приготування розсіпчастих каш і гарнірів з різних круп. Час приготування за замовчуванням складає 15 хвилин. Можливе регулювання часу приготування від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «Пар/Варка»

Рекомендується для варіння у воді або на парі м'яса, риби, овочів, дичини, домашньої птиці, морепродуктів, для приготування дитячих і вегетаріанських страв, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «М'ясо» – 20 хвилин, «Рыба» – 13 хвилин, «Овощи» – 10 хвилин, «Дичь» – 35 хвилин, «Птица» – 15 хвилин, «Морепродукты» – 12 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 5 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування на парі використовуйте спеціальний контейнер і решітку, що входять у комплектацію. Налийте в чашу 500–600 мл води. Підготовлені інгредієнти рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть в чашу решітку, поставте на неї контейнер. Далі дотримуйтеся пп. 2–11 «Загального порядку дій при використанні автоматичних програм приготування».

### Програма «Плов»

Рекомендується для приготування плову з м'яса, птиці та овочів. Час приготування за замовчуванням складає 25 хвилин. Можливе регулювання часу приготування від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

## IV. ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ МУЛЬТИВАРКИ

### Програма «Випечка»

Рекомендується для випікання кексів, бісквітів, пирогів, а також для запікання у фользі м'яса і риби, приготування буленини. Час приготування за замовчуванням складає 60 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

**i** Програма працює при нормальному тиску. Готуйте в даній програмі тільки при відкритому клапані випуску пари.

### Програма «Жарка»

Рекомендується для смаження м'яса, риби, овочів, дичини, домашньої птиці і морепродуктів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «М'ясо» – 20 хвилин, «Рыба» – 12 хвилин, «Овощи» – 18 хвилин, «Дичь» – 18 хвилин, «Птица» – 15 хвилин, «Морепродукты» – 13 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 1 хвилину.

**i** Програма працює при нормальному тиску. Під час приготування кришка приладу, що герметично закривається, повинна бути знята.

## V. ДОГЛЯД ЗА ВИРОБОМ

### Правила догляду та очищення приладу

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолонув. Використовуйте для чищення м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити очищення приладу відразу після використання.

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

Перед першим використанням і для видалення запахів після приготування рекомендуємо прокип'ятити 20 хвилин половину лимона на програмі «Суп – Овощи» при закритому клапані випуску пари.

**СТОП** Увага! Забороняється використання губки з твердим або абразивним покриттям, абразивних засобів для чищення і розчинників (бензин, ацетон і т.п.).

Чашу і внутрішню частину кришки рекомендується очищати після кожного використання (чашу можна мити в посудомийній машині). Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші і кришку насухо.

Для видалення конденсату, що зібрався після приготування в спеціальному поглибленні навколо робочої камери, використовуйте м'яку тканину або кухонні серветки. Видаляйте конденсат після кожного використання приладу.

### Очищення клапану випуску пари та ущільнювального кільця

Клапан випуску пари знаходиться на кришці виробу і складається з зовнішньої і внутрішньої частин.

1. Змініть печермикач клапану випуску пари на зовнішній стороні кришки, потягнувши його нагору. Очистіть його відповідно до Правил догляду та очищення.
2. Відкрийте і змініть кришку приладу. На внутрішній стороні кришки розташований захисний кожух клапану випуску пари.
3. Відгвинтіть кожух, очистіть і промийте кожух і отвір клапану випуску пари теплою проточною водою відповідно до Правил догляду та очищення приладу. Привинтіть внутрішній кожух клапану, установіть перемикач клапану на місце і зафіксуйте легким натисканням.
4. Аккуратно змініть ущільнювальне кільце на внутрішній стороні кришки. Промийте його теплою проточною водою. Установіть кільце на місце рівно і без перекосів.
5. Також на внутрішньому боці кришки розташовано запірний клапан регулювання тиску. Ретельно видаліть забруднення з самого клапану й ущільнювальної гумки за допомогою вологої губки або кухонної серветки.

## VI. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення
E1	Помилка датчика тиску	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
E3	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Зверніться до авторизованого сервісного центру
E5	Перегрівання приладу	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути

## VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
  - Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
  - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
  - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
  - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** **Есте сақтаңыз:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым 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!**

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

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

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

**Кіріспе**

Үлгі.....	RMC-PM180
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі.....	5 л
Табақтың жабындысы.....	күйікке қарсы қыш
Дисплей.....	жарық диодты
Бу клапаны.....	шешілетін
Қорғаныс жүйесі.....	4-денгейлі:
• бу шығаратын клапан	• температуралық сақтандырыс
• жабу клапан	• артық қысым қадағасы

**Функциялар**

Автожылыту.....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды жылыту функциясы.....	бар
Стартты шегеру функциясы.....	24 сағатқа дейін

**Бағдарламалар**

1. Молочная каша (Сүт ботқасы)
2. Суп – Мясo (Көже – Ет)
3. Суп – Рыба (Көже – Балық)
4. Суп – Овоци (Көже – Көкөністер)
5. Суп – Дичь (Көже – Тағы еті)
6. Суп – Птица (Көже – Құс еті)
7. Суп – Морепродукты (Көже – Теңіз өнімдері)
8. Выпечка (Пісірме)
9. Бобовые (Бұршақ тұқымдастар)
10. Тушение – Мясo (Бұқтыру – Ет)
11. Тушение – Рыба (Бұқтыру – Балық)
12. Тушение – Овоци (Бұқтыру – Көкөністер)
13. Тушение – Дичь (Бұқтыру – Тағы еті)
14. Тушение – Птица (Бұқтыру – Құс еті)
15. Тушение – Морепродукты (Бұқтыру – Теңіз өнімдері)
16. Жарка – Мясo (Қуыру – Ет)
17. Жарка – Рыба (Қуыру – Балық)
18. Жарка – Овоци (Қуыру – Көкөністер)
19. Жарка – Дичь (Қуыру – Тағы еті)
20. Жарка – Птица (Қуыру – Құс еті)
21. Жарка – Морепродукты (Қуыру – Теңіз өнімдері)
22. Рис/Крупы (Күріш/Жармалар)
23. Пар/Варка – Мясo (Бу/Пісіру – Ет)
24. Пар/Варка – Рыба (Бу/Пісіру – Балық еті)
25. Пар/Варка – Овоци (Бу/Пісіру – Көкөністер)
26. Пар/Варка – Дичь (Бу/Пісіру – Тағы еті)
27. Пар/Варка – Птица (Бу/Пісіру – Құс еті)
28. Пар/Варка – Морепродукты (Бу/Пісіру – Теңіз өнімдері)
29. Плов (Палау)

**Жинақ**

Мультивісіргіш-тез.....	1 дана
RB-C520 табағы.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана
Тор.....	1 дана
Фритюрда қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ табақ.....	1 дана
Қосалқы нығыздағыш сақина.....	1 дана
Электр коректендіру бауы.....	1 дана
«120 рецепті» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

**Үлгі құрылымы**

1. Корпус
2. Дисплейлі басқару панелі
3. Аспапты тасымалдау тұтқасы
4. Аспап қақпағы
5. Қақпақ тұтқасы
6. Бу шығару клапанының шешілетін ауыстырып-қосқышы
7. Бу шығару клапаны
8. Аспап қақпағын құрсаулау индикаторы
9. Табақ
10. Бұда әзірлеу контейнері
11. Тар
12. Өшеу стақаны
13. Ожау
14. Жалпақ табақ
15. Фритюрда қыруға арналған тұтқалы себет
16. Электр қоректендіру бұзғы

**Басқару панелінің құрылымы**

1. Әзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау түймешіктері.
2. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») түймешігі – стартты шегеру уақытын орнату режимін қосу.
3. «←» түймешігі – әзірлеу немесе стартты шегеру уақытын азайту.
4. «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» («ЫСЫТУ/БОЛДЫРМА») түймешігі – ысыту функцияларын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған тешелімдерді алты тастау.
5. «→» түймешігі – әзірлеу немесе стартты шегеру уақытын ұлғайту.
6. «Автоподогрев» («Автосыту») түймешігі – ауыстыру функциясын қосу/өшіру.
7. Азықтың тандалған түрінің индикаторлары («Тушение» («Бұқтыру»), «Суп» («Көже»), «Пар/Варка» («Бу/Пісіру»), «Жарка» («Қуыру») бағдарламалары үшін).
8. «Давление» («Қысым») – тез пісіргіш режиміндегі жұмыста аспаптың ішіндегі жұмыс қысымын жасау индикаторы.
9. «Нагрев» («Қыздыру») – әзірлеудің тандалған бағдарламасының жұмыс индикаторы.
10. Дисплей.
11. «Подогрев» («Жылыту») – дайын тағамды ысыту/қыздыру режиміндегі жұмыс индикаторы.

**I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА**

Ораным абайлап ашыңыз және бұйымды қоралтан шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда бөтен иiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

**!** Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақталған сон аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

**II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ****Алғаш рет қосудың алдында**

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

Әзірлеудің алдында мультитіпсіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ нем қыздыру элементі арасында бөтен заттар болмауы керек.

**Құрсаулау индикаторы бар шешілетін қақпақ**

Құрылғы жабық және бекітілген күйде корпуспен саңылаусыз қосылатын шешілетін қақпақпен жаратқандырылған. Бұл жұмыс камерасында аспаптың тез пісіргіш режимінде дұрыс жұмыс істеуіне қажетті жоғары қысым жасауға мүмкіндік береді.

Мультитіпсіргіш-тез режиміндегі жұмыста қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Бұл ретте қақпақтағы құрсаулау индикаторы көтеріледі.

Егер әзірлеу аяқталғанда құрсаулау индикаторы көтерілген болса, ішіндегі қысым жоғары және қақпақ құрсауланған. Бу шығатын клапанды ашып, қақпақтағы индикатордың төмен түскенін күтіңіз. Индикатор қозғалыстарында босендіғыбыз естіледі.

**STOP** Назар аударыңыз! Бу шығару клапанын ашар алдында аспапты 2–3 минут бойы сақымдату керек, әйтпесе клапанын ыстық сұйықтық төгілуі мүмкін!

**Қақпақты ашу үшін**

Оны тұтқасынан ұстап, сағат тілімен тірелгенше бұраңыз. Құрсаудан шығарылған қақпақ жеңіл бұралы тиіс. Қақпақты тігінен жоғары қарай ақырын тартыңыз.

**Қақпақты жабу үшін**

Оны тұтқасынан ұстап, аспап корпусына блокіраторлы бүйірлік шығыңқы тұстың Осы күйде жабылған жағдай бар тұтқадан сол жақта қалатындай етіп орнатыңыз. Қақпақ тегіс және қиғаштаусыз корпусқа түсуі тиіс. Оны сыртыл естілгенше сағат тіліне қарсы бұрап, бекітіңіз.

**i** Назар аударыңыз! Қақпақты тек тұтқасынан ұстап ашыңыз. Аспап қақпағындағы тұтқаны оны тасымалдау үшін қолданбаңыз! Ол үшін корпусқа арнайы тұтқалар бар.

**Бу клапаны**

Аспап қақпағында тандалған әзірлеу тәсіліне байланысты жұмыс ережелерінің біріне орнату қажет бу шығару клапаны орналасқан. Егер клапанның шығыңқы тұсы:

- “ЗАКРЫТ” (“ЖАБЫҚ”) жазбасының үстінде орналасса, жұмыс камерасында жоғары қысым ұсталатын болады (тез пісіргіш режимі);
- “ОТКРЫТ” (“АШЫҚ”) жазбасының үстінде орналасса, әзірлеу әдепкі қысымда жүзеге асырылады (мультитіпсіргіш режимі).

Клапанды күш түсірмесінен, шығыңқы тұсынан бұраңыз. “ЗАКРЫТ” күйіне ауыстырар алдында клапан ақырын түседі.

Көп суды қажет етпейтін тағамдарды әзірлеуде (палау және т.б.), бу шығару клапанын әзірлеу уақыты аяқталған соң бірден ашуға болады. Егер қысыммен сұйық немесе езбетектес тағамдар әзірленсе, аспапты суыту үшін 5–10 минут күту, содан кейін клапанды ашу қажет. Әйтпесе бұмен бірге ыстық сұйықтық төгілуі мүмкін.

**STOP** Назар аударыңыз! Әзірлеу үдерісі кезінде немесе аяқталғанда клапан ашылғанда ыстық бу тігінен қатты шығу мүмкін. Өте сақ болыңыз, еңкейіп, клапан үстінде қолыңызды ұстамаңыз!

**Әзірлеу уақытын орнату**

REDMOND RMC-PM180 мультитіпсіргіш-тез пісіргішінде әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Берілетін уақыттың өзгеріс қадамы мен ықтимал диапазоны әзірлеудің тандалған бағдарламасына байланысты. Уақытты өзгерту үшін:

1. Басқару панеліндегі тиісті түймешікті басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Түймешік индикаторы жыпылықтай бастайды да, дисплейде әдепкі бойынша әзірлеу уақыты көрінеді.

2. «←» және «→» түймешіктерін басып, әзірлеу уақытын өзгертіңіз. Уақытты тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.
3. Бағдарлама әзірлеу уақытын орнатқан соң бірнеше секундтан соң автоматты түрде басталады, бұл ретте дисплейде «Нагрев» индикаторы жанады. Егер сіз уақыттың қажетті мәнін орнатып үлгермесеңіз, «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басып, уақыт орнатуды қайта бастаңыз.

**Жұмыс параметрлеріне шығу**

«Жарка» және «Выпечка» бағдарламаларынан басқа, барлық бағдарламаларда уақыттың кері саналуы аспаптың жұмыс параметрлеріне шығуынан кейін, яғни, су қайнап, жұмыс камерасындағы қысым мен температура осы бағдарламаның онтайлы мәндеріне көл жеткізілгенде басталады.

**«Стартты шегеру» функциясы**

«Стартты шегеру» функциясы бағдарламаны орындау басталатын уақытты енгізуге мүмкіндік береді. Уақытты 15 минуттық орнату қадамымен 1-ден 24 сағатқа дейінгі аралықта орнатуға болады. Стартты шегеру функциясы әзірлеудің барлық автоматты бағдарламалары үшін қол жетімді.

Стартты шегеру уақытын орнату үшін:

1. Бағдарламаны таңдап, қажет болса, әзірлеу уақытын өзгертіңіз (жоғарыдан қараңыз). «Отсрочка старта» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жыпылықтай бастайды, дисплейде бағдарлама жұмысы басталғанша уақыт пайда болады (әдепкі бойынша – 1 сағат).
2. «←» және «→» түймешіктерін басып ұстап тұрып, уақытты азайтыңыз немесе ұлғайтыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.
3. Стартты шегеру режиміндегі жұмыс уақыты орнатылған соң бірнеше секундтан кейін басталады, түймешік индикаторы мен дисплейдегі сандар жыпылықтай бастайды. Бағдарлама жұмысы басталғанша қалған уақыттың кері есебі басталады.

Егер сіз режим басталғанша стартты шегеру уақытын орнатып үлгермесеңіз, «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басып, орнатуды тағы қайталаңыз.

**i** Стартты шегеру уақытын орнатқанда бағдарламалардағы уақытты есептеу («Жарка» және «Выпечка» бағдарламаларынан басқа) аспап ішіндегі жұмыс қысымына жеткенде ғана басталатынын ескеру қажет.

**Дайын тағамдар температурасын демеу функциясы (автосыту)**

Бұл функция автоматты түрде әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанда дереу дайын тағамды ысытуды қосады. Тағам температурасы 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде ұсталатын болады («Жарка» және «Выпечка» бағдарламаларында – 2 сағат бойы). Бұл ретте «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігінің индикаторы жыпылықтап, дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады да, осы режимде сағаттағы жұмыс уақытының тура есебі көрсетіледі («ОН» – 1 сағаттан аз, “1Н” – 1 сағат және т.б.).

Қажет болғанда жылытуды «РАЗГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басып, өшіруге болады.

**Автожылытуды алдын ала өшіру**

Қажет болса, әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе істеген кезде автосытуды өшіруге болады. Ол үшін бағдарлама іске қосылған соң «Автоподогрев» түймешігін басыңыз (түймешік индикаторы өнеді). Автожылытуды қайта қосу үшін «Автоподогрев» түймешігін қайта басыңыз (оның индикаторы жанады).

**Дайын тағамдарды қыздыру функциясы**

Салқын тағамды 70–75°C температурасына дейін қыздыруға және оның температурасын 12 сағат бойы ұстап тұруға мүмкіндік береді.

1. Азық-түлік салынған табақты аспап корпусына салып, қақпағын жауып, құрсаулаңыз.

2. Аспап қақпағындағы бу шығаратын клапанының ауыстырып-қосқышын «ЗАКРЫТ» күйіне орнатыңыз. Аспапты электр желісіне қосып, «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жапың, дисплейде 1 сағаттық қадаммен қыздыру уақытының тікелей есептелуі көрсетілетін болады. «Стартты шегеру» функциясы бұл режимде қол жетімсіз.
3. Қыздыруды өшіру үшін «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы сөніп, аспап қуту режиміне көшеді.

**Энергияға тәуелді жады**

RMC-PM180 мультипісіргішінің энергияға тәуелді жадысы бар. Электрді қысқа мерзімді өшіруде аспап теңешілмедерді сақтап, жұмыс тоқтаған кезеңдегі жұмыс оралады.

**i** Назар аударыңыз! Егер электр тоғы уақыта өтсе, және әзірлеу үдерісінің жалғасы мүмкін болмаса немесе керек болмаса, міндетті түрде аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Теңешілмедерді алып тастау үшін келесі қосқанда «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз.

**Әзірлеудің автоматты бағдарламаларын қолданудағы әрекеттердің жалпы тәртібі**

1. Құрамдастарды респентіге сәйкес дайындап, табаққа салыңыз. Құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белден арық болмағанын қадағалаңыз.
2. Аспап корпусына табақты салып, біраз бұрыңыз да, оның қыздыру элементімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз. Қақпақты жауып, белгітіңіз.
3. Аспап қақпағындағы бу шығаратын клапанының ауыстырып-қосқышын «ЗАКРЫТ» (тез пісіргіш режимінде әзірлеу бағдарламалары үшін) немесе «ОТКРЫТ» («Выпечка» бағдарламасы үшін) күйіне орнатыңыз да, аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Таңдалған бағдарлама түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жыпылықтай бастайды, дисплейде әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақыты пайда болады («Выпечка» және «Жарка») бағдарламаларынан басқа, жұмыс параметрлеріне шығу үшін қажетті уақытты ескеруісіз), «Суп», «Тушение», «Жарка» және «Пар/Варка» түймешіктерін басқару панелінде азық-түліктің таңдалған түрінің индикаторы жанғанша бірнеше рет басу қажет: «Мяс» («Ет»), «Рыба» («Балық»), «Овощи» («Көкөністер»), «Дичь» («Тағы еті»), «Птица» («Құс еті») немесе «Морепродукты» («Теңіз өнімдері»).
5. Егер сізге әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты ұнамаса, сіз оны өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату») қараңыз).
6. Қажет болса, «Стартты шегеру» уақытын орнатыңыз («Стартты шегеру» функциясын қараңыз).
7. Бағдарлама орнатылындар аяқталған соң бірнеше секундтан соң автоматты түрде басталады, дисплейде «Нагрев» индикаторы жанады. Жұмыс уақытының кері есептелуі аспаптың жұмыс параметрлеріне шығуынан кейін, дисплейде «Давление» индикаторы жанған кезде басталады. \*\*
8. Автоқыздыру режимін алдын ала өшіру үшін («Дайын тағамдардың температурасын ұстау функциясын(автосысыту) қараңыз), «Автодогрев» түймешігін басыңыз – оның индикаторы сөнеді. Режим жұмысын жаңарту үшін түймешікті қайта басыңыз.
9. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда сигнал естіледі. Таңдалған теңешілмедерге байланысты аспап автоматты түрде ысыту режиміне (дисплейде «Догрев» индикаторы) немесе қуту режиміне өтеді. Дайын тағамды ысытуды өшіру үшін «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз. Түймешікті қайта басқанда ысыту жаңарады.
10. Жұмыс камерасындағы қысым төмендегенге, тез пісіргіш режимінде 2–3 минут күтіңіз, айтпесе бу шығару клапанын ашқанда ыстық сұйықтық атылуы мүмкін. Содан кейін бу шығаратын клапанды ашып, будың шығуы тоқтағанын күтіңіз.
11. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін әзірлеу немесе ысыту үдерісін тоқтату үшін «РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз.

\* Әр ішкі бағдарлама үшін аспаптың дисплейінде көрінетін әдепкі бойынша әзірлеу уақытының дербес мәні белгіленген.

\*\* «Выпечка» және «Жарка» бағдарламаларында кері есептеу бағдарлама стартынан кейін бірден басталады, бұл ретте «Давление» индикаторы жанбайды.

**III. ТЕЗ ПІСІРГІШ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ**

**Аспапты қорғау жүйесі**

REDMOND RMC-PM180 мультипісіргіші–тез пісіргіші қорғаныстың көпдеңгейлі жүйесімен жаратандырылған. Егер температура немесе камерадағы қысым көрсеткіштері қажетті параметрлерге сәйкес келуді тоқтатса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Көрсеткіштер қалыпқа келген кезде әзірлеу үдерісі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл орын алмаса, арнайы құрылғы электр қоректендіру тізбегі тоқтап, мультипісіргіш–тез пісіргіштің жұмысын толық тоқтатады.

**Тез пісіргіш режимінде аспапмен жұмыс істеу ережелері**

Бұл режимде аспап жоғары қысымда жұмыс істейді. Әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан жабық болуы тиіс.

- тез пісіргіш режимінде сусыз немесе 2 өлшеу стақанынан астам мөлшердегі басқа да сұйықсыз тамақ жасауға;
- қысымда тамақты майда қуыру үшін тез пісіру режимін қолдануға (туралған көкөністерді біраз май немесе сорпада ҚАКПАҒЫН АШЫП ҚОЙЫП қуыруға болады);
- тапсірде оның көлемінің 3/1 астам азық-түлік және толтыруға, ал пісіргенде өсетін немесе көбі шығаратын азық (саумалдық, күріш, бұршақ тұқымдастар, макарондар, манты және т.б.) үшін – көлемнің жартысын суға толтыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

**«Молочная каша» бағдарламасы**

Сүтті ботқалар жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан 3 сағатқа дейін реттеуге болады.

Сүт қайнап тасып кетпеуі және тиісті нәтиже алу үшін келесі әрекеттерді жасаған жөн:

- кебегі алынбаған астықтан алынған барлық жарманы су әбден тазарғанша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- әзірлеу алдында мультипісіргіш табағына сары май жағу;
- респентілер кітабында көптірілген пропорцияларды қатаң ұстануғ құрамдастар мөлшерін пропорционалды түрде өзгерту;
- майы алынбаған сүтті қолданғанда оны ауыз сумен 1:1 пропорциясында араластыру.

**«Суп» бағдарламасы**

Ет, балық, тағы, құс еттерінен және теңіз өнімдерінен көкелер мен сорпалар жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты: «Мяс» («Ет») – 40 минут, «Рыба» («Балық») – 30 минут, «Овощи» («Көкөністер») – 20 минут, «Дичь» («Тағы еті») – 45 минут, «Птица» («Құс еті») – 35 минут, «Морепродукты» («Теңіз өнімдері») – 25 минут. 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**«Бобовые» бағдарламасы**

Ұрмебұршақ, түйебұршақ және басқа да бұршақ тұқымдастар пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 2 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттық қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта реттеуге болады.

**«Тушение» бағдарламасы**

Ет, балық, тағы, құс еті мен теңіз өнімдерін бұқтыруға, сонымен қатар іркілдектер мен ұзақ жылуден өңдеуді талап ететін басқа тағамдар жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты: «Мяс» («Ет») – 40 минут, «Рыба» («Балық») – 18 минут, «Овощи» («Көкөністер») – 15 минут, «Дичь» («Тағы еті») – 45 минут, «Птица» («Құс еті») – 30 минут, «Морепродукты» («Теңіз өнімдері») – 20 минут. 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**«Рис/Крупы» бағдарламасы**

Күріш пісіруге, үгілмей ботқалар мен түрлі жармадан гарнирлер жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. 5 минуттық қадаммен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**«Пар/Варка» бағдарламасы**

Ет, балық, көкөністер, тағы, үй қушының етін, теңіз өнімдерін суда немесе буда пісіруге, сонымен қатар диеталық және вегетариандық тағамдар, балалар мәзірінің тағамдарын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты «Мяс» («Ет») – 20 минут, «Рыба» («Балық») – 13 минут, «Овощи» («Көкөністер») – 10 минут, «Дичь» («Тағы еті») – 35 минут, «Птица» («Құс еті») – 15 минут, «Морепродукты» («Теңіз өнімдері») – 12 минут.

5 минуттық қадаммен 5 минуттан 5 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

Буда әзірлеу үшін арнайы контейнер мен жинаққа кіретін торды қолданыңыз. Табаққа 500–600 мл су құйыңыз. Дайындалған құрамдастарды буда әзірлеу үшін контейнерге біркелкі етіп салыңыз. Табаққа торды орнатып, оған контейнер қойыңыз. Арай қара 2–11тк. «Әзірлеудің автоматты бағдарламаларын қолданудағы әрекеттердің жалпы тәртібі» ұстаныңыз.

**«Плов» бағдарламасы**

Ет, құс еті мен көкөністерден палау жасаған жөн. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**IV. МУЛЬТИПІСІРГІШ РЕЖИМІНДЕГІ ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ**

**«Выпечка» бағдарламасы**

Кекстер, бисквиттер, пирогтар, сонымен қатар фольгада ет пен балық, буженина жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 60 минутты құрайды. 5 минуттық қадаммен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**i** Бағдарлама қалыпты қысымда жұмыс істейді. Бұл бағдарламада бу шығару клапанын ашып қана әзірлейсіз.

**«Жарка» бағдарламасы**

Ет, балық, көкөністер, тағы, үй қушының етін, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты: «Масо» («Ет») – 20 минут, «Рыба» («Балық») – 12 минут, «Овощи» («Көкөністер») – 18 минут, «Дичь» («Тағы еті») – 18 минут, «Птица» («Құс еті») – 15 минут, «Морепродукты» («Теңіз өнімдері») – 13 минут. 1 минуттық қадаммен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеуге болады.

**i** Бағдарлама қалыпты қысымда жұмыс істейді. Әзірлеу кезінде аспаптың санылаусыз жылытатын қапағы алынап тасталуы тиіс.

## V. БҰЙЫМДЫ КҮТҮ

### Аспапты күту және тазалау бойынша ережелер

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

**STOP** Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға Тыйым Салынады.

Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң иісті кетіру үшін бу шығару клапанын жауып тұрып, жарты лимонды «Суп - Овощи» бағдарламасында 20 минут қайнатуға кеңес береміз.

**STOP** Назар аударыңыз! Қатты немесе абразивті жабындысы губкаларды, абразивті тазалау құралдары мен еріткіштерді (бензин, ацетон және т.б.) пайдалануға тыйым салынады.

Табақ пен қақпақтың ішкі жағын ар пайдаланған соң тазартуға кеңес беріледі (табақты ыдыс жуғыш машинада жууға болады). Тазалау аяқталған соң табақты сыртқы беті мен қақпақты құрғатып сүртіңіз.

Әзірлеуден кейін жұмыс камерасының айналасындағы арнайы қуыста жиналған конденсатты кетіру үшін жұмсақ мата немесе ас үй майлықтарын қолданыңыз. Конденсатты аспапты әр пайдаланған сайын кетіріңіз.

### Буды шығару клапаны мен тығыздауыш сақинаны тазалау

Бу шығару клапаны бұйым қақпағында орналасады және сыртқы және ішкі бөлшектерден тұрады.

1. Қақпақтың сыртқы жағындағы бу шығаратын клапанның ауыстырылп-қосқышын жоғары тартып алып тастаңыз. Оны Күту және тазалау ережелеріне сәйкес тазартыңыз.
2. Аспаптың қақпағын ашып, алып тастаңыз. Қақпақтың сыртқы жағында бу шығару клапанының қорғаныс қабаты орналасқан.
3. Қабық пен бу шығаратын клапан саңылауын Аспапты күту және тазалау ережелеріне сәйкес бұрап алып, тазартып, жылы ағын сумен жуып жіберіңіз. Клапанның ішкі қабығын бұрап алып, клапан ауыстырылп-қосқышын орнына орнатып, оңай басып бекітіңіз.
4. Қақпақтың ішкі бетіндегі тығыздауыш сақинаны ақырын алып тастаңыз. Оны жылы ағын сумен жуыңыз. Сақинаны орнына дұрыс әрі қисайтпай орнатыңыз.
5. Сонымен қатар, қақпақтың ішкі жағында жабылатын қысымды реттеу клапаны орналасқан. Клапанның өзі мен тығыздайтын резинадан кірді сулы губка немесе асханалық майлықтың көмегімен мұқият кетіріңіз

## VI. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1	Қысым қадағасының қатесі	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суығыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қайта қосқан кезде қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.
E3	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E5	Аспаптың қызуы	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суығыңыз

## VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

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

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

## XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablari va mahsulotdan foydalanish qoidalariga rioya etilmasligi oqibatida kelib chiqqan nosozliklar uchun ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Asbobni elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring

(mahsulot texnik tavsifiga yoki unga zavodda o'rnatilgan taxtachaga qarang).

- Asbob iste'mol qiluvchi quvvat uchun mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashish yuz berishiga yoki kabeldan o't chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobni faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanayotganda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.

**STOP**

*DIQQAT! Asbob ishlayotganda uning qobig'i, kosasi va metalldan yasalgan detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxonona qo'lqopidan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuymaslik uchun asbob qopqog'ini ochayotganda u tomonga qarab engashmang.*

- Foydalanib bo'lgandan so'ng, shuningdek asbobni tozalayotganda yoki uni bir joydan boshqa joyga ko'chirayotganda rozetkadan uzib qo'ying. Elektr shnurini simdan emas, balki vilkadan ushlab, quruq qo'l bilan sug'urib oling.
- Elektr manba shnurini eshik oralig'idan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazib tortmang. Elektr shnuri chuvalanib va bukilib qolmasligini, o'tkir predmetlar,

burchaklar va mebel qirrasiga tegmasligini kuzatib boring.

**STOP** *Yodda saqlang: elektr manba kabelining tasodifiy shikastlanishi kafolat shartlariga mos kelmaydigan nosozliklarga, shuningdek elektr toki urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr kabeli servis-markazlarda shoshiling almashtirishni talab qiladi.*

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

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega boʻlgan yoki tajribasi va bilimi yetarli boʻlmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan

foydalanish uchun moʻljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish boʻyicha koʻrsatmalar berish oʻtkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadogʻi bilan oʻynashlariga yoʻl qoʻymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat koʻrsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz oʻtkazilishi mumkin emas.

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

**STOP** *Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud boʻlgan holda foydalanish taʼqiqlanadi.*

**Kirish**

Modeli.....	RMС-PM180
Quvvati.....	900 Wt
Kuchlanish.....	220–240 V, 50 Hz
Jom hajmi.....	5 l
Jom qoplamasi.....	kuyishga qarshi sopol Display
Bug' klapani.....	olinuvchi
Himoya tizimi.....	4 bosqichli:

- bug' chiqarish klapani
- qulflash klapani
- harorat saqlagichi
- ortiqcha bosim datchigi

**Funksiyalar**

Avtomatik isitish.....	12 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....	bor
Taomlarni isitish funksiyasi.....	bor
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi.....	24 soatgacha

**Dasturlar**

1. Молочная каша (Sutli bo'ta)
2. Суп – Мясо (Sho'va – Go'sht)
3. Суп – Рыба (Sho'va – Baliq)
4. Суп – Овощи (Sho'va – Sabzavotlar)
5. Суп – Дичь (Sho'va – Qush go'shti)
6. Суп – Птица (Sho'va – Parranda go'shti)
7. Суп – Морепродукты (Sho'va – Dengiz mahsulotlari)
8. Выпечка (Pishiriq)
9. Бобовые (Dukkakilar)
10. Тушение – Мясо (Dimlash – Go'sht)
11. Тушение – Рыба (Dimlash – Baliq)
12. Тушение – Овощи (Dimlash – Sabzavotlar)
13. Тушение – Дичь (Dimlash – Qush go'shti)
14. Тушение – Птица (Dimlash – Parranda go'shti)
15. Тушение – Морепродукты (Dimlash – Dengiz mahsulotlari)
16. Жарка – Мясо (Qovurish – Go'sht)
17. Жарка – Рыба (Qovurish – Baliq)
18. Жарка – Овощи (Qovurish – Sabzavotlar)
19. Жарка – Дичь (Qovurish – Qush go'shti)
20. Жарка – Птица (Qovurish – Parranda go'shti)
21. Жарка – Морепродукты (Qovurish – Dengiz mahsulotlari)
22. Рыс/Крупы (Guruch/Yormalar)
23. Пар/Варка – Мясо (Bug/Qaynatish – Go'sht)
24. Пар/Варка – Рыба (Bug/Qaynatish – Baliq)
25. Пар/Варка – Овощи (Bug/Qaynatish – Sabzavotlar)
26. Пар/Варка – Дичь (Bug/Qaynatish – Qush go'shti)
27. Пар/Варка – Птица (Bug/Qaynatish – Parranda go'shti)
28. Пар/Варка – Морепродукты (Bug/Qaynatish – Dengiz mahsulotlari)
29. Плов (Palov)

**Majmua toplami**

Multipishirgich.....	1 dona
RB-C520 jomi.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Panjaralar.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastali savatcha.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
Ch'o'mich.....	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Zahiraviy zichlovchi halqa.....	1 dona
Elektr ta'minot shnuri.....	1 dona
"120 рецептов" (120 ta resept) kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona

**Modeling tuzilishi**

1. Korpus
2. Display boshqaruv paneli
3. Jihozni ko'tarish uchun dasta
4. Jihoz qopqog'i
5. Qopqog' dastasi
6. Bug' chiqarish klapanining olinuvchi pereklyuchately
7. Bug' chiqarish klapani
8. Jihoz qopqog'ini blokirovka qilish indikatorini
9. Jom
10. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
11. Panjara
12. O'lchov stakani
13. Ch'o'mich
14. Yassi qoshiq
15. Frityurda qovurish uchun savatcha
16. Elektr ta'minot shnuri

**Boshqaruv panelining tuzilishi**

1. Avtomatik tayyorlash dasturlarini tanlash tugmachalari
2. "Отсрочка старта" (Ishga tushirilini kechiktirish) tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish.
3. "-" tugmachasi – tayyorlash yoki kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini kamaytirish.
4. "РАЗОГРЕВ/ОТМЕHA" ("ISITISH/BEKOR QILISH") tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
5. "+" tugmachasi – tayyorlash yoki kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini orttirish.
6. "Автозащита" ("Avtomatik isitish") tugmachasi – avtomatik isitish funksiyasini yoqish/o'chirish.
7. Tanlangan mahsulot turi indikatorlari ("Тушение" ("Dimlash"), "Суп" ("Sho'va"), "Пар/Варка" ("Bug/Qaynatish"), "Жарка" ("Qovurish") dasturlari uchun).
8. "Давление" ("Bosim") – tezkor pishirish rejimida ishlaganda jihoz ichida ishchi bosimini yaratish indikatorini.
9. "Harpee" ("Qizdirish") – tanlangan tayyorlash dasturining ishlash indikatorini.
10. Display.
11. "Плодаре" ("Istitish") – tayyor taomni isitish/iltitish rejimida ishlash indikatorini.

**I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN**

Asbob qutisini oching va uni qundin ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yoriqlardan tashqari barcha o'lash materiallari va reklama yoriqlarini olib tashlang.

Mahsulotda seriya raqamining yoqligi sizni o'z-o'zidan unga kafolatlari xizmat ko'rsatish huquqidan mahrum etadi.

Asbob qog'ini nam mato bilan arting. Kosani sovutni iliq suvda yuving. Yaxshilab quring. Birinchi marta ishlatganda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobni tozalashni amalga oshiring.

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

**II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH**

**Birinchi marta yoqishdan oldin**

Asbobni qattiq tekis gorizontal yuzga ustiga shunday qo'yingki, bug' klapanidan chiquvchi qanoq bug' devordagi gulgug'ozlarga, dekorativ qoplamalarga, elekt-

ron asboblarga hamda oshiqcha namlik va temperaturadan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa ashyolar yoki materiallarga tegmasin.

Taom tayyorlashdan oldin multivarkaning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida sinishlar, darz ketishlar va boshqa nuqsonlar yoqligiga ishonch hosil qiling. Kosa va qizituvchi element ortasida begona predmetlar bo'lmasligi kerak.

**Blokirovka qilish indikatoriga ega bo'lgan olinuvchi qopqog'**

Qurilma yopiqlik va mahkamlangan holda korpus bilan germetik tarzda birlashtirilgan olinuvchi qopqog' bilan jihozlangan. Bu ishchi kamerada tezkor pishirish rejimida jihozning tog'ri ishlashi uchun zarur bo'lgan yuqori bosimni yaratishga imkon beradi.

Multipishirgich-tez pishirgich rejimida ishlash vaqtida qopqog' avtomatik ravishda to'sib qo'yiladi. Bunda qopqog'dagi blokirovka qilish indikatorini ko'tariladi.

Agar tayyorlash tugagandan keyin blokirovka qilish indikatorini ko'tarilgan bo'lsa, bu ichkaridagi bosimning yuqoriligi va qopqog'ning blokirovka qilinganligini bildiradi. Bug'ni chiqarish klapanini oching va qopqog'dagi indikatorning tushishini kuting. Indikator harakati past ovozda qitqillagan tovush bilan birga yuz beradi.

 Diqqat! Bug'ni chiqarish klapanini ochishdan avval jihozni 2–3 daqiqaga sovutib, aks holda klapanidan qanoq suyuqlik chiqarilishi mumkin.

**Qopqoqni ochish uchun**

Uning dastasidan ushlang va soat strelkasi yo'nalishi bo'yicha oxirigacha burang. Blokirkovkadan chiqarilgan qopqog' osongina buralishi kerak. Qopqoqni vertikal yo'nalishda yoqiriga ohista torting.

**Qopqoqni yopish uchun**

Uning dastasidan ushlang, jihoz korpusiga shunday o'rnatinki, blokirkatori yon tomondagi b'rtiq "Закрыто в этом положении" ("Bu holdatda yopilgan") yozuvli dastaning chap tomonida bo'lsin. Qopqog' korpusga tekis va nuqsonsiz tushishi kerak. Uni tiqqillagan tovush chiqinucha soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda burangan holda qotiring.

 Diqqat! Qopqoqni faqat dastasidan ushlangan holda oching. Jihoz qopqog'idagi dastadan uni ko'tarish uchun foydalanmang. Buning uchun jihoz korpusida maxsus dasta mavjud.

**Bug' klapani**

Jihoz qopqog'ida bug' chiqarish klapani mavjud, uni tanlangan tayyorlash usuliga bog'liq ravishda ishchi holatlardan biriga o'rnatish zarur. Agar klapaning turlichi chiquvchi qismi:

- "ЗАКРЫТ" ("YOPIQ") yozuvu ustida bo'lsa, ishchi kamerada yuzoqli bosim ushlab turiladi (tezkor pishirish rejimi);
- "ОТКРЫТ" ("OCHIQ") yozuvu ustida bo'lsa, tayyorlash oddiy bosimda amalga oshiriladi (multipishirgich rejimi).

Klapani bo'rtiq joyidan ushlab kuch sarflamagan holda burang. "ЗАКРЫТ" holatiga ko'chirilganda klapan yengil tushiriladi.

Katta miqdordagi suyuqlikni talab qilmaydigan taomlarni (palov va boshq.) tayyorlashda bug' chiqarish klapanini tayyorlash jarayoni tugashi bilan darhol ochish mumkin. Agar bosim ostida suyuqlik yoki pyuresimon taomlar tayyorlanayotgan bo'lsa, jihoz sovushi uchun 5–10 daqiqaga kutib va shundan keyingina klapanini ochish lozim. Aks holda chiqayotgan bug' bilan birgalikda qanoq suyuqlik ham chiqarib yuborilishi mumkin.

 Diqqat! Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan klapan ochilganda qanoq bug' vertikal yo'nalishda yoqiriga kuchli otilishi mumkin. Juda ehtiyot bo'ling, egilmang va qotilaringizni klapan ustiga tutmang.

### Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-PM180 multipishirgich-tez pishirgichi har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazon: tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi. Vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Boshqaruv panelidagi tegishli tugmachani bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. Tugmacha indikatorini millitlay boshlaydi va displeyda standart tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.
2. "-" va "+" tugmachalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'zgartiring. Vaqtini tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.
3. Dastur tayyorlash vaqti o'rnatilgandan keyin bir necha soniya o'tgach avtomatik ravishda ishga tushadi, bunda displeyda "Harpee" indikatoriyonadi. Agar siz kerakli vaqt qiymatini o'rnatishga ulgurmagan bo'lsangiz, "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosib va vaqtini o'rnatishni qaytadan boshlang.

### Ishchi parametrlarga chiqish

"Жапка" va "Бынечка" dasturlaridan boshqa barcha dasturlarda vaqtning teskari hisobi ijroh ishchi parametrlarga chiqqandan, ya'ni suv qaynaganidan, ishchi kamaradagi bosim va harorat esa ushbu dastur ishi uchun optimal bo'lgan qiymatlarga yetganidan keyin boshlanadi.

### "Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasi

Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasi dastur bajarilishi boshlangunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqtini berishga imkon beradi. Vaqtini 15 daqiqaga teng bo'lgan o'rnatish qadami bilan 1 soatdan 24 soatgacha diapazonda berish mumkin. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan barcha avtomatik tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun:

1. Dasturini tanlang, zarur bo'lgan holdarda tayyorlash vaqtini o'zgartirg (yuqoriga qarang). "Отрочка чарпа" tugmachasini bosing. Tugmacha indikatorini millitlay boshlaydi, displeyda dastur ishi boshlangunicha bo'lgan vaqt namoyish qilinadi (standart qiymati – 1 soat).
2. "-" va "+" tugmachalarini bosgan holda vaqtini kamaytirg yoki o'ttiring. Qiymatini tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.
3. Ishga tushirishni kechiktirish rejimida ishlash vaqt o'rnatilgandan keyin bir necha soniya o'tgach boshlanadi, tugmacha indikatoriy va displeydagi raqamlar millitlashdan to'xtaydi. Dastur ishi boshlangunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.

Agar siz rejim ishi boshlangunicha ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishga ulgurmagan bo'lsangiz, "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosib va o'rnatishni boshidan boshlang.

**I** Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda dasturlarda ("Жапка" va "Бынечка" dasturlaridan tashqari) vaqt hisobi faqat ijroh ichida ishchi bosimga yetilgandan keyingina boshlanishini hisobga olish lozim.

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

Ushbu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol tayyor taomni isitishni yoqadi. Taom harorati 12 soat ("Жапка" va "Бынечка" dasturlarida – 2 soat) davomida 70–75°C darajasida ushlab turiladi. Bunda "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasi indikatoriyonadi, displeyda "Плодоре" indikatoriyonadi va ushbu rejimda ishlashning to'g'ri hisobi soatlarda namoyish qilinadi ("0H" – 1 soatdan kam, "1H" – 1 soat va oxk).

Zarur bo'lgan holdarda "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosgan holda isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

### Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Zarur bo'lgan holdarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin yoki uning

ishlash vaqti avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin. Buning uchun dastur ishga tushgandan keyin "Аэроподогреп" tugmachasini bosing (tugmacha indikatoriyonadi). Avtomatik isitishni yana yoqish uchun "Аэроподогреп" tugmachasini yana bir bosing (uning indikatoriyonadi).

### Tayyor taomlarni isitish funksiyasi

Sovuq taomni 70–75°C haroratgacha isitishga imkon beradi va uning haroratini 12 soat davomida ushlab turadi.

1. Mahsulotlar solingan jomni ijroh korpusiga joylashtiring, qopqoqni yoping va blokirovka qiling.
2. Jihoz qopqog'idagi bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini "ЗАКРЫТ" holatiga o'rnatg. Jihozni elektr tarmog'iga ulang, "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosing. Tugmacha indikatoriyonadi, displeyda isitish vaqtining to'g'ri hisobi 1 soat qadam bilan namoyish qilinadi. Bu rejimda "Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
3. Istitishni o'chirish uchun "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosing. Tugmacha indikatoriyonadi, jihoz kutish rejimiga o'tadi.

### Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

RMC-PM180 multipishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektr quvvati qisqa muddatga o'chgan holdarda jihoz parametrlarini saqlab qoladi va keyin ishi uzilib qotgan bosiqchadan boshlab ishga qaytadi.

**I** Diqat! Agar elektr quvvati uzoq muddatga o'chgan va tayyorlash jarayonini davom ettirish mumkin bo'lmasa yoki davom ettirishning keragi bo'lmasa, jihoz albatta elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Keyingi yoqishda parametrlarning o'rnatilgan qiymatlarini bekor qilish uchun "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosing.

### Avtomatik tayyorlash dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptga ko'ra massaliqlarni tayyorlang, jomga soling. Massaliqlarning umumiy hajmi jom ichki yuzasidag maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni ijroh korpusiga joylashtiring, bir oz buring, uning qizdirish elementiga zich yorishib turganligiga ishonch hosil qiling. Qopqoqni yoping va qotiring.
3. Jihoz qopqog'idagi bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini "ЗАКРЫТ" (tezkor pishirish rejimida tayyorlash dasturlari uchun) yoki "ОТКРЫТ" holatiga ("Бынечка" dasturi uchun) o'rnatg, jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. Tanlangan dastur tugmachasini bosing. Tugmacha indikatoriy millitlay boshlaydi, displeyda standart tayyorlash vaqti namoyish qilinadi (ishchi parametrlariga chiqish uchun zarur bo'lgan vaqtini hisobga olmagun holda, "Бынечка" va "Жарка" dasturlaridan tashqari). "Сун", "Тушение", "Жарка" va "Пар/Вапка" tugmachalarini to'liq boshqaruv panelida tanlangan mahsulot turini indikatoriy yonmagunicha bir necha marta bosish kerak: "Мисо" ("Go'shti"), "Балиқ", "Обоуш" ("Sabzavotlar"), "Динч" ("Qush go'shti"), "Тикта" ("Parranda go'shti") yoki "Морепродукты" ("Deniz mahsulotlari").
5. Agar sizni standart tayyorlash vaqti qanoatlantirmasa, siz uni o'zgartirishingiz mumkin ("Tayyorlash vaqtini o'rnatish" ga qarang).
6. Zarur bo'lgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatg ("Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasi" ga qarang).
7. Dastur o'rnatish yakunlangandan keyin bir necha soniya o'tgach avtomatik ravishda ishga tushadi, displeyda "Harpee" indikatoriyonadi. Ishlash vaqtining teskari hisobi jihoz ishchi parametrlarga chiqqandan keyin displeyda "Даенеуе" indikatoriyonanda boshlanadi.
8. Avtomatik isitish rejimini avvaldan o'chirib qo'yish uchun ("Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi" avtomatik isitish" ga qarang) "Аэроподогреп" tugmachasini bosing – uning indikatoriyonadi. Rejim ishini qayta tiklash uchun tugmachani tanlangan bosimga.
9. Dastur ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi. Tanlangan parametrlar

ga bog'liq ravishda jihoz avtomatik ravishda isitish (displeyda "Плодоре" indikatoriyonadi) yoki kutish rejimiga o'tnadi. Tayyor taomni isitishni o'chirish uchun "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosing. Tugmacha qayta bosilganda isitish qayta tiklanadi.

10. Tez pishirgich rejimida ishki kamarada bosim pasaygunicha 2–3 daqiqa kuting, aks holda bug' chiqarish klapani ochilganda qo'ymoq suyuqlik otilib chiqishi mumkin. Keyin bug' chiqarish klapanini yoping va bug' chiqishi to'xtatungacha kuting.
11. Kiritilgan dasturini bekor qilish, tayyorlash yoki isitish jarayonini to'xtatish uchun "PA30FPEB/OTMEHA" tugmachasini bosing.

\* Har bir qism-dastur uchun o'zining standart tayyorlash qiymati o'rnatilgan, u jihoz displeyda namoyish qilinadi.

\*\* "Бынечка" va "Жарка" dasturlarida teskari hisob dastur ishga tushishi bilan darhol boshlanadi, bunda "Даенеуе" indikatoriyonmaydi.

## III. TEZPISHIRGICH REJIMIDA TAYYORLASH DASTURLARI

### Jihoz himoya tizimi

REDMOND RMC-PM180 multipishirgich-tezpishirgichi ko'p bosqichli himoya tizimi bilan jihazlangan. Agar kamaradagi harorat yoki bosim ko'rsatkichlari talab qilingan parametrlarga mo'bi'lmasa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ko'rsatkichlar me'yoriga ketganidan keyin tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu sodir bo'lmasa, maxsus kirilma elektr ta'minot zanjirini uzadi va multipishirgich-tezpishirgichi ishini butunlay to'xtatadi.

### Tezpishirgich rejimida jihoz bilan ishlah qoidalari

Bu rejimda jihoz yuqori bosim ostida ishtaydi. Tayyorlash vaqtida bug' chiqarish klapani yopiq bo'lishi kerak.

#### TAQIQLANADI:

- 2 o'lchov stakani hajmidagi suv yoki boshqa suyuqliksiz tezpishirgich rejimida tayyorlash;
- mahsulotlarni yog'da bosim ostida tayyorlash uchun tezpishirgich rejimidan foydalanish (maydalangan sabzavotlarni oz miqdorda yog'da jiom bulonda QOPQOG'I OCHILGAN HOLDA qizartirish mumkin);
- jomni uning hajmining 2/3 qismidan ko'proq miqdorda mahsulotlar va suv bilan to'ldirish, qaynatilgan shishuvchi yoki kopik ajratuvchi (ismaloq, guruch, dukkakliar, makaron mahsulotlari, manti va boshq.) uchun – hajm yarmidan ko'p bo'lmagan miqdorda;

### "Молочная каша" dasturi

Sutli bo'lganlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 3 soatgacha o'zgartirish mumkin.

Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tavsiya qilindi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarini suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobida ko'rsatilgan nisbatlarga qat'iy amal qilish, massaliqlar miqdorini mutanosib tarzda o'zgartirish;
- qaymog'i olinmagun suttan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtrish.

### "Сун" dasturi

Go'shti, baliq, qush go'shti, parranda go'shti va dengiz mahsulotlaridan shov'ra va bulonlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi: "Мисо" ("Go'shti") – 40 daqiqa, "Динч" ("Baliq") – 30 daqiqa, "Обоуш" ("Sabzavotlar") – 20 daqiqa, "Динч" ("Qush go'shti") – 45

daqqa, "Птица" ("Parranda go'shti") – 35 daqiqa, "Морепродукты" ("Dengiz mahsulotlari") – 25 daqiqa.

Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

**"Бобовые" dasturi**

Loviya, no'xat va boshqa dukkaklilarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti 2 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha o'zgartirish mumkin.

**"Тюшене" dasturi**

Go'sht, baliq, qush go'shti, parranda go'shti va dengiz mahsulotlarini dimlash hamda xolodestlar va uzoq vaqt issiqlik bilan ishirov berishni talab qiluvchi boshqa mahsulotlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi: "Мясо" ("Go'sht") – 40 daqiqa, "Рыба" ("Baliq") – 18 daqiqa, "Овощи" ("Sabzavotlar") – 15 daqiqa, "Дичь" ("Qush go'shti") – 45 daqiqa, "Птица" ("Parranda go'shti") – 30 daqiqa, "Морепродукты" ("Dengiz mahsulotlari") – 20 daqiqa.

Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

**"Рис/Крупы" dasturi**

Guruchni qaynatib pishirish, turli yormalardan sochiluvchan bo'qalar va garnirlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha o'zgartirish mumkin.

**"Пап/Варка" dasturi**

Go'sht, baliq, sabzavotlar, qush go'shti, parranda go'shti, dengiz mahsulotlarini qaynatib pishirish va suvda yoki bug'da tayyorlash, parhezbor va vegetarian taomlari, bolalarga mo'ljallangan taomlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi: "Мясо" ("Go'sht") – 20 daqiqa, "Рыба" ("Baliq") – 13 daqiqa, "Овощи" ("Sabzavotlar") – 10 daqiqa, "Дичь" ("Qush go'shti") – 35 daqiqa, "Птица" ("Parranda go'shti") – 15 daqiqa, "Морепродукты" ("Dengiz mahsulotlari") – 12 daqiqa.

Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 5 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

Bug'da tayyorlash uchun majmua toplamiga kiruvchi maxsus konteyner va panjaradan foydalaning. Jomga 500–600 ml suv quyung. Tayyorlangan masalliqlarni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis joylashtiring. Jomga panjarani o'rnatung, uzoq konteynerni qo'yung. Keyin 2–11 "Автоматик tayyorlash dasturlarini foydalaning harakatlarining umumiy tartibi" 2-11-bandlariga amal qiling.

**"Плов" dasturi**

Go'sht, parranda go'shti va sabzavotlardan palov tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha o'zgartirish mumkin.

**IV. MULTIPISHIRGICH REJIMIDA TAYYORLASH DASTURLARI**

**"Выпечка" dasturi**

Keksalar, biskvitlar, piroglar pishirish hamda go'sht va baliqni folgada toblash pishirish, bujeniya tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti 60 daqiqani tashkil qiladi.

Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 20 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

**i** Dastur oddiy bosimda ishlaydi. Bu dasturda faqat bug' chiqarish klapani ochiq holda tayyorlang.

**"Жарка" dasturi**

Go'sht, baliq, sabzavotlar, qush go'shti, parranda go'shti va dengiz mahsulotlarini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi: "Мясо" ("Go'sht") – 20 daqiqa, "Рыба" ("Baliq") – 12 daqiqa, "Овощи" ("Sabzavotlar") – 18 daqiqa, "Дичь" ("Qush go'shti") – 18 daqiqa, "Птица" ("Parranda go'shti") – 15 daqiqa, "Морепродукты" ("Dengiz mahsulotlari") – 13 daqiqa.

Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

**i** Dastur oddiy bosimda ishlaydi. Tayyorlash vaqtida jihozning germetik yopiluvchi qopqog'i olib qo'yilishi kerak.

**V. MAHSULOT USTIDAN QAROV**

**Jihozni tozalash qarov va uni tozalash qoidalari**

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 undan foydalanmagan keyinroq tozalashni tavsiya qilamiz.

**STOP** Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni oqim suv ostiga joylashtirish TAQIQLANADI.

Dastlabki foydalanishdan avval va tayyorlashdan keyin hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni bug' chiqarish klapani yopiq holatda "Сын – Овощи" dasturida 20 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.

**STOP** Diqqat! Qattiq yoki abraziv qoplamali gubkalar, abraziv tozalash vositalari va erituvchilardan (benzin, aseton va boshqa) foydalanish taqiqlanadi.

Jom va qopqog' ichki qismini har bir foydalanishdan keyin tozalash tavsiya qilinadi (jomi idish yuvish mashinasida yuvish mumkin). Tozalash yakunlangandan keyin jom tashqi yuzasi va qopqoqni quruq qilib arting.

Tayyorlashdan keyin ishki kamera atrofidagi maxsus chuqurchada yig'ilib qolgan kondensatni yoqotish uchun yumshoq latta yoki oshxonaga qog'oz sochig'idan foydalaning. Kondensatni jihozdan har safar foydalanmagan keyin yoqoting.

**Bug' chiqarish klapani va zichlovchi halqani tozalash**

Bug' chiqarish klapani mahsulot qopqog'ida joylashgan va tashqi va ichki qismlardan tashkil topadi.

1. Qopqoqning tashqi tomonidagi bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini yoqoriga tortgan holda oling. Qarov va tozalash Qoidalariга amal qilgan holda uni tozalang.
2. Jihoz qopqog'ini oching va oling. Qopqoqning ichki tomonida bug' chiqarish klapanining himoya ko'xuni joylashgan.
3. Ko'xuni burab ajratib oling, ko'xni va bug' chiqarish klapani tirgishini jihoz ustidan garov va uni tozalash Qoidalariга amal qilgan holda tozalang va iliq oqim suvda yuving. Klapan ko'xunini burab qotirgning, klapan pereklyuchatelini joyiga o'rnatang va yengil bosish bilan qotirgning.
4. Qopqog' ichki tomonidagi zichlovchi halqani ehtiyotlik bilan oling. Uni iliq oqim suvda yuving. Halqani joyiga tekis va nuqsonlarsiz o'rnatang.
5. Qopqoqning ichki tomonida bosimni boshqaruvchi qulqash klapani joylashgan. Nam gubka yoki oshxonaga safletkasi yordamida klapaning o'zi va zichlovchi rezinadan kirlarni yaxshilab ketkazing.

**VI. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAAT QILISHDAN AVVAL**

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Bartaraf qilish
E1	Bosim datchig'i xatosi	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qopqoqni zich qilib yoping. Agar mumkin bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
E3	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling
E5	Jihozning ortiqcha qizib ketishi	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing

**VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI**

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

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yildan uchi yuning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqatildi (agarda sodding sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishning mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilar o'yni belgilaydi, 8-chi - mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

Asbob o'rangi, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utililashirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mizmor ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

## MĂSURI DE SECURITATE

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

aprinde.

- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

**STOP** *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub ușă sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

**STOP** *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocu-*

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

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

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

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

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

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

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

**Introducere**

Modelul.....	RMC-PM180
Puterea.....	900 Wt
Tensiunea.....	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea castronului.....	5 litri
Acoperirea castronului.....	strat antiaderent de ceramică
Afișaj].....	cu led-uri
Supapă de abur.....	detasabilă
Sistemul de protecție.....	cu 4 nivele:
• supapă de evacuare a aburului	
• supapă de închidere	
• siguranță de temperatură	
• traductor de suprapresiune	

**Funcții**

Autoîncălzire.....	până la 12 ore
Pre-deconectarea autoîncălzirii.....	este
Funcția de încălzire a bucatelor.....	este
Funcția amânării startului.....	până la 24 de ore

**Programele:**

1. Молочная каша (Terți cu lapte)
2. Суп – Мясо (Supă - Carne)
3. Суп – Рыба (Supă - Pește)
4. Суп – Овощи (Supă - Legume)
5. Суп – Дичь (Supă - Vinat)
6. Суп – Птица (Supă - Pasăre)
7. Суп – Морепродукты (Supă - Fructe de Mare)
8. Выпечка (Produse de patiserie)
9. Бобовые (Leguminoase)
10. Тушение – Мясо (Înăbușire - Carne)
11. Тушение – Рыба (Înăbușire - Pește)
12. Тушение – Овощи (Înăbușire - Legume)
13. Тушение – Дичь (Înăbușire - Vinat)
14. Тушение – Птица (Înăbușire - Pasăre)
15. Тушение – Морепродукты (Înăbușire - Fructe de Mare)
16. Жарка – Мясо (Prăjire - Carne)
17. Жарка – Рыба (Prăjire - Pește)
18. Жарка – Овощи (Prăjire - Legume)
19. Жарка – Дичь (Prăjire - Vinat)
20. Жарка – Птица (Prăjire - Pasăre)
21. Жарка – Морепродукты (Prăjire - Fructe de Mare)
22. Рис/Крупы (Orez/Cereale)
23. Пар/Варка – Мясо (Abur/Fierbere - Carne)
24. Пар/Варка – Рыба (Abur/Fierbere - Pește)
25. Пар/Варка – Овощи (Abur/Fierbere - Legume)
26. Пар/Варка – Дичь (Abur/Fierbere - Vinat)
27. Пар/Варка – Птица (Abur/Fierbere - Pasăre)
28. Пар/Варка – Морепродукты (Abur/Fierbere - Fructe de Mare)
29. Плов (Pilaf)

**Accesorii incluse**

Multifierbătorul-autoclavă.....	1 buc
Castron RB-CS20.....	1 buc
Recipient pentru prepararea la abur.....	1 buc
Grilă.....	1 buc
Coș cu mâner pentru friteuze.....	1 buc
Paharul gradat.....	1 buc
Caus.....	1 buc
Lingură plată.....	1 buc
Inel de comprimare de rezervă.....	1 buc
Cablul de alimentare.....	1 buc
Cartea „120 de rețete”.....	1 buc
Manual de utilizare.....	1 buc
Carte service.....	1 buc

**Componentele modelului**

1. Carcasa
2. Panoul de control cu afișaj
3. Mânere pentru transportarea dispozitivului
4. Capacul aparatului
5. Mănerul capacului
6. Comutatorul detasabil a supapei de eliberare a aburului
7. Supapa de eliberare a aburului
8. Indicatorul blocării capacului aparatului
9. Castronul
10. Receptorul pentru prepararea la abur
11. Grila
12. Paharul gradat
13. Caus
14. Lingura plată
15. Coș pentru friteuze
16. Cablul de alimentare

**Panoul de control**

1. Butoane de selectare a programului automat de preparare.
2. Butonul „Отсрочка старта” (Amânarea startului) – activarea modului de instalare a timpului amânării startului.
3. Buton „–” (reducerea timpului de preparare sau amânării startului).
4. Butonul „РАЗОГРЕВ/ОТМЕНА” (Încălzire/Anulare) – activarea/dezactivarea funcției de încălzire, întreruperea funcționării programului de preparare, resetarea setărilor efectuate.
5. Butonul „+” – mărirea timpului de preparare sau amânării startului.
6. Butonul „Автоподогрев” (Autoîncălzire) – activează/dezactivează funcțiile de autoîncălzire.
7. Indicatorii tipului de produs selectat (pentru programele „Тушение” (Înăbușire), „Суп” (Supă), „Пар/Варка” (Abur/Fierbere), „Жарка” (Prăjire)).
8. „Давление” (Presiune) – indicatorul de formare a presiunii de funcționare în interiorul dispozitivului în regim autoclavă sub presiune.
9. „Нагрев” („Подогрев”) – indicatorul de activitate a programului selectat de preparare.
10. Afișaj.
11. „Подогрев” („Încălzire”) – indicatorul de funcționare în regim de încălzire/încălzirea bucatelor gata preparate.

**I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA**

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autoclantele promoționale cu excepția autoclantei cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.



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

**II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE****Înainte de prima conectare**

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbente care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale

oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

**Capacul detasabil cu indicatorul blocării**

Dispozitivul este echipat cu un capac detasabil, care în poziția închisă și fixată se conectează ermetic la carcasa. Acest lucru permite crearea în camera de lucru unei presiuni înalte, necesară pentru funcționarea corectă a aparatului în modul autoclavă sub presiune.

În timpul funcționării în modul multifierbătorului-autoclavă capacul se blochează automat. Indicatorul de blocare de pe capac se ridică.

Dacă la sfârșitul procesului de preparare indicatorul blocării este ridicat, înseamnă că presiunea din interior este înaltă și capacul este blocat. Deschideți supapa de eliberare a aburului și așteptați până când indicatorul de pe capac se va lăsa în jos. Mișcarea indicatorului este însoțită de un clic încet.



*Atenție! Înainte de a deschide supapa de eliberare a aburului, lasați dispozitivul să se răcească timp de 2–3 minute, altfel este posibilă emisia de lichid fierbinte din supapă!*

**Pentru a deschide capacul**

Luați-l de mâner și rotiți-l în direcția acelor de ceasornic până când se va opri. Capacul deblocat trebuie ușor să se rotească. Lin trageți capacul în poziție verticală în sus.

**Pentru a închide capacul**

Luați-l de mâner, instalați-l pe corpul aparatului astfel, încât lamela laterală cu blocator să fie în stânga de la mineral cu inscripția în această poziție închis. Capacul trebuie lin și fără distorsiuni să se lase pe carcasa. Fixați capacul, rotindu-l împotriva acelor de ceasornic până la un clic.



*Atenție! Deschideți capacul doar de mâner. Nu utilizați mânerul de pe capacul aparatului pentru transportare! Pentru aceasta există mâner speciale pe carcasă.*

**Supapa de abur**

Pe capacul aparatului se află supapa de eliberare a aburului, care trebuie să fie stabilă în unul din pozițiile de lucru, în funcție de metoda selectată de preparare. În cazul în care partea ieșită a supapei este:

- deasupra inscripției “ЗАКРЫТ” (“Închis”), în camera de lucru se va menține presiune înaltă (modul de autoclavă sub presiune);
- deasupra inscripției “ОТКРЫТ” („Deschis”), prepararea se produce sub presiune obișnuită (regimul multifierbătorului).

Rotiți supapa de margine, fără efort. La deplasarea în poziția “ЗАКРЫТ”, supapa puțin se coboară.

La prepararea bucatelor, care nu necesită o cantitate mare de lichid (pilaf etc.), supapa de eliberare a aburului se poate deschis imediat după terminarea procesului de preparare. Dacă sub presiune sunt preparate lichide sau piureuri, e necesar de așteptat 5–10 minute, ca aparatul să se răcească și abia apoi se deschide supapa. Altfel, e posibilă emisia de lichid fierbinte împreună cu ieșirea aburilor.



*Atenție! La deschiderea supapei în timpul sau la finalul procesului de preparare e posibilă o emisie verticală puternică de abur fierbinte. Fiți extrem de atenți, nu vă aplecați și nu țineți mâinile asupra supapei!*

**Setarea timpului de preparare**

În multifierbătorul-autoclavă sub presiune REDMOND RMC-PM180 se poate stabili de sinestătorul timp de preparare pentru fiecare program. Pasul de schimbare și intervalul posibil de timp depinde de programul selectat pentru preparare. Pentru a modifica ora:

1. Selectați programul de preparare, apăsând pe butonul corespunzător de

pe panoul de control. Va începe să clipească ledul butonului și pe ecran va apărea timpul de preparare, instalat în mod implicit.

2. Apăsând butonul „-“ și „+“ modificați timpul de preparare. Pentru o schimbare rapidă de timp, apăsați și mențineți butonul corespunzător.
3. Programul va porni în mod automat după câteva secunde după instalarea timpului de preparare, în același timp pe ecran se va ilumina indicatorul „Harpee”. Dacă nu ați reușit să stabiliți valoarea de timp, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA” și începeți instalarea timpului din nou.

### Înțelegerea parametrilor de funcționare

În toate programele, cu excepția programelor „Жарка” și „Выпечка”, numărătoarea inversă a timpului începe după lansarea aparatului la parametrii de funcționare, adică după ce apa începe să fiarbă, iar presiunea și temperatura în camera de funcționare vor atinge valorile optime pentru funcționarea acestui program.

### Funcția „Amânarea startului”

Funcția „Amânarea startului” permite să setați timpul, peste care va începe punerea în aplicare a programului. De setat ora se poate în intervalul de 1 până la 24 ore cu pas de instalare de 15 minute. Funcția amânarea startului este disponibilă pentru toate programe automate de preparare.

Pentru a seta timpul de amânare a startului:

1. Selectați programul, dacă este necesar, modificați timpul de preparare (vezi mai sus). Apăsați butonul „Отсрочка старта”. Va începe să lumineze intermitent ledul butonului, pe ecran va apărea timpul pînă la pornirea programului de lucru (implicit 1 oră).
2. Apăsând butonul „-“ și „+” micșorați sau mariti timpul. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător.
3. Funcționarea în modul startului amănat va începe peste câteva secunde de la instalarea timpului, ledul butonului și cifrele de pe ecran vor înceta să clipească. Va începe numărătoarea inversă a timpului, rămas pînă la pornirea programului.

Dacă nu ați reușit să setați ora startului amănat înainte de pornirea funcționării modului, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA” și încercați să instalați din nou.

**i** La instalarea timpului startului amănat trebuie să se ia în considerare, că numărătoarea inversă în programe (cu excepția programelor „Жарка” și „Выпечка”, începe doar după atingerea presiunii de funcționare în interiorul dispozitivului.

### Funcția de menținere a temperaturii a bucatelor gata preparate (autoîncălzire)

Această funcție activează automat încălzirea bucatelor gata preparate imediat după încheierea programului de pregătire. Temperatura bucatelor va fi menținută în limitele de 70–75°C timp de 12 ore (în programele „Жарка” și „Выпечка” – în termen de 2 ore). În acest caz se iluminează ledul butonului „PA3OΓPEB/OTMEHA”, pe afișaj se aprinde indicatorul „Подогрев” și se afișează numărătoarea directă a timpului funcționării în acest mod în ore („0H” – mai puțin de 1 oră, „1H” – 1 oră și așa mai departe).

Dacă este necesar, încălzirea poate fi dezactivată, apăsând butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”.

### Pre-dezactivarea autoîncălzirii

Dacă este necesar, puteți dezactiva autoîncălzirea imediat după pornire sau în timpul funcționării programului de preparare. Pentru aceasta, după pornirea programului, apăsați butonul „Автоматический” (ledul butonului se va stinge). Pentru a activa din nou autoîncălzirea, încă o dată apăsați butonul „Автоматический” (ledul se va aprinde).

### Funcția de încălzire a bucatelor gata preparate

Permite a încălzi bucatele reci la o temperatura de 70–75°C și va menține

temperatura în timp de 12 ore.

1. Introduceți castronul cu produse în corpul aparatului, închideți și blocați capacul.
2. Setați comutatorul supapei de eliberare a aburului de pe capacul aparatului în poziția “ЗАКРЫТ”. Conectați aparatul la o priză electrică, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”. Se va ilumina ledul butonului, pe ecran se va afișa numărătoarea directă a timpului de încălzire cu pas de 1 oră. Funcția „Amânarea startului” în acest mod nu este disponibilă.
3. Pentru a dezactiva încălzirea, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”. Ledul butonului se va stinge, aparatul va intra în modul de așteptare.

### Memorie non-volatilă

Multifierbătorul RMC-PM180 are memorie non-volatilă. La scurtă întrerupere de energie electrică aparatul va salva setările și apoi se va întoarce la faza, în care activitatea a fost întreruptă.

**i** *Atenție! În cazul în care energia electrică este oprită pe mult timp și continuarea procesului de preparare nu este posibil sau nu este dorită, în mod necesar deconectați aparatul de la priză electrică. La următoarea pornire, pentru resetarea setărilor apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”.*

### Ordinea generală la utilizarea programelor de preparare automate

1. Pregătiți ingredientele conform rețetei, puneți-le în castron. Asigurați-vă, că volumul total de ingrediente să nu fie mai sus de marcarea maximă pe suprafața interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului, puțin în lăptoareții, asigurați-vă, că este în strâns contact cu elementul de încălzire. Închideți și fixați capacul.
3. Setați comutatorul supapei de eliberare a aburului de pe capacul aparatului în poziția “ЗАКРЫТ” (pentru programele autoclavă sub presiune) sau “ОТКРЫТ” (pentru programul „Выпечка”), conectați aparatul la priză electrică.
4. Apăsați butonul programului selectat. Va începe să clipească ledul butonului, pe ecran va apărea timpul de preparare instalat în mod implicit (fără a ține cont de timpul necesar pentru a intra în parametrii de funcționare, cu excepția programelor „Выпечка” și „Жарка”). Butonul „Суп”, „Тушение”, „Жарка” și „Пар/Варка” trebuie de apăsat de mai multe ori, pînă când pe panoul de control nu se va ilumina indicatorul tipului de produse selectat: „Масо” („Carne”), „Рыба” („Pește”), „Овощи” („Legume”), „Яйвнат”, „Тмица” („Pasăre”) sau „Морепродукты” („Fructe de mare”).
5. În cazul, în care nu vă convine timpul de preparare, instalat în mod implicit, 1-1 puteți schimba (vedeți „Instalarea timpului de preparare”).
6. La necesitate, setați timpul amânării startului (vedeți „Funcția „Amânarea startului”).
7. Programul va începe în mod automat peste câteva secunde după finalizarea instalațiilor, pe ecran se va ilumina indicatorul „Harpee”. Numărătoarea inversă a timpului de funcționare va începe după lansarea aparatului la parametrii de funcționare, atunci când pe ecran se iluminează indicatorul „Давление”.
8. Pentru a dezactiva avansat modul de autoîncălzire (vedeți „Funcția de menținere a temperaturii bucatelor gata preparate (autoîncălzire)”), apăsați butonul „Автоматический” – indicatorul lui se va stinge. Pentru a relua funcționarea regulimului apăsați butonul din nou.
9. La finalizarea programului va suna un semnal. În funcție de setările selectate aparatul va trece automat în modul de încălzire (pe ecran se iluminează indicatorul „Подогрев”) sau în modul de așteptare. Pentru a opri încălzirea bucatelor gata preparate, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”. La apăsarea repetată a butonului încălzirea va relua.
10. În timpul preparării în mod de autoclavă sub presiune așteptați 2–3 minute, pînă când va scădea presiunea în vas, în caz contrar, la deschiderea supapei de eliberare a aburului este posibilă emisie de lichid fierbinte. Apoi deschideți supapa de eliberare a aburului și așteptați pînă când

ieșirea aburilor va opri.

11. Pentru a anula programul introdus, pentru a întrerupe procesul de preparare sau de încălzire, apăsați butonul „PA3OΓPEB/OTMEHA”.

\* Pentru fiecare subprogram este stabilită implicativ valoarea proprie de timp de preparare, care se afișează pe afișajul aparatului.

\*\* În cadrul programelor „Выпечка” și „Жарка” numărătoarea inversă începe imediat după pornirea programului, indicatorul „Давление” nu se aprinde.

## III. PROGRAMELE DE PREPARARE ÎN MOD DE AUTOCLAVĂ SUB PRESIUNE

### Sistemul de protecție a aparatului

Multifierbătorul-autoclavă sub presiune REDMOND RMC-PM180 este echipat cu un sistem multi-nivel de protecție. În cazul, în care indicatorii de temperatura sau de presiune în camera încetează să corespundă opțiunilor, sistemul va opri procesul de preparare. Când indicatori vor reveni la normal, procesul de preparare va relua. Dacă într-o anumită perioadă de timp acest lucru nu se va întâmpla, un dispozitiv special va întrerupe circuitul de alimentare electrică și complet va opri funcționarea multifierbătorului-autoclavei sub presiune.

**Regulile de lucru cu dispozitivul în modul autoclavei sub presiune** în acest mod aparatul funcționează la presiune înaltă. În timpul de preparare supapa de eliberare a aburului trebuie să fie închisă.

SE INTERZICE:

- de a prepara în modul de autoclavă sub presiune fără apă sau alt lichid cu o capacitate nu mai puțin de 2 pahare gradate;
- de a utiliza modul de autoclavă sub presiune pentru prajirea produselor cu ulei sub presiune (puteți sota legume tocate într-o cantitate mică de ulei sau zeamă CU CAPACUL DESCHIS);
- de a umple castronul cu produse și cu apă mai mult de 2/3 din volumul său, iar pentru produsele, ce se umflă la fierbere sau alocă spume (spanac, orez, leguminoase, paste etc.) nu mai mult de jumătate din volum;

### Programul „Молочная каша”

Este recomandat pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul de preparare este implicit egal de 10 minute. Este posibilă reglarea timpului de preparare de la 5 minute pînă la 3 ore cu pas de 1 minut.

Pentru a evita scăderea prin febre a laptelui și pentru a obține rezultatul dorit, se recomandă:

- spățați bine toate crupele și cerealele integrate (orez, hrișcă, mei ș.a.), pînă când apa va fi limpede;
- înainte de preparare ungeți castronul multifierbătorului cu unt;
- de respectat cu strictețe proporțiile, menționate în cartea de rețete, de a modifica cantitatea de ingrediente proporțional;
- la folosirea laptelui integral de al dilua cu apă potabilă în proporție de 1:1.

### Programul „Суп”

Este recomandat pentru supe și ciorbe din carne, pește, vînat, pasăre și fructe de mare. Timpul de preparare implicit depinde de subprogramul selectat: „Масо” („Carne”) – 40 minute, „Рыба” („Pește”) – 30 minute, „Овощи” („Legume”) – 20 minute, „Дичь” („Vînat”) – 45 minute, „Тмица” („Pasăre”) – 35 minute, „Морепродукты” („Fructe de mare”) – 25 minute.

Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 10 minute pînă la 8 ore cu pas de 5 minute.

### Programul „Бобовые”

Este recomandat pentru fierberea fasolelor, mazărei și alte leguminoase. Timpul

de preparare implicit este de 2 ore. Este posibilă reglarea timpului de preparare de la 10 minute până la 4 ore cu pas de 10 minute.

#### Programul „Тушение”

Este recomandată pentru înăbușirea cărnii, peștelui, vânatului, cărnei de pasăre și fructelor de mare, precum și pentru prepararea răciturilor și altor feluri de mâncare, care necesită o prelucrare termică de mult timp. Timpul de preparare implicit depinde de subprogramul selectat: „Масо” („Carne”) – 40 minute, „Рыба” („Pește”) – 18 minute, „Овощи” („Legume”) – 15 minute, „Дичь” („Vânat”) – 45 minute, „Птица” („Pasăre”) – 30 minute, „Морепродукты” („Fructe de mare”) – 20 minute.

Este posibilă reglarea preparării în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pas de 5 minute.

#### Programul „Рис/Крупны”

Este recomandată pentru prepararea orezului, prepararea terciurilor sfărâmițioase și garniturii din cereale diferite. Timpul de preparare implicit este de 15 minute. Este posibilă reglarea timpului de gătit de la 5 minute până la 2 ore cu un pas de 5 minute.

#### Programul „Пар/Варка”

Este recomandată și pentru fierberea în apă și la abur a cărnii, peștelui, legumelor, vânatului, cărnii de pasăre, fructelor de mare, pentru prepararea bucatelor dietetice și vegetariene, bucatelor pentru meniul copiilor. Timpul de preparare implicit depinde de subprogramul selectat: „Масо” („Carne”) – 20 minute, „Рыба” („Pește”) – 15 minute, „Овощи” („Legume”) – 10 minute, „Дичь” („Vânat”) – 35 minute, „Птица” („Pasăre”) – 15 minute, „Морепродукты” („Fructe de mare”) – 12 minute. Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 5 minute la 5 ore cu pas de 5 minute.

Pentru prepararea la abur folosiți containerul special și grătarul, incluse. Turnați în castron 500–600 ml de apă. Ingredientele pregătite așezați-le uniform în containerul pentru prepararea la aburi. Instalați în castron grila, puneți pe el containerul. Urmați pp. 7–11 din „Ordinea generală la utilizarea programelor de preparare automate”.

#### Programul „Плов”

Este recomandată pentru prepararea pilafului din carne, carne de pasăre și legume. Timpul de preparare implicit este de 25 minute. Este posibilă reglarea timpului de preparare de la 10 minute până la 2 ore cu un pas de 5 minute.

## IV. PROGRAMELE DE PREPARARE ÎN MODUL MULTIFIERBĂTORULUI

#### Programul „Выпечка”

Este recomandată pentru copt brișe, biscuiți, prăjituri, precum și pentru coacerea în folie a cărnii și peștelui. Timpul de preparare implicit este de 60 minute.

Este posibilă reglarea timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pas de 5 minute.

**i** Programul funcționează la presiune normală. Pregătiți în acest program doar cu supapa de ieșire a aburilor deschisă.

#### Programul „Жарка”

Este recomandată pentru prăjirea cărnii, peștelui, legumelor, vânatului, cărnei de pasăre și fructelor de mare. Timpul de preparare implicit depinde de subprogramul selectat: „Масо” („Carne”) – 20 minute, „Рыба” („Pește”) – 12 minute, „Овощи” („Legume”) – 18 minute, „Дичь” („Vânat”) – 18 minute, „Птица” („Pasăre”) – 15 minute, „Морепродукты” („Fructe de mare”) – 13 minute.

Este posibilă reglarea timpului de preparare într-un interval de la 5 minute la 1 oră 30 minute cu un pas de 1 minute.

**i** Programul funcționează la presiune normală. În timpul de preparare capacul aparatului care se închide ermetic trebuie să fie scos.

## V. ÎNGRIJIREA DISPOZITIVULUI

### Reguli de îngrijire și curățare a aparatului

Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și s-a răcit suficient. Utilizați o cârpă moale pentru a curăța și detergent neabraziv de vase. -Vă sfătuim să curățați aparatul imediat după utilizare.

**STOP** Este INTERZIS de scufundat corpul aparatului în apă sau de a-l pune sub jet de apă.

Înainte de prima utilizare și pentru a elimina mirosurile după preparare se recomandă de furt timp de 20 minute jumatate de lamaie în programul „Сын – Овоощи” cu supapa de ieșire a aburilor închisă.

**STOP** Atenție! Este interzisă utilizarea bureților cu acoperire dură sau abrazivă, detergent de vase cu abrazive și solvenți (benzina, acetona etc.).

Castronul și partea interioară a capacului se recomandă de a curăța după fiecare utilizare (castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase). După curățare ștergeți suprafața exterioară a castronului și capacul pină la uscat.

Pentru a sterge condensul, acumulat după preparare într-o fanta specială în jurul camerei de funcționare, folosiți o lavetă moale sau șervețele de bucătărie. Ștergeți condensul după fiecare utilizare a aparatului.

### Curățarea supapei de eliberare a aburilor și inelului de comprimare

Supapa de eliberare a aburilor se află pe capacul dispozitivului și este format din partea exterioară și interioară.

1. Scoateți comuta supapei de eliberare a aburilor pe partea exterioară a capacului, trăgând-o în sus. Curățați-l în conformitate cu Reguli de îngrijire și curățare.
2. Deschideți și scoateți capacul aparatului. Pe interiorul capacului se află o învelitoare de siguranță a supapei de eliberare a aburilor.
3. Scoateți învelitoarea, curățați și spălați învelitoarea și gaura supapei de eliberare a aburilor cu apă caldă curgătoare în conformitate cu Normele de îngrijire și curățare a aparatului. Înșurubați învelitoarea interioară a supapei, instalați comutatorul supapei la loc și fixați cu o apăsare ușoară.
4. Ridicați cu grijă inelul de comprimare de pe partea interioară a capacului. Clătiți-l cu apă caldă curgătoare. Montați inelul la loc uniform și fără distorsiuni.
5. De asemenea, pe partea interioară a capacului este amplasată supapa de închidere de reglare a presiunii. Înlăturați minușii murdăria de pe supapa și inelul de etanșare cu ajutorul buretei umede sau șervețelului de bucătărie.

## VI. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe afișaj	Defecte eventuale	Înlăturare
E1	Eroarea senzorului de presiune	Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service

E3	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire	Contactați un centru de service autorizat.
E5	Suprincalzirea aparatului	Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați-l să se răcească

## VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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





© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-PM180-CIS-UM-3