

REDMOND

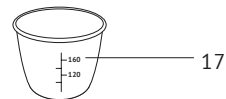
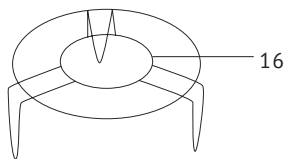
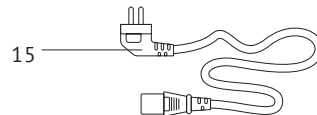
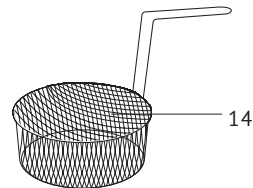
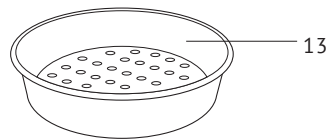
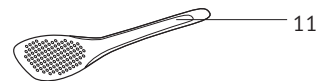
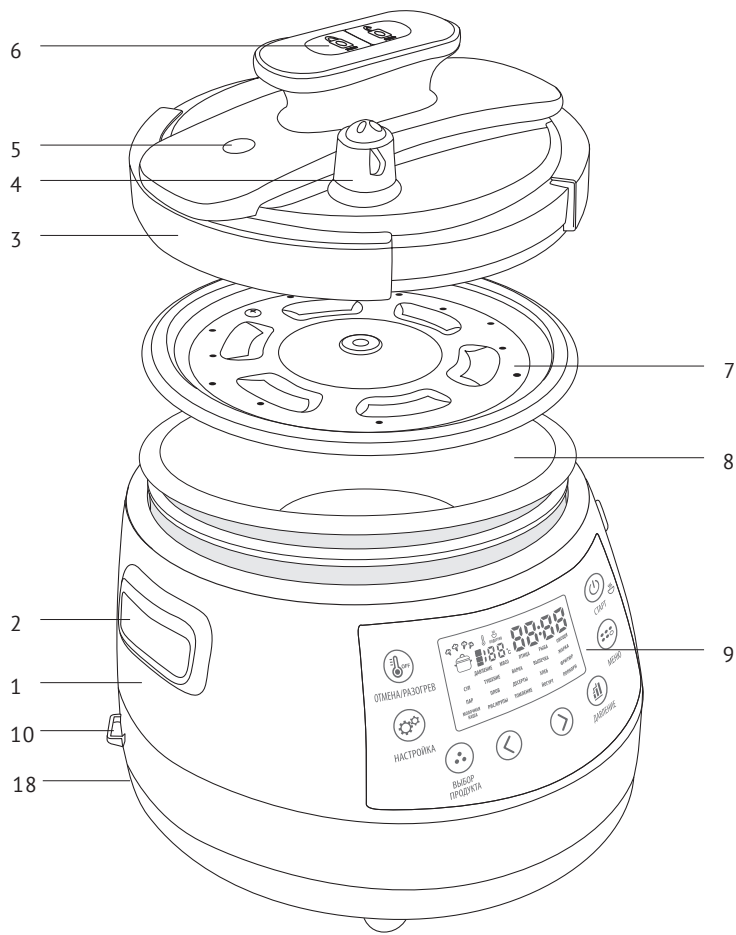
Мультиварка-скороварка
RMC-PM330



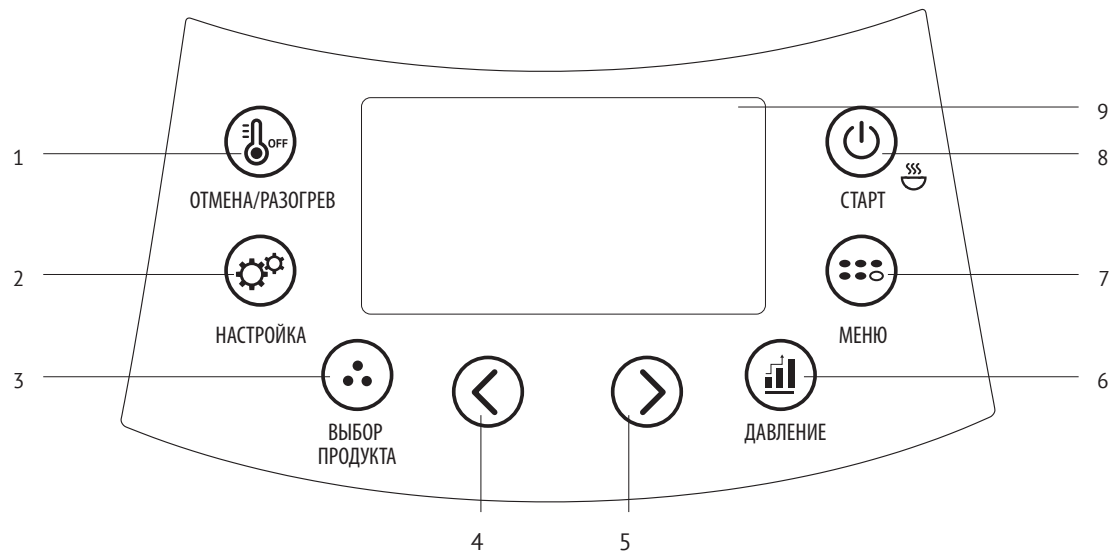
Руководство по эксплуатации

RUS	6
UKR	51
KAZ	58
UZB	65
ROU	73

A1



A2





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM330 — 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. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM330, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM330 также существенно сэкономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

15 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. В скороварке время приготовления сокращается более чем в два раза по сравнению с классическими способами тепловой обработки пищи. Теперь сварить кашу можно за 10 минут, приготовить овощной суп — за 7 минут, тушеное мясо — за 20 минут.

В то же время, в отличие от классической скороварки, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 вы можете готовить и при нормальном давлении: например, запекать в фольге как в обычном духовом шкафу или делать разнообразную выпечку, использовать прибор как электро-сковороду или йогуртницу.


Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 100 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 можно создать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой-скороваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

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

Меры безопасности

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

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.
- Жарка и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!
- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на 4/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на 3/5 от объема чаши.
- Категорически запрещается запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	13
Программы.....	13
Функции.....	13
Комплектация.....	13
Устройство мультиварки-скороварки.....	14
Панель управления.....	14
Устройство дисплея.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	16
Индикация режимов работы прибора.....	16
Установка времени приготовления.....	16
Изменение уровня давления.....	17
Изменение температуры приготовления.....	17
Отсрочка старта программы.....	18
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	18
Предварительное отключение автоподогрева.....	19
Разогрев блюд.....	19
Приготовление при высоком давлении (режим скороварки – клапан выпуска пара закрыт).....	20
Программа «СУП».....	20
Программа «ПАР».....	21
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ».....	23
Программа «ПЛОВ».....	24
Программа «РИС/КРУПЫ».....	25
Программа «ВАРКА».....	26
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	27
Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки – клапан выпуска пара открыт).....	28
Программа «ДЕСЕРТЫ».....	28
Программа «ВЫПЕЧКА».....	29
Программа «ХЛЕБ».....	30

Программа «ЙОГУРТ».....	31
Программа «ЖАРКА»	32
Программа «ФРИТЮР»	33
Программа «ПОПКОРН»	34
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	35
Расстойка теста.....	35
Приготовление фондю	35
Приготовление творога, сыра	35
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	36
Приготовление детского питания.....	36
Стерилизация посуды	37
Подогрев детского питания.....	38
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	39
Общие правила и рекомендации	39
Очистка корпуса	39
Очистка чаши.....	39
Очистка внутренней алюминиевой крышки	40
Очистка съемного парового клапана и запорного клапана.....	40
Удаление конденсата.....	40
Очистка рабочей камеры	41
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	42
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	42
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	45
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	46
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	48
I. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	49
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	50

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- STOP** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM330	Внутренняя крышка.....	Съемная
Мощность.....	900 Вт	Система защиты:	
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц	• клапан выпуска пара	
Объем чаши.....	4 л	• запорный клапан	
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato® (Корея)	• температурный предохранитель	
LED-дисплей.....	русифицированный	• датчик избыточного давления	
Клапан выпуска пара.....	съемный		

Программы

В режиме скороварки:

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. СУП | 5. ПЛОВ |
| 2. ПАР | 6. РИС/КРУПЫ |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША | 7. ВАРКА |
| 4. ТУШЕНИЕ | 8. ТОМЛЕНИЕ |

В режиме мультиварки:

- | | |
|------------|------------|
| 1. ДЕСЕРТЫ | 5. ЖАРКА |
| 2. ВЫПЕЧКА | 6. ФРИТЮР |
| 3. ХЛЕБ | 7. ПОПКОРН |
| 4. ЙОГУРТ | |

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Чаша RB-C402.....	1 шт.	Решетка.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Книга «100 рецептов».....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.		

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

Устройство мультиварки-скороварки **A1**

- | | |
|---|---|
| 1. Корпус прибора | 10. Держатель для черпака/ложки |
| 2. Ручки для переноски | 11. Плоская ложка |
| 3. Съёмная крышка прибора | 12. Черпак |
| 4. Съёмный клапан выпуска пара | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Запорный клапан | 14. Корзина для жарки во фритюре |
| 6. Ручка крышки с кнопкой блокировки | 15. Шнур электропитания |
| 7. Съёмная внутренняя крышка | 16. Решетка |
| 8. Чаша | 17. Мерный стакан |
| 9. Сенсорная панель управления с дисплеем | 18. Выключатель питания |

Панель управления **A2**

1. Кнопка **«Отмена/Разогрев»** – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. Кнопка **«Настройка»** – переключение между режимами настройки температуры и времени.
3. Кнопка **«Выбор продукта»** – выбор вида продукта в программах приготовления.
4. Кнопка **«<»** – переключение между программами приготовления (справа налево), уменьшение значения температуры и времени.
5. Кнопка **«>»** – переключение между программами приготовления (слева направо), увеличение значения температуры и времени.
6. Кнопка **«Давление»** – изменение уровня рабочего давления.
7. Кнопка **«Меню»** – выход из режима ожидания, выбор автоматической программы приготовления.
8. Кнопка **«Старт»** – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.
9. Дисплей.

Устройство дисплея **A3**

1. Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки.
2. Индикаторы автоматических программ для режима скороварки.
3. Индикатор режимов настройки и работы режима отсрочки старта.
4. Индикатор режима приготовления с открытой/закрытой крышкой.
5. Индикатор выхода на заданный режим приготовления.
6. Индикатор уровня давления в чаше.
7. Индикатор температуры приготовления.
8. Индикатор работы функции «Автоподогрев».
9. Индикатор значения времени приготовления/времени отсрочки старта.
10. Индикаторы вида продуктов в программах «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР».

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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






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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Индикация режимов работы прибора

В зависимости от выбранной автоматической программы приготовления мультиварка-скороварка RMC-PM330 может работать в режиме скороварки или мультиварки. При этом в режиме мультиварки прибор может работать как при открытой, так и при закрытой крышке.

1. При выборе автоматической программы, выполняемой в режиме скороварки, на дисплее отобразятся индикаторы  и уровня давления в чаше, значение времени приготовления, а также в зависимости от программы вид продукта.
2. При выборе автоматической программы, выполняемой в режиме мультиварки с закрытой крышкой, на дисплее отобразятся индикатор  и значение времени приготовления.
3. При выборе автоматической программы, выполняемой в режиме мультиварки с открытой крышкой, на дисплее отобразятся индикатор , вид продукта и значение времени приготовления.

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ПОПКОРН». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора программы приготовления и вида продукта нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор значения времени приготовления начнет мигать.
2. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку **«<<»**, для увеличения значения минут – кнопку **«>>»**. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. По завершении установки времени приготовления нажмите кнопку **«Старт»** для подтверждения внесенных изменений и начала выполнения автоматической программы.
4. Для сохранения введенных параметров и перехода к установке времени отсрочки старта нажмите кнопку **«Настройка»**.
5. Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Разогрев»** или не производите никаких действий с прибором в течение одной минуты.



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки.

Во всех автоматических программах в режиме скороварки отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие температуру и уровень давления в чаше. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР/ВАРКА» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.





Изменение уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 в режиме скороварки после выбора программы приготовления также можно изменять уровень давления от 20 до 50 кПа (кроме программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» и «ПЛОВ»).

Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку **«Давление»**.

Нажимайте кнопку **«Давление»** или **«>»** для повышения значения рабочего давления, кнопку **«<»** – для понижения. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами на дисплее. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Давление, кПа
	20
 	30
   	50

После запуска автоматической программы индикатор     будет мигать до достижения необходимого уровня давления в чаше, а индикатор уровня давления – отображать текущий уровень давления в чаше. После выхода на рабочие параметры оба индикатора продолжат гореть до окончания процесса приготовления.

Изменение температуры приготовления

В мультиварке-скороварке RMC-PM330 во время работы автоматических программ «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» вы можете вручную настраивать температуру приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемой температуры зависят от выбранной программы приготовления.

Во время работы автоматической программы приготовления нажмите кнопку **«Настройка»**, чтобы перейти в режим настройки температуры. На дисплее появится мигающий индикатор температуры приготовления.

Нажимайте кнопку **«>»** для повышения температуры приготовления или кнопку **«<»** – для понижения. Для быстрого изменения значения температуры приготовления нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона.

Через 5 секунд после окончания настройки значения температуры приготовления индикатор на дисплее перестанет мигать и будет гореть до окончания выполнения программы.



Если температура не была изменена, через 5 секунд индикатор значения температуры погаснет.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, через который начнется выполнение программы приготовления. Установить время можно в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту после выбора автоматической программы и установки времени приготовления.

Для установки времени отсрочки старта после окончания установки времени приготовления нажмите кнопку **«Настройка»**. Прозвучит короткий сигнал. На дисплее появится индикатор **Отсрочка**. На дисплее появится мигающее значение **00:00**.

При нажатии кнопки **«<»** значение времени будет увеличиваться с шагом в 1 час. При нажатии кнопки **«>»** – с шагом изменения, установленным по умолчанию для выбранной программы приготовления. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени отсрочки старта продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

По завершении установки времени отсроченного старта нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»** для подтверждения внесенных изменений и начала работы прибора. По истечении времени отсрочки старта прозвучат три коротких сигнала и начнется выполнение автоматической программы приготовления.

Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



*Если установить значение времени отсрочки старта **00:00**, выполнение автоматической программы приготовления начнется сразу после нажатия кнопки **«Старт»**.*

*Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»**, **«ФРИТЮР»** и **«ПОПКОРН»**.*

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, на дисплее отображаются прямой отсчет времени работы в данном режиме и индикатор работы функции «Автоподогрев».

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Старт»**. Функция автоподогрева недоступна и не может быть включена при использовании автоматических программ **«ПОПКОРН»**, **«ЙОГУРТ»** и **«ФРИТЮР»**.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку **«Старт»**, индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет.

Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM330 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75 °С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Приготовление при высоком давлении (режим скороварки – клапан выпуска пара закрыт)

Программа «СУП»

Программа предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Диапазон ручной установки времени – от 10 минут до 8 часов с шагом изменения в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 18).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «ПАР»

Программа предназначена для приготовления на пару различных блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Диапазон ручной установки времени – от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер:

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, равномерно разложите ингредиенты в контейнере.
3. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПАР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
6. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
7. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
8. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 18).
9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 45).



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Диапазон ручной установки времени – от 5 минут до 4 часов с шагом изменения в 1 минуту. По умолчанию установлен низкий уровень давления в чаше. Возможность изменения уровня давления в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости вы можете изменить значение времени приготовления и установить время отсрочки старта (стр. 18).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

7. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
8. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



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



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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для тушения различных блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию – 20 минут. Диапазон ручной установки времени – от 10 минут до 12 часов с шагом изменения в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (*стр. 18*).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Диапазон ручной установки времени – от 10 минут до 2 часов с шагом изменения в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше. Возможность изменения уровня давления в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости вы можете изменить значение времени приготовления и установить время отсрочки старта (стр. 18).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

7. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
8. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, приготовления различных круп. Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше. Возможность изменения уровня давления в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрyть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«РИС/КРУПЫ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 18*).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для варки мяса, птицы, рыбы и овощей. Время приготовления по умолчанию – 20 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закр**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (*стр. 18*).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

9. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного. Время приготовления по умолчанию – 2 часа. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию установлен средний уровень давления в чаше.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрyть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 18).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки – клапан выпуска пара открыт)

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Программа предназначена для приготовления различных десертов из свежих фруктов и ягод. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 18).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнутs выполнение установленной программы обратный отсчет времени приготовления.



*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

8. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для приготовления бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. Время приготовления по умолчанию – 1 час. Диапазон ручной установки времени – от 10 минут до 4 часов с шагом изменения в 5 минут. Диапазон установки температуры приготовления – от 100°C до 150°C с шагом изменения в 5°C.

В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.



В случае установки температуры приготовления выше 130°C максимальное время приготовления будет ограничено 2 часами.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 18).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.



*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.*

7. При необходимости вы можете изменить температуру приготовления во время работы автоматической программы.
8. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов.

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в чаше мультиварки-скороварки на небольшой срок при включенном автоподогреве.



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

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе ограничена 3 часами.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ХЛЕБ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 18).



Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем — непосредственно выпекание. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.
8. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).



Не открывайте крышку мультиварки-скороварки до полного окончания работы программы, особенно на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

8. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения готового хлеба из прибора.



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

Программа «ЙОГУРТ»

Программа предназначена для приготовления домашнего йогурта, ряженки, а также расстойки теста. По умолчанию время приготовления составляет 8 часов. Диапазон ручной установки времени – от 10 минут до 12 часов с шагом изменения в 5 минут.

Функция автоподогрева при использовании данной программы недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрyть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок «<», «>» или **«Меню»** выберите программу **«ЙОГУРТ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 18).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт», начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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




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

Программа «ЖАРКА»


Программа предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и овощей. По умолчанию время приготовления составляет 18 минут. Диапазон ручной установки времени – от 5 минут до 2 часов с шагом изменения в 1 минуту. Диапазон ручной установки температуры – от 100°C до 180°C с шагом изменения в 5°C.


Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не накрывайте мультиварку-скороварку крышкой. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. При необходимости измените значение времени приготовления.
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнут выполняться установленная программа и обратный отсчет времени приготовления.

 При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию.

8. При необходимости вы можете изменить температуру приготовления во время работы автоматической программы.
9. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **«Старт»**).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

 Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы **«ЖАРКА»** дайте прибору полностью остыть. Обжаривайте продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

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

Программа «ФРИТЮР»

Французское слово *friture* переводится буквально как «жарение в масле». Способ приготовления различных продуктов во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект.

По умолчанию время приготовления составляет 18 минут. Диапазон ручной установки времени – от 5 минут до 40 минут с шагом изменения в 1 минуту. Диапазон ручной установки температуры – от 140°C до 180°C с шагом изменения в 5°C.

Функции отсрочки старта и автоподогрева в данной программе недоступны.



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

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 2. Не накрывайте прибор крышкой. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
 4. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
 5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
 6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**, начнется выполнение установленной программы.
- i** *Обратный отсчет времени приготовления начнется после того, как масло нагреется до необходимой температуры.*
7. При необходимости вы можете изменить температуру приготовления во время работы автоматической программы.
 8. Возьмите съемную ручку корзины для приготовления во фритюре, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
 9. Через указанное в рецепте время аккуратно опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом.
 10. Не накрывайте прибор крышкой.
 11. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
 12. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

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



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

Программа «ПОПКОРН»

Программа предназначена для приготовления попкорна. Возможность изменения времени приготовления и функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

1. Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 грамм за раз!) в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПОПКОРН»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт», начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении необходимой температуры в чаше.
6. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»). Подождите, пока не прекратятся щелчки внутри чаши, затем откройте крышку и выньте чашу с готовым попкорном.



ВНИМАНИЕ! При приготовлении попкорна прибор сильно нагревается! Будьте осторожны! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы.

7. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, в результате восстанавливается структура теста, а его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста – поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM330 в программе «ЙОГУРТ» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Обратитесь к прилагаемой кулинарной книге или к соответствующим рецептам на сайте www.multivarka.pro.



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

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

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*. В основе классического европейского рецепта – расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилочек макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. С мультиваркой-скороваркой REDMOND RMC-PM330 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «ЙОГУРТ». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

Приготовление творога, сыра

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

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

С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM330 вы можете легко и быстро приготовить нежный домашний творог, а также великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте указаниям прилагаемой книги рецептов. Нужные рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM330 поможет облегчить решение множества вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете рецепты блюд для ребенка, которые можно давать 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-PM330.

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	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш. Однокомпонентные соки
6-8 месяцев	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши
8-12 месяцев	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне

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

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM330 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 31).

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

При необходимости вы можете использовать мультиварку-скороварку **REDMOND RMC-PM330** для стерилизации посуды, столовых приборов и других предметов обихода с помощью горячей воды (используя программу «СУП») или пара (с помощью программы «ПАР»). Это бывает особенно важно при уходе за маленьким ребенком. Водяной способ хорош при стерилизации бутылочек для кормления или других крупных предметов, а паровой — при стерилизации детских сосок, прорезывателей и прочих мелких предметов. Следуйте указаниям из прилагаемой книги рецептов.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор появится на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикаторы функции «Автоподогрев» и кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут).
8. По завершении работы программы прозвучат три сигнала. После этого откройте паровой клапан для нормализации давления в рабочей камере, дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
9. Нажмите кнопку **«Открыть»** на ручке блокировки крышки, затем откройте крышку прибора.
10. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.



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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПАР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор появится на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 18).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
8. По завершении работы программы прозвучат три сигнала. После этого откройте паровой клапан для нормализации давления в рабочей камере, дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
9. Нажмите кнопку **«Открыть»** на ручке блокировки крышки, затем откройте крышку прибора.



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

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки.
3. Используйте программу **«ЙОГУРТ»**, установив время, необходимое для подогрева, по своему усмотрению.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 18).
5. Отключите функцию автоподогрева (стр. 19).



Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM330 после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР».

Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева (стр. 19).

Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, паровой и запорный клапаны должны быть чистыми и сухими.

Прежде чем приступить к очистке мультиварки-скороварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку, съемный паровой клапан и запорный клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки-скороварки.



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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки.
2. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку на себя, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Совместите внутреннюю крышку с основной и слегка нажмите на нее.

Очистка съемного парового клапана и запорного клапана



Обязательно производите очистку парового и запорного клапанов после каждого использования прибора!

Паровой клапан состоит из переключателя на верхней крышке прибора и защитной решетки на внутренней стороне крышки.

1. Аккуратно снимите переключатель парового клапана, потянув его вверх. Тщательно промойте и просушите его.
2. На внутренней стороне крышки расположена защитная решетка, предупреждающая засорение парового клапана. Снимите ее, аккуратно потянув на себя. Тщательно промойте и просушите решетку.
3. Также на внутренней поверхности основной крышки расположен запорный клапан регулировки давления. Тщательно удалите загрязнения с самого клапана и уплотнительной резинки с помощью влажной губки или кухонной салфетки. При необходимости аккуратно снимите уплотнительную резинку.
4. Проведите сборку в обратном порядке: плотно установите решетку на крепления на внутренней стороне основной крышки и переключатель парового клапана – на внешней стороне крышки прибора.



***ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки запорного клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке. Повреждение самого запорного клапана или резинки может привести к некорректной работе прибора или его поломке.*

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши.

Откройте крышку, извлеките чашу. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

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

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



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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

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

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



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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении*: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	15/20
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	10
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20
5	Рыба (филе)	300	800	9
6	Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	10/15
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45
11	Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	5



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)



Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления пара по умолчанию, кПа / Возможность изменения уровня давления	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	Мясо	00:15	10 мин – 8 ч / 5 мин	30/+	+	+	+
		Птица	00:10					
		Рыба	00:05					
		Овощи	00:07					
ПАР	Приготовление на пару различных продуктов	Мясо	00:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	30/+	+	+	+
		Птица	00:13					
		Рыба	00:09					
Овощи	00:11							
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	–	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	20/–	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	00:20	10 мин – 12 ч / 5 мин	30/+	+	+	+
		Птица	00:15					
		Рыба	00:10					
		Овощи	00:14					
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	–	00:15	10 мин – 2 ч / 5 мин	30/–	+	+	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	–	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	30/–	+	+	+
ВАРКА	Варка различных продуктов	Мясо	00:20	5 мин – 2 ч / 5 мин	30/+	+	+	+
		Птица	00:12					
		Рыба	00:05					
		Овощи	00:10					

Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления пара по умолчанию, кПа / Возможность изменения уровня давления	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	-	2:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	30/+	+	+	+
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов, варенья и джемов из свежих фруктов и ягод	-	00:30	5 мин – 2 ч / 5 мин	-	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	-	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	+	-	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	-	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	-	+	-	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	-	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	+	-	-
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	00:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	-	+
		Птица	00:15					
		Рыба	00:14					
		Овощи	00:16					
ФРИТЮР	Приготовление различных видов продуктов во фритюре	Мясо	00:18	5 мин – 40 мин / 1 мин	-	-	+	-
		Птица	00:15					
		Рыба	00:14					
		Овощи	00:16					
ПОПКОРН	Приготовление попкорна	-	-	-	-	-	-	-

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-PM330 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

	<p>RAM-CL1 – щипцы для чаши</p> <p>Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.</p>
	<p>RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)</p> <p>Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.</p>
	<p>RB-C405 – чаша с антипригарным покрытием CERALON®. Емкость 4 литра.</p>

I. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору или электрической розетке		Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка		Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)		Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


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

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

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

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

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

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

Міри безпеки

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
 - Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

- STOP** ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.
 - Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини - не менше 1/5 від обсягу чаші.
 - Смажити та випікати під високим тиском категорично заборонено!
 - Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаші.
 - Категорично забороняється запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!
 - У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
 - У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
 - Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10–15 хвилин перед ски-

данням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.

- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі — попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- **STOP** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є

фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.
- **STOP** **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM330
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	4 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне Anato® (Корея)
LED-дисплей.....	русифікований
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна
Система захисту:	
• клапан вилуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	

Програми

У режимі скороварки:

1. СУП (СУП)
2. ПАР (ПАРА)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
4. ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)
5. ПЛОВ (ПЛОВ)
6. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
7. ВАРКА (ВАРИННЯ)
8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

У режимі мультиварки:

1. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
2. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
3. ХЛЕБ (ХЛІБ)
4. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
6. ФРИТЮР (ФРИТЮР)
7. ПОПКОРН (ПОПКОРН)

Функції

Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-C402.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Коси́к з рукою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Решітка.....	1 шт.
Книга «100 рецептів».....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

Будова мультиварки-скороварки A1

1. Корпус приладу
2. Ручки для перенесення
3. Змінна кришка приладу
4. Змінний клапан вилуску пари

5. Запірний клапан
6. Ручка кришки з кнопкою блокування
7. Змінна внутрішня кришка
8. Ча́ша
9. Сенсорна панель управління з дисплеєм
10. Тримач для черпака/ложки
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Контейнер для приготування на парі
14. Коси́к для смаження у фритюрі
15. Шнур електроживлення
16. Решітка
17. Мірна склянка
18. Вимикач живлення

Панель управління A2

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
2. Кнопка «Настройка» («Налаштування») – перемикання між режимами налаштування температури та часу.
3. Кнопка «Выбор продукта» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах приготування.
4. Кнопка «<» – перемикання між програмами приготування (справа наліво), зменшення значення температури та часу.
5. Кнопка «>» – перемикання між програмами приготування (зліва направо), збільшення значення температури та часу.
6. Кнопка «Давление» («Тиск») – змінення рівня робочого тиску.
7. Кнопка «Меню» – вихід із режиму очікування, вибір автоматичної програми приготування.
8. Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування, попереднє вимкнення автопідігріву.
9. Дисплей.

Будова дисплея A3

1. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
2. Індикатори автоматичних програм для режиму скороварки.
3. Індикатор режимів налаштування та роботи режиму відстрочки старту.
4. Індикатор режиму приготування з відкритою/закритою кришкою.
5. Індикатор виходу на заданий режим приготування.
6. Індикатор рівня тиску в чаші.
7. Індикатор температури приготування.
8. Індикатор роботи функції автопідігріву.
9. Індикатор значення часу приготування /часу відстрочки старту.
10. Індикатори виду продуктів у програмах «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР».

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показкички (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чащу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»). 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 бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.



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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чащею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Індикація режимів роботи приладу

Залежно від вибраної автоматичної програми приготування мультиварка-скороварка RMC-PM330 може працювати в режимі скороварки або мультиварки. При цьому в режимі мультиварки прилад може працювати як із відкритою, так із закритою кришкою.

1. Під час вибору автоматичної програми, що виконується в режимі скороварки, на дисплеї відображуватимуться індикатори і рівня тиску в чаші, значення часу приготування, а також, залежно від програми, вид продукту.
2. Під час вибору автоматичної програми, що виконується в режимі мультиварки із закритою кришкою, на дисплеї відображуватимуться індикатор і значення часу приготування.
3. Під час вибору автоматичної програми, що виконується в режимі мультиварки з відкритою кришкою, на дисплеї відображуватимуться індикатор вид продукту та значення часу приготування.

Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM330 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ПОПКОРН». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування й виду продукту натисніть кнопку «Настройка». Індикатор значення часу приготування почне мерехтити.
2. Для збільшення значення годин натисніть кнопку «>», для збільшення значення хвилин – кнопку «<». Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
3. Після закінчення встановлення часу приготування натисніть кнопку «Старт» для підтвердження внесених змін і початку виконання автоматичної програми.
4. Для збереження введених параметрів і переходу до встановлення часу відстрочки старту натисніть кнопку «Настройка».
5. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев» або не здійснюйте жодних дій із приладом упродовж однієї хвилини.





Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон налаштувань і крок установки. У всіх автоматичних програмах у режимі скороварки відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задані робочі температуру та рівень тиску в чаші.

Зміна рівня тиску

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM330 в режимі скороварки після вибору програми приготування також можна змінювати рівень тиску: 20, 30 і 50 кПа відповідно (окрім програм «МОЛОЧНА КАША», «РИС/КРУПЫ» та «ПЛОВ»).

1. Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку «Давление».
2. Натискуйте кнопку «Давление» або «>» для підвищення значення


робочого тиску, кнопку «←» – для зниження. Зміни відображатимуться відповідними індикаторами на дисплеї. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжитися з початку діапазону.

Після запуску автоматичної програми індикатор   мерехтитиме до досягнення необхідного рівня тиску в чаші, а індикатор рівня тиску – відображатиме поточний рівень тиску в чаші. Після виходу на робочі параметри обидва індикатори продовжать горіти до завершення процесу приготування.

Зміна температури приготування

У мультиварці-скороварці RMC-PM330 під час роботи автоматичних програм «ВПЕЧЧКА», «ЖАРКА» та «ФРИТЮР» ви можете вручну налаштувати температуру приготування.


1. Під час роботи автоматичної програми приготування натисніть кнопку «Настройка», щоб перейти в режим налаштування температури. На дисплеї з'явиться миттєвий індикатор температури приготування.
2. Натисніть кнопку «←» для підвищення температури приготування або кнопку «→» – для зниження. Для швидкої зміни значення температури приготування натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення встановлення продовжитися з початку діапазону.
3. Через 5 секунд після закінчення налаштування значення температури приготування індикатор на дисплеї перестане мерехтити і горітиме до закінчення виконання програми.

 Якщо температура не була змінена, через 5 секунд індикатор значення температури згасне.

Відстрочка старту програми

Функція «Отстрочка старта» дозволяє задати інтервал часу, через який почнется виконання програми приготування. Встановити час відстрочки можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин із кроком установки в 1 хвилину після вибору автоматичної програми й встановлення часу приготування.

1. Для встановлення часу відстрочки старту після закінчення встановлення часу приготування натисніть кнопку «Настройка». Пролунає короткий сигнал. На дисплеї з'явиться індикатор «Отстрочка». На дисплеї з'явиться значення 00:00, що мерехтитиме.
2. З натисненням кнопки «←» значення часу збільшуватиметься з кроком в 1 годину. З натисненням кнопки «→» – зі стандартним кроком зміни, встановленим для вибраної програми приготування. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення встановлення часу відстрочки старту продовжитися з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Після закінчення встановлення часу відстроченого старту натисніть і утримуйте кнопку «Старт» для підтвердження внесених змін і початку роботи приладу. Після закінчення часу відстрочки старту пролунають три короткі сигнали і почнется виконання автоматичної програми приготування.
4. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть «Отмена/Разогрев».

 Якщо встановити значення часу відстрочки старту 00:00, виконання автоматичної програми приготування почнется відразу після натиснення кнопки «Старт».

Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «ФРИТЮР» і «ПОПКОРН».

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 12 годин. Під час діючого автопідігріву світяться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображається прями́й відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Старт». Функція автопідігріву недоступна і не може бути утримана під час використання автоматичних програм «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» і «ФРИТЮР».

Передчасне вимкнення автопідігріву


Вимкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажаним. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-PM330 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час запуску або роботи основної програми приготування. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт», індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» спалахне).

Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM330 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.


Прилад розігріє страву до 70–75°C і підтримуватиме її гарячою упродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.

 Завдяки функціям автопідігріву і розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок роботи з автоматичними програмами

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти і розмістіть їх в чаші мультиварки-скороварки. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу та переконайтеся, що вона встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрийте кришку (під час використання програми «ЖАРКА» або «ФРИТЮР» залиште прилад відкритим), натисніть кнопку «Закрити» на ручці блокування кришки.
4. Встановіть клапан випуску пари в положення «Закрито» (під час використання програм «СУТ», «ПАР», «МОЛОЧНА КАША», «ТУШЕННЯ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕННЯ» або «Открито» (під час використання програм «ДЕСЕРТЫ», «ВПЕЧЧКА», «ХЛЕБ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН»). Підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть кнопку «Меню» для виходу з режиму очікування, за допомогою кнопко «←», «→» або «Меню» виберіть необхідну програму приготування (відповідний індикатор програми мерехтитиме на дисплеї).
6. Щоб задати вид оброблюваного продукту (у програмах «СУТ», «ПАР», «ТУШЕННЯ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР»), натисніть кнопку «Выбор продукта».
7. За необхідності змініть значення часу приготування (у програмі «ПОПКОРН» задається автоматично).
8. Під час використання приладу в режимі скороварки можна змінити рівень тиску (окрім програм «МОЛОЧНА КАША», «РИС/КРУПЫ» і «ПЛОВ»).

9. За необхідності встановіть час відстрочки старту програми (окрім програм «ПОПКОРН», «ЖАРКА» і «ФРИТЮР»).
10. Для запуску програми приготування (таймера запуску) натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопко «Старт» і «Отмена/Разогрев». Почнется виконання встановленої програми (відлік таймера запуску).
11. За необхідності відключіть функцію автопідігріву.
12. Про завершення програми приготування вас сповістять три звукові сигнали.

 Якщо ви готували під тиском, перед відкриттям кришки приладу обережно відкрійте клапан випуску пари, щоб нормалізувати тиск у робочій камері.

Далі, залежно від поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування (мерехтить індикатор кнопки «Старт»).

13. Щоб скасувати введenu програму, перевати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Програма «СУП»

Програма призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування – 15 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 10 хвилин до 8 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші.

Програма «ПАР»

Програма призначена для приготування на парі різних страв із м'яса, риби, птиці і овочів. Стандартний час приготування – 15 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 5 хвилин до 2 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер:


1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть у чашу решітку та контейнер для приготування мл пари.
2. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти, рівномірно розкладіть інгредієнти в контейнері.
3. Дотримуйтеся вказівок пп. 2–13 розділу «Загальний порядок роботи з автоматичними програмами».

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування – 10 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 5 хвилин до 4 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Стандартно встановлено низький рівень тиску в чаші. Можливість зміни рівня тиску в даній програмі недоступна.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням значувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книг рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

 Властивості молока й крупи, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результаті приготування.

Програма «ТУШЕННЯ»

Програма призначена для тушування різних страв із м'яса, риби, птиці і овочів. Стандартний час приготування – 20 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 10 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування – 15 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 10 хвилин до 2 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші. Можливість зміни рівня тиску в даній програмі недоступна.

Програма «РИС/КРУПЫ»

Призначена для варіння рису, приготування різних круп. Стандартний час приготування – 10 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші. Можливість зміни рівня тиску в даній програмі недоступна.

Програма «ВАРКА»

Програма призначена для варіння м'яса, птиці, риби й овочів. Стандартний час приготування – 20 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування праженого молока, тушкованого м'яса, руки, холодоцю, заливного. Стандартний час приготування – 2 години. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. Стандартно встановлено середній рівень тиску в чаші.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма призначена для приготування різних десертів зі свіжих фруктів і ягід. Стандартний час приготування – 30 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для приготування бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування – 1 година. Діапазон ручного встановлення часу – від 10 хвилин до 4 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Діапазон встановлення температури приготування – від 100°C до 150°C із кроком зміни 5°C. У даній програмі максимальний час роботи функції автопідігрів обмежений 4 годинами.

У випадку встановлення температури приготування вище ніж 130°C максимальний час приготування буде обмежений 2 годинами.

Готовність бісквіта можна перевірити, вставивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишаться фрагменти налиплого тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки-скороварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультиварці на нетривалій термін з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від виставлення тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі обмежена 3 годинами.

Стежте за тим, щоб всі інгредієнти займала не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість випічки. Треба враховувати, що впродовж

першої години роботи програми іде вистоювання тіста, а потім – безпосереднє випікання. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

Перш ніж використовувати борошно, його рекомендується просіювати для насичення киснем і усунення домішок.

Не відкривайте кришку мультиварки-скороварки до повного закінчення роботи програми, особливо на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання готового хліба з приладу.

Програма «ЙОГУРТ»

Програма призначена для приготування домашнього йогурту, ржанки, а також вистоювання тіста. Стандартний час приготування становить 8 годин. Діапазон ручного встановлення часу – від 10 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 5 хвилин. Функція автопідігріву у разі використання даної програми недоступна.

Стежте за тим, щоб всі інгредієнти займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

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

Програма «ЖАРКА»

Програма призначена для смаження м'яса, птиці, риби і овочів. Стандартний час приготування становить 18 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 5 хвилин до 2 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон ручного встановлення температури – від 100°C до 180°C із кроком зміни в 5°C. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Щоб уникнути пригорання інгредієнтів, рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Обмажуйте продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ФРИТЮР»

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM330 ви можете готувати у фритюрі, використовувачи спеціальний кошик, що входить до комплексу. Стандартний час приготування становить 18 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу – від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон ручного встановлення температури – від 140°C до 180°C із кроком зміни в 5°C. Функції відстрочки старту і автопідігріву в даній програмі недоступні.

1. Візьміть змінну ручку кошика для приготування у фритюрі, стисніть її біля основи, вставте кінці у відповідні гнізди в кошику та зафіксуйте.
2. Через указаний у рецепті час обережно опустіть кошик із рівномірно розкладеними продуктами в чашу з розігрітою олією.
3. Не накривайте прилад кришкою.
4. Після закінчення програми трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку і зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.
5. Для виділення надлишків олії, що залишилися, промочіть продукт паперовим рушником або шільною паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.

УВАГА! Олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці та не нахиляйтеся над пристроєм.

Зворотній відлік часу приготування почнеться після того, як олія нагріється до необхідної температури.

Використовуйте як фритюр лише рапсову рослинну олію. Сіль тривале або багатократне нагрівання олії стримує його кислення. Не використовуйте одну й ту ж олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

Програма «ПОПКОРН»

Програма призначена для приготування попкорна. Можливість зміни часу приготування і функції «Автоподігрів» і «Відстрочка старту» в даній програмі недоступні.

1. Перекладіть зерна для попкорну (без упаковки, не більше ніж 200 грамів за один раз!) в чашу.
2. Дотримуйтесь вказівок пп. 2–13 розділу «Загальний порядок роботи з автоматичними програмами».
3. Почекайте, поки не припиниться клацання усередині чаші, потім відкрийте кришку і вийміть чашу з готовим попкорном.

УВАГА! Під час приготування попкорну прилад сильно нагрівається! Будьте обережні! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР». Не варто залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовувачи функцію розігрівання. Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий і запірний клапани мають бути чистими та сухими.

Перш ніж розпочинати очищення мультиварці-скороварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі та повністю охолола. Для очищення використовуйте м'яку тканину та деликатні засоби для миття посуду. Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварці-скороварки: їхнє пошкодження або деформація можуть призвести до неправильної роботи приладу.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або зубок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічні агенти або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують із їжею.

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

Корпус виробу можна очищувати у міру забруднення м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води й плям на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню досуха. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку й знімний паровий клапан і запірний клапан регулювання тиску необхідно очищувати після кожного використання приладу. Чашу можна очищувати як ручну, використовувачи м'яку губку й засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварці-скороварки.

Під час регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Само по собі це не є ознакою дефекту чаші.

Для очищення внутрішньої алюмінієвої кришки:

1. Відкрийте кришку мультиварці-скороварки.
2. Не додаючи зусилля, потягніть внутрішню алюмінієву кришку на себе, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхню обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вийміть зняту кришку під струменем води,

- використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
- Витріть обидві кришки досуха.
 - Подайте внутрішню кришку з основою і злегка натисніть на неї.
- Паровий клапан складається з перемичка на верхній кришці приладу і захисної решітки на внутрішньому боці кришки.
- Обережно зніміть перемичку парового клапана, потягнувши його вгору. Ретельно промийте та просушіть його.
 - На внутрішньому боці кришки розташована захисна решітка, що запобігає засміченню парового клапана. Зніміть її, обережно потягнувши на себе. Ретельно промийте та просушіть решітку.
 - Також на внутрішній поверхні основної кришки розташовано запірний клапан регулювання тиску. Ретельно виваліть забруднення з самого клапана і ущільнювальної гумки за допомогою вологої губки або кухонної серветки. За необхідності обережно зніміть ущільнювальну гумку.
 - Здійсніть складання в зворотному порядку: щільно встановіть решітку на кріплення на внутрішньому боці основної кришки та перемичку парового клапана – на зовнішньому боці кришки приладу.

⚠ *Обов'язково очищуйте парові і запірні клапани після кожного використання приладу! Щоб уникнути деформації гумки запірного клапана, не скручуйте і не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення. Пошкодження самого запірного клапана або гумки може призвести до некоректної роботи приладу або його поломки.*

Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці-скороварці, скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу доволу часу. Виваліть конденсат після кожного використання приладу за допомогою кухонної серветки. У разі дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння ріднини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотно забруднення все ж сталося, треба очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки-скороварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та повністю охолоне!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташовані всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно вивалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл в заглиблення доволу центрального термодатчика обережно виваліть їх піщотом, не натискаючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Само по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.*

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад в електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу або електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації
	Перебій з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до обслуговуючої ваш будинок організації
	Між чашою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, круп, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Виваліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушено герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки:	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
		кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, виваліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		ущільнювальна гумка на внутрішній кришці сильно забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни


V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.

Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

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


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

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

Қауіпсіздік шаралары

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз

(бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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.*

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.
- Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!
- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.
- Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!
- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзір-

леу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.

- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз — бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады — құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **Тыйым салынады!**

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

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

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RMC-PM330
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі.....	4 л
Табақ жабындысы.....	күюге қарсы, керамикалық Anato® (Корея)
LED-дисплей.....	орысшаланған
Бу клапаны.....	ешілмелі
Ішкі қақпақ.....	ешілмелі
Қорғаныс жүйесі.....	4-деңгейлі:
• Бу шығаратын клапан	
• жабу клапаны	
• температуралық сақтандырыш	
• артық қысым қадағасы	

Бағдарламалар

Жылдам пісіріш режимінде:

1. СУП (КӨЖЕ)
2. ПАР (БУ)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
4. ТУШЕНИЕ (БЫҚТЫРУ)
5. ПЛОВ ПАЛАУ
6. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
7. ВАРКА (ПІСІРУ)
8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

Мультипісіріш режимінде:

1. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР)
2. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
3. ХЛЕБ (НАН)
4. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
6. ФРИТЮР (ФРИТЮР)
7. ПОПКОРН (ПОПКОРН)

Функциялар

Дайын тағамдар температурасын ұстау (автосыту).....	12 сағатқа дейін
Автосытуды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды ысыту.....	12 сағатқа дейін
Шегерілген старт.....	24 сағатқа дейін

Жинағы

Мультипісіріш-жылдам пісіріш.....	1 дана
RV-С402 табағы.....	1 дана
Бұда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшеу стаканы.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасиқ.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағыш.....	1 дана
Тор.....	1 дана
«100 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана

Өндіріші өз өнімінің жақсарту барысында келесі өзгерістер туралы қысқаша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерістерді енгізуге құқылы.

Мультипісіріш-жылдам пісіріштің құрылымы A1

1. Аспап корпусы
2. Тасымалдауға арналған тұтқалар
3. Аспаптың ешилмелі қақпағы
4. Бу шығаратын ешилмелі клапан

5. Бітеуіш клапан
6. Құрсаулау түйемішігі бар қақпақ тұтқасы
7. Шешілмелі ішкі қақпақ
8. Табақ
9. Дисплейлі сенсорлық басқару панелі
10. Ожау/қасық ұстағыш
11. Жалпақ қасық
12. Ожау
13. Бұда әзірлеуге арналған контейнер
14. Фритюрде қуыруға арналған себет
15. Электр қоректендіру бауы
16. Тор
17. Өлшеу стаканы
18. Қоректендіруді өшіргіш

Басқару панелі A2

1. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Қыздыру») түйемішігі – ысыту функцияларын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау.
2. «Настройка» («Теңшелім») түйемішігі – температура және уақыт теңшелімдері режимдерінің арасында ауысу.
3. «Выбор продукта» («Өнімді таңдау») түйемішігі – әзірлеу бағдарламаларында өнім түрін таңдау.
4. «» түйемішігі – әзірлеу бағдарламалары арасында ауысу (оңнан солға), температура және уақыт мәндерін азайту.
5. «» түйемішігі – әзірлеу бағдарламалары арасында ауысу (солдан оңға), температура және уақыт мәндерін ұлғайту.
6. «Давление» («Қысым») түйемішігі – жұмыс қысымының деңгейін өзгерту.
7. «Меню» («Мәзір») түйемішігі – күту режимін шығу, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
8. «Старт» («Старт») түйемішігі – берілген әзірлеу режимін қосу, автосытуды алдын ала өшіру.
9. Дисплей.

Дисплей құрылымы A3

1. Мультипісіріш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
2. Жылдам пісіріш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
3. Шегерілген старт режимінің жұмысы мен теңшеу режимінің индикаторы.
4. Ашық/жабық қақпақты әзірлеу режимінің индикаторы.
5. Берілген әзірлеу режиміне шығу индикаторы.
6. Табақтағы қысым деңгейінің индикаторы.
7. Әзірлеу температурасының индикаторы.
8. Автосыту функциясының жұмысының индикаторы.
9. Әзірлеу уақыты/шегерілген старт уақытының мәндерінің индикаторы.
10. «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР» бағдарламаларындағы азық-түлік түрлерінің индикаторлары.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамадастарын қоралтан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

! Корпусыңыз ескертетін жасымра, жасымра-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешіні орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бетін иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап

шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты теріс көлденең бетке орнатыңыз.




! Тасымалдау немесе тімен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында тем дегенде 2 сағатқа бөіме температурасында ұстау керек.

Әзірлеудің алдында мультипісіріштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бетен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАУ

Аспап жұмысының режимдерін индикациялау

Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасына байланысты RMC-PM330 мультипісіріш-жылдам пісіріш жылдам пісіріш немесе мультипісіріш режимінде жұмыс істей алады. Бұл ретте мультипісіріш режимінде аспап қақпағы ашық, сондай-ақ жабық күйде де жұмыс істей алады.

1. Жылдам пісіріш режимінде орындалатын автоматты бағдарламаны таңдау барысында дисплейде  индикаторлары мен табақтағы қысым деңгейі, әзірлеу уақытының мәні, сонымен қатар, бағдарламаға, өнім түріне байланысты көрінеді.
2. Қақпағы жабық мультипісіріш режимінде орындалатын автоматты бағдарламаны таңдағанда дисплейде  индикаторы мен әзірлеу уақытының мәні көрінеді.
3. Қақпағы ашық мультипісіріш режимінде орындалатын автоматты бағдарламаны таңдағанда дисплейде  индикаторы мен әзірлеу уақытының мәні көрінеді.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-PM330 мультипісіріш-жылдам пісірішінде «ПОПКОРН» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өз бетімен орнатуға болады. Өзгеріс қадамы мен енгізілетін уақыттың ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу уақытына байланысты.

1. Әзірлеу бағдарламасы мен өнім түрін таңдаған соң «Настройка» түйемішігін басыңыз. Әзірлеу уақытының мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Сағат мәндерін ұлғайту үшін «» түйемішігін, минут мәндерін ұлғайту үшін «» түйемішігін басыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін жақетті түйемішікті басып ұстап тұрыңыз. Сағат пен минут мәндерінің өзгерістері бір-біріне қарамастан орын алады. Ең жоғары мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталғанда енгізілген өзгерістерді және автоматты бағдарламаны орындай бастауды растау үшін «Старт» түйемішігін басыңыз.
4. Енгізілген буамтерлерді сақтау және стартыты шегеру уақытын орнатуға өту үшін «Настройка» түйемішігін басыңыз.
5. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан күту режиміне шығу үшін «Отмена/Разогрев» түйемішігін басып ұстап тұрыңыз немесе бір минут бойы аспаппен ешқандай әрекет жасаманыз.

i Әзірлеу уақытын қолмен орнату барысында теңшелімнің ықтимал диапазоны мен орнату қадамы ескеріңіз.

Жылдам пісіріш режиміндегі барлық автоматты бағдарламаларда әзірлеудің орнатылған уақытын септеме тек аспап берілген жұмыс температурасы мен табақтағы қысым деңгейіне шыққанда ғана басталады.

Қысым деңгейін өзгерту

REDMOND RMC-PM330 мультипісіріш-жылдам пісірішінде әзірлеу уақытын таңдаған соң сондай-ақ қысым деңгейін де өзгертуге болады: 20, 30 және

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

Ішкі алюминий қақпақты тазалау үшін:

1. Мультипісіргіш-жылдам қақпағын ашыңыз.
 2. Күш салмастан ішкі алюминий қақпақты өзіңізге тартып, оны негізгі қақпақтан ажыратыңыз.
 3. Екі қақпақтың беттерін сулы ас үй майлы немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Қажет болса, алынған қақпақты ыдыс жуатын құрал қолдана отырып, су ағынында жуып жіберіңіз. Ыдыс жуатын машинені бұл жағдайда қолданбаған жөн.
 4. Екі қақпақты келтіріп сүртіңіз.
 5. Ішкі қақпақты негізгіге қосып, оны ақырын ғана басыңыз.
- Бу клапаны аспаптың ішкі қақпағындағы ажыратып-қосқыш пен қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торынан тұрады.
6. Бу клапанының ажыратып-қосқышын жоғары тартып, ақырын ғана шешіп алыңыз. Мұқият жуып, келтіріңіз.
 7. Қақпақтың ішкі жағында бу клапанының бітелуінің алдын алатын қорғаныс торы орналасқан. Оны өзіңізге қарай ақырын тартып, шешіп алыңыз.
 8. Сонымен қатар негізгі қақпақтың ішкі жағында қысымды реттеудің бітеуіш клапаны орналасқан. Клапанның өзінен және нығыздауыш резинадан кірді сулы сіңіргіш немесе ас үй майлығының көмегімен мұқият тазартыңыз. Қажет болса, нығыздауыш резинаны ақырын шешіп алыңыз.
 9. Кері тәртіпте жинаңыз: негізгі қақпақтың ішкі жағындағы бекітпеге тор және аспап қақпағының ішкі жағына – бу клапанының ажыратып-қосқышын тығыз орнатыңыз.

⚠ Аспапты әр пайдаланған сайын бу және бітеуіш клапанды міндетті түрде тазалап отырыңыз!

Бітеуіш клапаны резинасы бұзылмау үшін оны шешкен, тазалаған және орнатқан кезде бурнаңыз және тартпаңыз. Бітеуіш клапанның өзін немесе резинасы бүлдіру аспаптың қате жұмысына немесе оның бүлінуіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсат аспап корпусындағы арнайы қуыста табақ айналасында жиналады. Аспапты әр пайдаланған сайын ас үй майлығының көмегімен сүртіп отырыңыз.

Осы нұсқаулықтың нұсқауларын қатаң сақтағанда аспаптың жұмыс камерасының ішіне сұйық, тағам қалдықтары немесе қоқас тұсу ықтималдылығы аз. Егер ол айтарлықтай кірлесе, аспаптың қате жұмысы немесе бүлінуінің алдын алу үшін жұмыс камерасының бетін тазалаған жөн.

⚠ *Мультипісіргіштің жылдам жұмыс камерасын тазалап алдында аспаптың электр желісінен өшірілгеніне және толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының қаптал қабырғалары, қыздыру дискісінің беті мен орталық термоқадағаның қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес) сіңіргіш немесе майлықпен тазартуға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, келесі ас әзірлеген кезде бөтен иіс шықпауы үшін оның қалдықтарын мұқият тазалау қажет. Орталық термоқадағаның айналасындағы қуыста бөгде заттар түссе, оларды қадағаның қабығын басып, пинцетпен мұқият шығарып алыңыз.

Қыздыру дискісінің беті кірлеген жағдайда орташа қаттылықтағы сулы сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақ қолдануға болмайды.

і Аспапты тұрақты түрде тазалаған жағдайда уақыт өте келе қыздыру дискісінің толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл аспаптың ақау белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейді.

IV. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛІ

Ақау	Ықтимал себептер	Жою тәсілі
Дисплейде қате туралы хабар пайда болды: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электр қоректендіру бауы аспақпа немесе электр розеткіге қосылмаған	Шешімді электр баудың аспаптағы тиісті ажыратқыша және розеткіге қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткі жұмыс істемейді	Аспапты жұмыс істейтін розеткіге қосыңыз
	Электр желісінде тоқ жоқ	Электр желісінде кернеудің барын тексеріңіз. Егер ол болмаса, сіздің үйіңізге қызмет ететін ұйымға хабарлаңыз

Ақау	Ықтимал себептер	Жою тәсілі
Тағам тым ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректендірудің жаңылдыстары (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе қалыптан төмен)	Электр желісінде тұрақты кернеудің барын тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе қалыптан төмен болса, сіздің үйіңізге қызмет ететін ұйымға хабарлаңыз
	Табақ пен қыздыру элементінің арасында бөгде зат немесе бөліктер түскен (қоқас, жарма, тағам қалдықтары)	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Бөгде зат немесе бөліктерді алып тастаңыз
	Мультипісіргіш корпусындағы табақ тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс, қисайтпай орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспап қақпағынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Табақ аспап корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс, қисайтпай орнатыңыз
	Табақ пен мультипісіргіштің ішкі қақпағының қосылмауына сәйкес аспаптың қатты бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақ астына бөгде зат түскен
Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген немесе зақымдалған	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген немесе зақымдалған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резинамен мұқият тазартыңыз. Ол ауыстыруға қажет етуі мүмкін


V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

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

Xavfsizlik choralari

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
 - Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
 - Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
 - Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, — parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
 - Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang — bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
- STOP** *DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.
- **STOP** *YODDA TUTING: elektr ta'minot kabelining tasodifan shikastlanishi kafolat shartlariga to'g'ri kelmaydigan shikastlanishlarga hamda elektr tokining urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr ta'minot kabelini xizmat ko'rsatish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.*
- Bug' chiqarish klapani, bosimni sozlash klapani, qopqoqning ichki tomonidagi zichlovchi halqa, kondensatni yig'ish uchun konteynerning tozaligi va sozligini doimo kuzatib boring. Shikastlanishlar, tiqinlar mavjud bo'lganda, klapanlar, ichki qopqoq va zichlovchi qopqoq deformatsiyalanganda yoki kondensat yig'ish uchun konteyner to'lganda jihozni elektr tarmog'iga hech qachon ulamang. Zichlovchi halqani mustaqil almashtirganda faqat johoz majmuasiga kiruvchi zahira halqasidan foydalaning.
- Bosim ostida taom tayyorlash uchun jomda suv yoki boshqa suyuqlikning bo'lishi shart – jom hajmining kamida 1/5 qismicha.
- Yuqori bosim ostida qovurish va pishirish qat'iy ta'qiqlanadi!
- Bug' chiqarish klapanining tiqilib qolishining oldini olish uchun jomni mahsulotlar va suv bilan jom hajmining 4/5 qismidan ko'p bo'lmagan miqdorda to'ldiring. Issiq suvda shishib ketish yoki ko'pik chiqarish xususiyatiga ega bo'lgan mahsulotlarni pishirganda - jom hajmining 3/5 qismidan kamroqqa to'ldiring.
- Agar jihoz qopqog'i to'liq mahkamlanmagan bo'lsa, yuqori bosim ostidagi tayyorlash dasturini ishga tushirish qat'iy ta'qiqlanadi!
- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug' chiqarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqoq ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'ymang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqoqni blokirovka qilish tizimi avtomatik

ravishda ishga tushadi. Ishchi kameradagi bosim me'yoriga kelmasidan turib jihoz qopqog'ini ochishga urinmang.

- Suyuq yoki pyuresimon taomlarni tayyorlash tugashi bilan bug' chiqarish klapani orqali qaynoq suyuqlikning otilib chiqishining oldini olish uchun bosimni tushirishdan avval jihozni 10-15 daqiqa sovuting.
- Jihaz qopqog'ini faqat unga o'rnatilgan plastik dastasidan ushlagan holda oching. Qurilmani faqat jihoz korpusining yon tomonlariga o'rnatilgan maxsus dastalardan ushlagan va faqat jihoz o'chirilgan holda ko'tarish mumkin.
- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga

ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

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

ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP

DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.

Texnik xususiyatlari

Modeli.....	RMC-PM330
Quvvati.....	900 Vt
Kuchlanish.....	220–240 V, 50 Gts
Jom hajmi.....	4 l
Jom qoplamasi.....	Anato® (Koreya) kuyishga qarshi sopol LED-displey.....
	ruschalashtirilgan

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

Dasturlar

Tez pishirgich rejimida:

1. СВТ (SHO'VA)
2. ПАР (BUG')
3. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOT'QA)
4. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
5. ПЛОВ (PALOV)
6. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
7. ВАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
8. ТОМЛЕНИЕ (TOBLAB PISHIRISH)

Multipishirgich rejimida:

1. ДЕСЕРТЫ (DESERTLAR)
2. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
3. ХЛЕБ (NON)
4. ЙОГУРТ (YOGURT)
5. ЖАРКА (QOVURISH)
6. ФРИТЮР (FRITYUR)
7. ПОПКОРН (POPKORN)

Funksiyalar

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....12 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....bor
 Taomlarni isitish.....12 soatgacha
 Ishga tushirishni kechiktirish.....24 soatgacha

Majmua to'plami

Multipishirgich-tezpishirgich.....	1 dona
RB-C402 jomi.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastali savatcha.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
Cho'mich.....	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich.....	1 dona
Panjara.....	1 dona
«100 ta resept» kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona
Elektr ta'minot shnuri.....	1 dona

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

Multipishirgich-tezpishirgichning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi
2. Ko'tarish uchun dasta
3. Jihozning olinuvchi qopqog'i

4. Olinuvchi bug' chiqarish klapani
5. Qulflash klapani
6. Blokirovka qilish tugmachati qopqog dastasi
7. Olinuvchi ichki qopqog
8. Jom
9. Displeyga ega bo'lgan sensorli boshqaruv paneli
10. Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich
11. Yassi qoshiq
12. Cho'mich
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Frityurda qovurish uchun savatcha
15. Elektr ta'minot shnuri
16. Panjara
17. O'lchov stakani
18. Ta'minot o'chirgichi

Boshqaruv paneli A2

1. «Отмена/Passorpe» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
2. «Настройка» («Sozlash») tugmachasi – harorat va vaqtni sozlash rejimlari o'rtasida o'tkazish.
3. «Выбор продукта» («Mahsulotni tanlash») tugmachasi – tayyorlash dasturlarida mahsulot turini tanlash.
4. «» tugmachasi – tayyorlash dasturlari o'rtasida o'tkazish (ongdan chappa), harorat va vaqt qiymatlarini kamaytirish.
5. «» tugmachasi – tayyorlash dasturlari o'rtasida o'tkazish (chapdan onggaga), harorat va vaqt qiymatlarini orttirish.
6. «Давление» («Bosim») tugmachasi – ishchi bosim darajasini o'zgartirish.
7. «Меню» («Menu») tugmachasi – kutish rejimidan chiqish, avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
8. «Старт» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish, avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
9. Display.

Displeyning tuzilishi A3

1. Multipishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
2. Tezpishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
3. Sozlash rejimlari va ishga tushirishni kechiktirish rejimining ishlashi indikatorlari.
4. Ochiq/yopiq qopqog bilan tayyorlash rejimi indikatorlari.
5. Berilgan tayyorlash rejimiga chiqish indikatorlari.
6. Jomdagi bosim darajasi indikatorlari.
7. Tayyorlash harorati indikatorlari.
8. Avtomatik isitish funksiyasining ishlashi indikatorlari.
9. Tayyorlash vaqt/iishga tushirishni kechiktirish vaqt qiymati indikatorlari.
10. «СВТ», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР» dasturlaridagi mahsulot turlari indikatorlari.

I. FOYDALANISHNI BOSHlashdAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalat, ko'rsatkili nakleykalat (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yortilgi albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastigi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Jihoz korpusini nam latta bilan arting va jomni yuving, ularni quriting. Jihozdan dastlabki foydalanish vaqtida noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni to'liq tozalanishi amalga oshiring («Jihoz ustidan qarov» bo'limiga qarang).

Jihozni qattiq tekis yuzga shunday o'rnatmangki, bug' klapanidan chiqadigan

qaynoq bug' gulqoq'ozlar, bezalki qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

⚠ Tashigandan yoki quyil haroratlarda saqlangandan keyin jihozni o'qish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishlamasdan saqlab turish kerak.
Tayyorlashdan avval multipishirgich-tezpishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sinq jойlar va boshqa nuqsonlarning yo'qligini ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmasligi kerak.

II. MULTIPISHIRGICH-TEZPISHIRGICH-DAN FOYDALANISH

Jihozning ish rejimlarini ko'rsatish

Tanlangan avtomatik tayyorlash dasturiga bog'liq ravishda RMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgich multipishirgich yoki tepishirgich rejimida ishlashi mumkin. Shu bilan birga multipishirgich rejimida jihoz ochiq qopqoqda ham, yopiq qopqoqda ham ishlashi mumkin.

1. Tezpishirgich rejimida bajariluvchi avtomatik dastur tanlanganda displeyda va jomdagi bosim darajasi indikatorlari, tayyorlash vaqtining qiymati hamda dasturga bog'liq ravishda mahsulot turi namoyish qilinadi.
2. Multipishirgich rejimida bajariluvchi yopiq qopqoq bilan avtomatik dastur tanlanganda displeyda indikatorlari va tayyorlash vaqtining qiymati namoyish qilinadi.
3. Multipishirgich rejimida bajariluvchi ochiq qopqoq bilan avtomatik dastur tanlanganda displeyda indikatorlari, mahsulot turi va tayyorlash vaqtining qiymati namoyish qilinadi.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMONDRMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgich «ПОПКОРН» dasturidan boshqa barcha dasturlar uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

1. Tayyorlash dasturi va mahsulot turi tanlangandan keyin «Настройка» tugmachasini bosing. Tayyorlash vaqti qiymati indikatorlari millitlay boshlaydi.
2. Soat qiymatini o'rnatish uchun «>» tugmachasini, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun «<» tugmachasini bosing. Vaqt qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan kiritilgan o'zgarishlarni tasdiqlash va avtomatik dasturning bajarilishini boshlash uchun «Срaт» tugmachasini bosing.
4. Kiritilgan parametrlarni saqlash va ishgа tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishga o'tish uchun «Настройка» tugmachasini bosing.
5. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlamagan holda kutish rejimiga chiqish uchun «Отмена/Паорез» tugmachasini bosing va ushlab turing yoki bir daqiqa davomida jihoz ustida hech qanday amal bajarmanq.

ⓘ Tayyorlash vaqtini qo'lida o'rnatishda sozlanmalarining mumkin bo'lgan diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling.

Tezpishirgich rejimida barcha avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz jomida berilgan ischki harorat va bosim darajasiga chiqqanidan keyingina boshlanadi.

Bosim darajasini o'zgartirish

REDMOND RMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgichida tayyorlash dasturini

tanlangandan keyin bosim darajasini ham o'zgartirish mumkin: mos holda 20, 30 50 kPa («МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» va «ПЛОВ» dasturlaridan tashqari).

1. Bosimini o'rnatish rejimiga o'tish uchun «Давление» tugmachasini bosing.
2. Ischki bosim qiymatini o'rnatish uchun «Давление» yoki «>» tugmachasini, kamaytirish uchun esa «<» tugmachasini bosing. O'zgartirishlar displeydagi tegishli indikatorlar bilan asq etiriladi. Maksimal qiymatga yetganda bosim darajasini o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.

Avtomatik tayyorlash dasturi ishgа tushirilganidan keyin jomda kerakli bosim darajasiga erishilgunicha indikatorlari millitlaydi, bosim darajasi indikatorlari esa jomdagi joriy bosim darajasini ko'rsatadi. Ischki parametrlarga chiqilganidan keyin har ikkala indikator tayyorlash jarayoni yakunlangunicha yonib turadi.

Tayyorlash haroratini o'zgartirish

RMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgichida «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» va «ФРИТЮР» avtomatik tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda tayyorlash haroratini qo'lida sozlashingiz mumkin.

1. Avtomatik tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda haroratni sozlash rejimiga o'tish uchun «Настройка» tugmachasini bosing. Displeyda tayyorlash haroratining millitlovchi indikatorlari paydo bo'ladi.
2. Tayyorlash haroratini ko'rish uchun «>» tugmachasini, pasaytirish uchun esa «<» tugmachasini bosing. Tayyorlash harorati qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.
3. Tayyorlash harorati qiymatini sozlash yakunlangandan 5 soniya o'tgach displeydagi indikator millitlashdan to'xtaydi va tayyorlash dasturini bajarish yakunlangunicha yonib turadi.

ⓘ Agar harorat o'zgartirilgan bo'lsa, 5 soniyadan keyin harorat qiymati indikatorlari o'chadi.

Dasturni ishgа tushirishni kechiktirish

«Ishgа tushirishni kechiktirish» funksiyasi dastur bajarilishi boshlangunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqt oralig'ini berishga imkon beradi. Ishgа tushirishni kechiktirish vaqtini avtomatik tayyorlash dasturi tanlangandan va tayyorlash vaqti o'rnatilganidan keyin 1 daqiqaga teng o'rnatish qadami bilan 1 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

1. Tayyorlash vaqtini o'rnatgandan keyin ishgа tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun «Настройка» tugmachasini bosing. Qisqa signal chalinadi. Displeyda «Отсрочка» («Kechiktirish») indikatorlari paydo bo'ladi. Displeyda millitlovchi 00:00 qiymati namoyish qilinadi.
2. «>» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati 1 soat qadam bilan ortadi. «<» tugmachasi bosilganda – tanlangan tayyorlash dasturi uchun standart holatda o'rnatilgan o'zgartirish qadami bilan. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda yuz beradi. Maksimal qiymatga yetganda ishgа tushirish vaqtini o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi. Qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing.
3. Ishgа tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan kiritilgan o'zgarishlarni tasdiqlash va jihozning ishlay boshlash uchun «Срaт» tugmachasini bosing va ushlab turing. Ishgа tushirishni kechiktirish vaqti tugashi bilan uch marta jisqa signal chalinadi va avtomatik tayyorlash dasturining bajarilishi boshlanadi.
4. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlamagan holda kutish rejimiga chiqish uchun «Отмена/Паорез» tugmachasini bosing.

ⓘ Agar ishgа tushirishni kechiktirish vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, avtomatik tayyorlash dasturining bajarilishi «Срaт» tugmachasi bosilishi bilan oq darhol boshlanadi.

Ishgа tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ПОПКОРН», «ЖАРКА» va «ФРИТЮР» dasturlaridan boshqa barcha avtomatik tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.

Reseptda tez buziluvchi mahsulotlardan (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) foydalanilgan holda «Ishgа tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmadi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik ishtih rejimi)

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishgа yakunlanishi bilan darhol ishtih rejimi avtomatik ravishda yanadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik ishtih ishlayotganda «Отмена/Паорез» tugmachasi indikatorlari yanadi, displeyda esa ushbu rejimdagi ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks etiriladi.

Zarur bo'lgan holda «Срaт» tugmachasini bosgan holda avtomatik ishtih o'chirib qo'yish mumkin. «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» va «ФРИТЮР» avtomatik dasturlardan foydalanganda avtomatik ishtih dasturidan foydalanib va uni yoqib bo'lmaydi.

Avtomatik ishtihni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishgа yakunlangandan keyin avtomatik ishtihni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmaymadi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-PM330 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturini ishgа tushirish yoki uning ishlash vaqtida ushbu funksiyani avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dasturni ishgа tushirish yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Срaт» tugmachasini bosing. «Отмена/Паорез» tugmachasi indikatorlari o'chadi. Avtomatik ishtihni yana yoqish uchun «Срaт» tugmachasini yana bir bor bosing («Отмена/Паорез» tugmachasi indikatorlari yanadi).

Taomlarni ishtih

REDMOND RMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgichidan taomlarni ishtih uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgich ko'pusiga o'rnatang.
2. Qopqoni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulashing.
3. Tovusli signal berilgunicha «Отмена/Паорез» tugmachasini bosing turing. Displeyda tegishli indikator va tugmacha indikatorlari yanadi. Taymer ishtih vaqtining hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70–75 °C haroratgacha isitadi va uni 12 soat davomida issiq holda ushlab turadi. Zarur bo'lgan holda «Отмена/Паорез» tugmachasini bosgan va displeydagi tegishli indikatorlar va tugmacha indikatorlari o'chmaganicha ushlab turgan holda ishtihni o'chirib qo'yish mumkin.

ⓘ Multipishirgich mahsulotlarni 12 soatgacha isitilgan hold saqlash mumkinligiga qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holda bu uning ta'mining o'zgarishiga olib kelishi mumkin.

Avtomatik dasturlar bilan ishlashning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'chang) va ularni multipishirgich-tezpishirgich jomiga joylashtiring. Barcha masalliqlar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortiq ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz ko'pusiga joylashtiring, uning tekis, qiyshaymagan turganligi va qizdirish elementiga zich yoriyish turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qopqoni zich qilib yoping («ЖАРКА» yoki «ФРИТЮР» dasturidan foydalanganda jihozni ochiq holda qoldiring), qopqoni blokirovka qilish dastasidagi «Закрыть» («Yopish») tugmachasini bosing.
4. Bug' chiqarish klapanini «Закрыто» («Yopiq») («СУП», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» dasturlaridan foydalanganda) yoki «Открыто» («Ochiq») («ДЕСЕРТЫ», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН» dasturlaridan foydalanganda) holatiga o'rnatang. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
5. Kutish rejimidan chiqish uchun «Меню» tugmachasini bosing. «>» yoki «Меню» tugmachalari yordamida kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displeyda tegishli dastur indikatorlari millitlaydi).
6. Qayta ishlalangan mahsulot turini berish uchun («СУП», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР» dasturlarida) «Выбор продукта» tugmachasini bosing.

1. Frityurda tayyorlash uchun savatchaning olinuvchi dastasidan ushlang, uning asosini siqing, uchlarini savatchadagi tegishli uyachalarga soling va qotiring.
2. Reseptda ko'rsatilgan vaqtdan keyin mashulotlar bir tekis solingan savatchani qizdirilgan yog'li jomga tushiring.
3. Jihoz poqoq'ini yopmang.
4. Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan mahsulotlar solingan qovurish uchun savatchani ko'taring va yog' oqib ketishi uchun savatchadagi maxsus ilmoqcha yordamida uni jom qirg'og'iga mahkamlang.
5. Qolgan yog' larni chiqarish uchun taomni dasturxonada tortishdan avval mahsulotni qog'oz sochiq yoki zich qog'oz salfetkaga shindiring.

STOP *DIQQAT!* Yog' juda qaynoq bo'ladi! Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning va jihaz ustiga engashmang.

i *Tayyorlash vaqtining teskari hisobi yog' kerakli haroratgacha qizdirilgandan keyin boshlanadi.*

💡 *Frityur sifatida faqat tozalangan o'simlik yog'idan foydalaning.*

Yog'ni kuchli uzoq yoki ko'p marta qizdirish uning oksidlanishiga olib keladi. Frityurda mahsulotlarni qayta tayyorlash uchun bitta yog'dan foydalanmang.

«ΠΟΠΚΟΡΗ» dasturi

Dastur mýlzhallangan uchun tayyerlashga popcorn. Imconiyat ýzgartirishlar davrda tayyerlashga Islands funksiyaalar «Αυτοπόδορρε» va «Ότρσρκα στάρτα» ushbu dasturda erishib býlmaydigan.

1. Popcorn uchun donlarni (qadoqsiz, bir martada 200 grammdan ko'p emas!) jomga soling.
2. «Avtomatik dasturlar bilan ishlashning umumiy tartibi» bo'limining 2-13-bandlari ko'rsatmalariga amal qiling.
3. Jom ichidagi tiqilgan tovushlar to'xtashini kuting, keyin poqoqni oching va tayyor popcorn solingan jomni chiqarib oling.

STOP *DIQQAT!* Popcorn tayyorlash vaqtida jihaz kuchli darajada qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Kuyishning oldini olish uchun oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning.

III. JIHOZ USTIDAN QAROV

Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidarni ketkazish uchun yarimta limonni «FIAP» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopi multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin.

Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera (jumladan qizdirish disk), jom, ichki poqoq va bug' klapani hamda qutqilash klapani toza va quruq bo'lishi kerak.

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uyush elektr tarmog'idan uzilganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va idish yuvish uchun nozik vositalardan foydalaning. Multipishirgichning rezinani qismlarini tozalaganda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notog'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

⚠️ *Jihozni tozalaganda dag'al salfetkalar yoki gunkalar, abraziv pastalardan foydalanish TAQIQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.*

STOP *Jihaz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!*

Jihaz korpusini kirlanishi bilan yumshoq nam oshxonaga salfetkasi yoki gubka bilan tozalash mumkin. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sir-tini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jom, ichki aliyumin poqoq va olinuvchi bug' klapani hamda bosimni boshqarishning qutqilash klapanini jihozdan har safar foydalangandan so'ng tozalash zarur.

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalaning holda qo'lda ham, idish yuvish mashinasida ham (uni ishtab chiqaruvchisi tavsiyalariga muvofiq holda) tozalash mumkin. Kuchli kirlangan hollarda jomga iliq suv quting va ivishi uchun malum vaqtaga qoldirib, keyin uni tozalashni amalga oshiring.

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

Ichki aliyumin poqoqni tozalash uchun:

1. Multipishirgich poqoq'ini oching.
2. Kuch ishtalangan holda ichki aliyumin poqoqni o'zingizga torting va uni asosiy poqoqdan ajratib oling.
3. Har ikkala poqoq yuzasini yumshoq nam oshxonaga salfetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olinan poqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
4. Har ikkala poqoqni quruq qilib arting.
5. Ichki poqoqni asosiy poqoq bilan birlashtiring va uni yengil bosing.
6. Ichki poqoqni asosiy poqoq bilan birlashtiring va uni yengil bosing.
7. Bug' klapani jihozning yuqori poqoq'idagi pereklyuchatel va poqoqning ichki tomonidagi himoya panjarasidan tashkili topgan.
8. Uni yuqoriga tortgan holda bug' klapani pereklyuchatelini ehtiyotlik bilan oling. Uni yaxshilab yuving va quritib.
9. Poqoqning ichki tomonida bug' klapani kirlanishining oldini oluvchi himoya panjarasi joylashgan. O'zingizga tortgan holda uni ehtiyotlik bilan oling. Panjarani yaxshilab yuving va quritib.
10. Asosiy poqoqning ichki tomonida bosimni boshqaruvchi qutqilash klapani joylashgan. Nam gubka yoki oshxonaga salfetkasi yordamida klapaning o'zi va zichlovchi rezinadan kirlarni yaxshilab ketkazing. Zarur bo'lgan hollarda zichlovchi rezinani ehtiyotlik bilan oling.
11. Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: panjarani asosiy poqoqning ichki tomonidagi mahkamlash moslamasi va bug' klapani pereklyuchatelini – jihaz poqoq'ining tashqi tomoniga zich o'rnatib.

⚠️ *Jihozdan har safar foydalangandan keyin bug' va qutqilash klapanlarini albatta tozalang!*

⚠️ *Qutqilash klapani rezinkasining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olish, tozalash va o'rnatish vaqtida buramang va cho'zmayng. Bug' klapaning o'zining yoki rezinkasining shikastlanishi jihazning notog'ri ishlashiga yoki uning ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.*

Multipishirgich-tezishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensat jihaz korpusida jom atrofidagi maxsus boshliqda toplanadi. Jihozdan har safar foydalangandan keyin oshxonaga salfetkasi yordamida kondensatni chiqarib tashlang.

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihazning notog'ri ishlashi yoki jihazning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

⚠️ *Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovovganligiga ishonch hosil qiling!*

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

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsepb yordamida latkich koxujiga bosmagan holda olib tashlang.

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

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

IV. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BAR-TARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Barafat qilish usuli
D'is'pleyda satollik to'g'risidagi xabar paydo bo'ldi: E1 – E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib. Poqoqni mahkam ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.
Jihaz yonmayapti	Elektr ta'minat shnurini jihazga yoki elektr rozetkasi-ga ulanmagan	Olinuvchi elektr shnurining jihazdagi tegishli raziyomga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'ida kuchlanish borligini tekshiring. Agar tok bo'lmasa, uyningizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Baratarf qilish usuli
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar (tok kuchlanish darajasi barqaror emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror kuchlanishning borligini tekshiring. Agar u barqaror yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom va qizdirish elementi orasiga begona buyum yoki zarrachalar (chiqindi, yorma, taom zarrachalari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovuting. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rning
	Qizdirish diski kuchli kirilgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovuting. Qizdirish diskini tozalang
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Jom jihoz korpusiga tekis o'rnatilmagan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rning
	Jom va multipishirgich ichki qopqog'i ulanishining germetikligi buzilgan	Qopqoq va jihoz korpusi orasida begona buyumlar (chiqindi, yormalar, taom bo'laklari) yo'qligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multipishirgich qopqog'ini tiqillagan tovush chiqargan holda yoping
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezina kuchli kirilgan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin


V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

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

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

Jihozning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqнома va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

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

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

Măsuri de securitate

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

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

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

pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.

- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerele speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafața moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utili-

zarea 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 ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

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

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-PM330
Putere:	900 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului:	4 l
Acoperirea vasului	antiaderentă, ceramică Anato® (Coreea)
LED-display	ruficitat
Supapă de aburi	detașabilă
Capac interior	detașabil
Sistem de protecție	cu 4 niveluri:
• supapă de evacuare a aburului	
• supapă de închidere	
• siguranță de temperatură	
• supapă suprapresiunii	

Programe

În regim de pressure-cooker:

1. СУП (SUPĂ)
2. ПАР (LA ABURI)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
4. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
5. ПЛОВ (PLAF)
6. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
7. ВАРКА (FIERBERE)
8. ТОМЛЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)

În regim de multi-cooker:

1. ДЕСЕРТЫ (DESSERTURI)
2. ВЫПЕЧКА (COACERE)
3. ХЛЕБ (PÂINE)
4. ЙОГУРТ (IAURT)
5. ЖАРКА (PRĂJIRE)
6. ФРИТЮР (FRITURE)
7. ПОПКОРН (POPCORN)

Funcții

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)... până la 12 ore
 Deconectarea preventivă a încălzirii automate este
 încălzirea bucatelor până la 12 ore
 Start amânat până la 24 de ore

Completare

Multi-cooker – pressure cooker	1 buc.
Vas RB-C402	1 buc.
Container pentru preparare la aburi	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în fritură	1 buc.
Pahar cotat	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Support pentru polonic/lingură	1 buc.
Grilă	1 buc.
Cartea «100 rețete»	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțarea prealabilă despre aceste modificări.

Construcția multi-cooker-ului A1

1. Corpul dispozitivului
2. Mânere pentru transportare
3. Capac detașabil al dispozitivului

4. Supapă de ieșire a aburului detașabil
5. Supapă de închidere
6. Mânerul capacului cu buton de blocare
7. Capac interior detașabil
8. Vas
9. Panoul de comandă de tip senzorial cu display
10. Support pentru polonic/lingură
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Container pentru preparare la aburi
14. Coș pentru prăjire în fritură
15. Cablu de alimentare
16. Grilă
17. Pahar cotat
18. Întreruptor de alimentare

Panou de comandă A2

1. Butonul «Отмена/Разогрев» («Anulare/Încălzire») – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea programului de preparare, anularea setărilor efectuate.
2. Butonul «Настройка» («Setare») – schimbare între regimurile de setare a temperaturii și timpului.
3. Butonul «Выбор продукта» («Setarea alimentului») – selectarea tipului de aliment în programele de preparare.
4. Butonul «<» – schimbare între programele de preparare (din dreapta spre stânga), micșorarea valorii temperaturii și timpului.
5. Butonul «>» – schimbare între programele de preparare (din dreapta spre stânga), majorarea valorii temperaturii și timpului.
6. Butonul «Давление» («Presiune») – modificarea nivelului presiunii de lucru.
7. Butonul «Меню» («Menu») – ieșire din regimul de așteptare, selectarea programului automat de preparare.
8. Butonul «Старт» («Start») – conectarea regimului setat de preparare; deconectarea prealabilă a încălzirii automate.
9. Display

Construcția displayului A3

1. Indicatorul programelor automate pentru regimul multi-cooker.
2. Indicatorul programelor automate pentru regimul pressure-cooker.
3. Indicatorul regimurilor de setare și funcționare a regimului de start amânat.
4. Indicatorul regimului de preparare cu capacul deschis/închis.
5. Indicatorul ieșirii în regimul setat de preparare.
6. Indicatorul nivelului de presiune în vas.
7. Indicatorul temperaturii de preparare.
8. Indicatorul funcției de încălzire automată.
9. Indicatorul valorii timpului de preparare/timpului de strat amânat.
10. Indicatorul tipului de aliment în programele «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР».

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateti cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

! Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatori (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automata drepturile de deservire garantată.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita avaria mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Întreținerea dispozitivului»). Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul

fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.




! După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conec-tare.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elemen-tul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. UTILIZAREA MULTI-COOKER - PRES-SURE-COOKERULUI

Indicația regimurilor de funcționare ale dispozitivului

În dependență de programul automat de preparare selectat multi-cooker-pressure-cookerul RMC-PM330 poate funcționa în regimul de pressure-cooker sau multi-cooker. În acest timp în regimul de multi-cooker dispozitivul poate funcționa atât cu capacul deschis, cât și cu capacul închis.

1. La selectarea programului automat efectuat în regimul de pressure-cooker, pe display se vor afișa indicatoarele  și cel al nivelului de presiune în vas, valoarea timpului de preparare, precum și, în dependență de program, tipul alimentului.
2. La selectarea programului automat efectuat în regimul de multi-cooker cu capacul închis, pe display se vor afișa indicatorul  și valoarea timpului de preparare.
3. La selectarea programului automat efectuat în regimul de multi-cooker cu capacul deschis, pe display se vor afișa indicatorul , tipul alimen-tului și valoarea timpului de preparare.

Setarea timpului de preparare

În multi-cooker REDMOND RMC-PM330 puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «ПОПКОРН». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

1. După selectarea programului de preparare și tipului de aliment apăsați butonul «Настройка». Indicatorul valorii timpului de preparare va începe să clipească.
2. Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «<», pentru majorarea valorii minutilor – butonul «>». Pentru modificarea rapidă a valorii orei apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. Majorarea valorii orei și a minu-telor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. La finalizarea setării timpului de preparare apăsați butonul «Старт» pen-tru confirmarea modificărilor efectuate și pornirea executării programului automat.
4. Pentru salvarea parametrilor selectați și trecerea la setarea timpului de start amânat apăsați butonul «Настройка».
5. Pentru trecerea în regimul de așteptare fără salvarea modificărilor efectu-ate apăsați și mențineți apăsat butonul «Отмена/Разогрев» sau nu efectuați nici o acțiune asupra dispozitivului timp de un minut.

i La setarea manuală a timpului de preparare luați în considerație intervalul posibil de timp și pasul setării.



În toate programele automate în regimul de pressure-cooker număratoarea timpului setat începe numai după ce dispozitivul a atins parametrii tempera-turii de lucru și nivelul de presiune în vas setate.

Modificarea nivelului de presiune

În multi-cooker-pressure-cooker REDMOND RMC-PM330 în regimul de pressure-cooker după selectarea programului de preparare la fel puteți modifica nivelul

de presiune: 20, 30 și 50 kPa (cu excepția programelor «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» și «ПЛОВ»).

1. Pentru a trece în regimul de setare a presiunii, apăsați butonul «Давление».
2. Apăsați butonul «Давление» sau «>» pentru a majora valoarea presiunii de lucru, butonul «<» – pentru a o micșora. Modificările se vor afișa pe display cu indicatoarele corespunzătoare. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului.

După pornirea programului automat indicatorul  și  va clipiți până la atingerea nivelului necesar al presiunii în vas, iar indicatorul nivelului de presiune – va afișa nivelul curent al presiunii în vas. După atingerea parametrilor de lucru, ambele indicatoare vor continua să lumineze până la finalizarea procesului de preparare.

Modificarea temperaturii de preparare

În multi-cooker-pressure-cooker RMC-PM330 în timpul funcționării programelor automate «БЫЛЕЧКА», «ЖАРКА» și «ФРИТЮР» puteți seta manual temperatura de preparare.

1. În timpul funcționării programului automat de preparare apăsați butonul «Настройка», pentru a trece în regimul de setare al temperaturii. Pe display va apărea indicatorul clipitor al temperaturii de preparare.
2. Apăsați butonul «>» pentru a majora temperatura de preparare sau butonul «<» – pentru a o micșora. Pentru modificarea rapidă a valorii temperaturii de preparare apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Peste 5 secunde după finalizarea setării valorii temperaturii de preparare indicatorul pe display va înceta să clipească și va lumina până la finalizarea funcționării programului.

i Dacă temperatura nu a fost modificată, peste 5 secunde indicatorul valorii temperaturii se va stinge.

Amânarea startului programului

Funcția «Amânarea startului» permite setarea intervalului de timp după care va începe executarea programului de preparare. Puteți seta timpul de amânare în intervalul de timp de la 1 minut până la 24 de ore cu pasul setării de 1 minut după selectarea programului automat și setarea timpului de preparare.

1. Pentru setarea timpului de start amânat după setarea timpului de preparare, apăsați butonul «Настройка». Va răsună un semnal sonor. Pe display va apărea indicatorul «Отсрочка» («Amânarea»). Pe display va apărea valoarea cliptitoare 00:00.
2. La apăsarea butonului «<» valoarea orei se va majora cu pasul de 1 oră. La apăsarea butonului «>» – cu pasul modificării setat implicit pentru programul selectat de preparare. Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea timpului de start amânat va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.
3. La finalizarea setării timpului de preparare apăsați butonul «Старт» pentru confirmarea modificărilor efectuate și pornirea executării programului automat. La finalizarea timpului de start amânat vor răsună trei semnale sonore și va începe executarea programului automat de preparare.
4. Pentru ieșirea în regimul de așteptare fără salvarea modificărilor efectuate apăsați și mențineți apăsat butonul «Отмена/Разогрев».

i Dacă setați valoarea timpului de start amânat 00:00, executarea programului automat de preparare va începe imediat după apăsarea butonului «Старт». Funcția de start amânat nu este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «ПОПКОРН», «ЖАРКА» și «ФРИТЮР». Nu utilizați funcția «Amânarea startului» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se luminează butonul «Отмена/Разогрев», pe display se afișează numărătoare directă a timpului de funcționare în regimul dat.

În caz de necesitate, funcția de încălzire automată poate fi deconectată, apăsând butonul «Старт».

Funcția de încălzire automată nu este disponibilă și nu poate fi pornită la utilizarea programelor automate «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» și «ФРИТЮР».

Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-PM330 este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul pornirii sau funcționării programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul startului sau funcționării programului apăsați butonul «Старт», indicatorul butonului «Отмена/Разогрев» se va stinge.

Pentru conectarea repetată a încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Старт» (indicatorul butonului «Отмена/Разогрев» se va lumina).

Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cooker-pressure-cooker REDMOND RMC-PM330 pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Încalziți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați butonul «Отмена/Разогрев» până se va auzi un semnal sonor. Se vor lumina indicatorul corepunzător pe display și indicatorul butonului. Timerul va începe numărătoare timpul de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatetele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinti timp de 12 ore. După necesitate, puteți opri încălzirea, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Разогрев», până când se vor stinge indicatoarele corepunzătoare pe display.



Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece acesta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare și repartizați-le uniform în vasul multi-cooker-pressure-cookerului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim al gradatiei pe suprafața interioară a vasului.
2. Introduceți vasul în corpul dispozitivului și asigurați-vă că acesta stă drept, fără înclinări și aderă străns la elementul de încălzire.
3. Închideți compact capacul (la utilizarea programelor «ЖАРКА» sau «ФРИТЮР» țasați dispozitivul cu capacul deschis), apăsați butonul «Заккрыть» («A închide») pe mânerul de blocare a capacului.
4. Instalați supapa de evacuare a aburului în poziția «Заккрыть» («Închis») (la utilizarea programelor «СУП», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ») sau «Открыть» («Deschis») (la utilizarea programelor «ДЕСЕРТЫ», «БЫЛЕЧКА», «ХЛЕБ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН»). Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
5. Apăsați butonul «Меню» pentru ieșirea din regimul de așteptare, cu ajutorul butonelor «<», «>» sau «Меню» selectați programul necesar de preparare (indicatorul corepunzător va clipi pe display).
6. Pentru a seta tipul alimentului prelucrat (în programele «СУП», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР»), apăsați butonul «Выбор продукта».
7. După necesitate, modificați valoarea timpului de preparare (în programul «ПОПКОРН» se setează automat).

8. La utilizarea dispozitivului în regimul de pressure-cooker puteți modifica nivelul de presiune (cu excepția programelor «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» și «ПЛОВ»).
9. În caz de necesitate, setați timpul de start amânat al programului (cu excepția programelor «ПОПКОРН», «ЖАРКА» și «ФРИТЮР»).
10. Pentru pornirea programului de preparare (timerului de lansare) apăsați butonul «Старт». Se vor lumina indicatoarele butonelor «Старт» și «Отмена/Разогрев». Va începe executarea programului setat (numărătoarea timerului de lansare).
11. În caz de necesitate, opriți funcția de încălzire automată.
12. Despre finalizarea programului de preparare vor informa trei semnale sonore.



Dacă ați preparat sub presiune, înainte de deschiderea capacului deschideți cu atenție supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea în camera de lucru.

Ulterior, în dependență de setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se luminează indicatorul butonului «Отмена/Разогрев») sau în regimul de așteptare (va clipi indicatorul butonului «Старт»).

13. Pentru anularea programului introdus, Întrerupeți procesul de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Разогрев».

Programul «СУП»

Programul se recomandă pentru prepararea bulionelor, supelor, diferitor adosurii pentru bucate, supelor reci din legume și carne, pește, pasăre sau legume. Timpul de preparare implicit – 15 minute. Intervalul setării manuale a timpului de preparare – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii.

Programul «ПАР»

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a diferitor bucate din carne, pește, carne de pasăre și legume. Timpul de preparare implicit – 15 minute. Intervalul setării manuale a timpului de preparare – de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii.

Pentru preparare în acest program utilizați un container special:

1. Turnați în vas 600-1000 ml de apă. Instalați grila și containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare, repartizați-le uniform în vas.
3. Urmați indicațiile pct. 2-13 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».

Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programul este destinat pentru prepararea terciului cu utilizarea lapteului pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

Timpul de preparare implicit – 10 minute. Intervalul setării manuale a timpului de preparare – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul setării de 1 minut. În vas este setat implicit nivelul scăzut al presiunii. Capacitatea de a schimba nivelul de presiune în program nu este disponibilă.

Pentru a preveni clocotirea lapteului și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate creștele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) până când apa va deveni tulbură;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorararți sau micșorați cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii lapteului integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile lapteului și ale creștelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.

Programul «ТУШЕНИЕ»

Programul se recomandă pentru înăbușirea diferitor bucate din carne, pește, pasăre și legume. Timpul de preparare implicit – 20 minute. Intervalul setării manuale a timpului de preparare - de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii.

Programul «ПЛОВ»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare implicit – 15 minute. Intervalul setării manuale a timpului de preparare - de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii. Posibilitatea modificării nivelului presiunii în acest program nu este disponibilă.

Programul «РИС/КРУПЫ»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de crupe. Timpul de preparare implicit – 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul setării de 1 minut. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii. Posibilitatea modificării nivelului presiunii în acest program nu este disponibilă.

Programul «ВАРКА»

Programul se recomandă pentru fierberea cărnii, cărnii din pasăre, peștelui și legumelor. Timpul de preparare implicit – 20 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii.

Programul «ТОМЛЕНИЕ»

Programul se recomandă pentru prepararea laptelui copt, conservelor, cărnii pe os, răciturii. Timpul de preparare implicit – 2 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute. În vas este setat implicit nivelul mediu al presiunii.

Programul «ДЕСЕРТЫ»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor deserturi din fructe și pomsșoare proaspete. Timpul de preparare implicit – 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «ВЫПЕЧКА»

Programul se recomandă pentru coacerea panispanelor, budincilor, tartelord din aluat cu drojdie. Timpul de preparare implicit – 1 oră. Intervalul setării manuale a timpului - de la 10 minute până la 4 ore cu pasul setării de 5 minute. Intervalul setării manuale a temperaturii de preparare - de la 100°C până la 150°C cu pasul setării de 5°C. În acest program timpul maxim de lucru a funcției de încălzire automată este limitat cu 4 ore.

I În cazul setării temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de preparare va fi limitat până la 2 ore.

I Puteți verifica gradul de pregătire a panispanului împlintind în el un beșior de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înclăiate fragmente de aluat - panispanul este gata.

La prepararea copturilor se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din multi-cooker-pressure-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la încălzire automată conectată.

Programul «ХЛЕБ»

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de pâne din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacerea. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute. Funcția de încălzire automată în acest program este limitată până la 3 ore.

! Asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

I Nu utilizați funcția «Amânarea startului», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii. Tineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi - coacerea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea pânii.

I Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile din ea.

I Nu deschideți capacul multi-cooker-pressure-cookerului până la finalizarea completă a funcționării programului, în special la etapa dospirii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

STOP **!** ATENȚIE! Utilizați mânuși de bucătărie pentru scoaterea pânii gata din dispozitiv.

Programul «ЙОГУРТ»

Programul se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă, chefului, precum și pentru dospirea aluatului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Intervalul setării manuale a timpului - de la 10 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.

! Asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

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

Programul «ЖАРКА»

Programul se recomandă pentru prăjirea cărnii, cărnii din pasăre, peștelui și legumelor. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Intervalul setării manuale a timpului - de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 1 minut. Intervalul setării manuale a temperaturii de preparare - de la 100°C până la 180°C cu pasul setării de 5°C. Funcția de start amânat în acest program nu este disponibilă.

I Pentru a evita arderea ingredientelor se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetați a programului «ЖАРКА» lăsați dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis - acesta va permite de a obține o crustă crocantă.

Programul «ФРИТЮР»

În multi-cooker-pressure-cooker REDMOND RMC-PM350 puteți prepara în friture, utilizând coșul special care face parte din setul de livrare.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Intervalul setării manuale a timpului - de la 1 până la 40 de minute cu pasul setării de 5 minute. Intervalul setării manuale a temperaturii de preparare - de la 140°C până la 180°C cu pasul setării de 5°C. Funcțiile de start amânat și încălzire automată în acest program nu sunt disponibile.

1. Luați mânerul detașabil al coșului pentru preparare în friture, strângeți-l în partea de jos, introducând capetele în locașele corespunzătoare în coș și fixați-le.
2. După intervalul de timp specificat în rețetă lăsați în jos coșul cu alimente repartizate uniform în vasul cu ulei fierbinte.
3. Nu acoperiți dispozitivul cu capac.
4. La finalizarea programului de preparare ridicați coșul pentru prăjire cu alimente de mâner și fixați-l pe marginea vasului cu ajutorul cîrligului special pe coș, pentru scurgerea uleiului.
5. Pentru înlăturarea excesului de ulei, absorbiți ușor uleiul de pe produs cu ajutorul unui prosop de hârtie sau șervețel gros de hârtie, înainte de a-l servi la masă.

STOP **!** ATENȚIE! Uleiul este foarte fierbinte! Pentru a evita arsurile utilizați mânuși de bucătărie și nu vă aplecați deasupra dispozitivului.

I Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după ce uleiul se va încălzi până la temperatura necesară.

I Utilizați în calitate de friture doar ulei vegetal rafinat.

I Încalzire puternică prelungită sau multă timp contribuie la oxidarea acestuia. Nu utilizați același ulei pentru preparare repetată a alimentelor în friture.

Programul «ПОПКОРН»

Programul se recomandă pentru a pregăti popcorn. Abilitatea de a schimba timpul de gătit și "Avtopodogrev" și "întăzire începe" în acest program nu sunt disponibile.

1. Puneți boabele pentru popcorn (fără ambalaj, nu mai mult de 200 grame o dată) în vas.
2. Uрмаți indicațiile pct. 2-13 din secțiunea «Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate».
3. Așteptați încetarea zgomotelor în interiorul vasului, apoi deschideți capacul și scoateți vasul cu popcornul gata.

STOP **!** ATENȚIE! La prepararea popcornului dispozitivul se încălzește tare! Fiți prudenți! Pentru a evita arsurile utilizați mânuși de bucătărie.

III. ÎNȚEȚINEREA DISPOZITIVULUI

Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor străine din multi-cooker-pressure-cooker după finalizarea procesului de preparare, se recomandă fierberea timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul «ПАР».

Nu lăsați în multicooker închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata le puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire. Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate. Înainte de curățarea multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Pentru curățarea dispozitivului utilizați o cârpă moale și soluții pentru spălarea vaselor. Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciu ale multicookerului; deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.

! NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețel sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor și care intra în contact cu produsele alimentare.

STOP **!** NU scufundați corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umez sau cu un burete. Puteți utiliza o soluție delicată de curățat. Pentru a evita surgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare aburului după fiecare utilizare a dispozitivului.

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând o buretă moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului). În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiaj pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului până la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

I La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Pentru curățarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu trăgându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umez sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul scos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați mașina de spălat vase în acest caz.
4. Ștergeți ambele capace până la uscat.
5. Aliniați capacul interior cu cel de bază și apăsați ușor pe el.
6. Supapa de aburi constă din comutatorul pe partea superioară a dispozitivului și grila de protecție pe partea interioară a capacului.
7. Scoateți cu grijă comutatorul supapei de aburi, trăgându-l în sus. Spălați-l minuțios și uscați-l.
8. Pe partea interioară a capacului este amplasat grila de protecție, care previne astuparea supapei de aburi. Scoateți-o minuțios, trăgând-o spre sine. Spălați-o minuțios și uscați-o.
9. De asemenea, pe partea interioară a capacului de bază este amplasată supapa de închidere de reglare a presiunii. Înlăturați minuțios murdăria de pe supapa și inelul de etanșare cu ajutorul buretei umeze sau șervețelului de bucătărie. După necesitate, scoateți cu grijă inelul de etanșare.
10. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați compact grila pe elementele de fixare pe partea interioară a capacului de bază și comutatorul supapei de aburi – pe partea exterioară a dispozitivului.

⚠ *Curățați obligatoriu supapele de aburi și de închidere după fiecare utilizare a dispozitivului!*

Pentru a evita deformarea inelului pe supapa de închidere nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării. Deteriorarea supapei de închidere sau a inelului poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului sau la defectarea acestuia.

Condensatul format în timpul procesului de preparare în multi-cooker-pressure-cooker se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturați condensatul după fiecare utilizare a dispozitivului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Ava respectarea strictă a indicațiilor prezente în instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

⚠ *Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!*

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umezit). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor. A nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului.

La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

i *La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.*

IV. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv sau la priza electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare.
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Bucatele se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul sau particulele străine.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un clic.
	Inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.

ROU

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuirea piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc). Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat). Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

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

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



EAC

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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

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

RMC-PM330-CIS-UM-3