

REDMOND

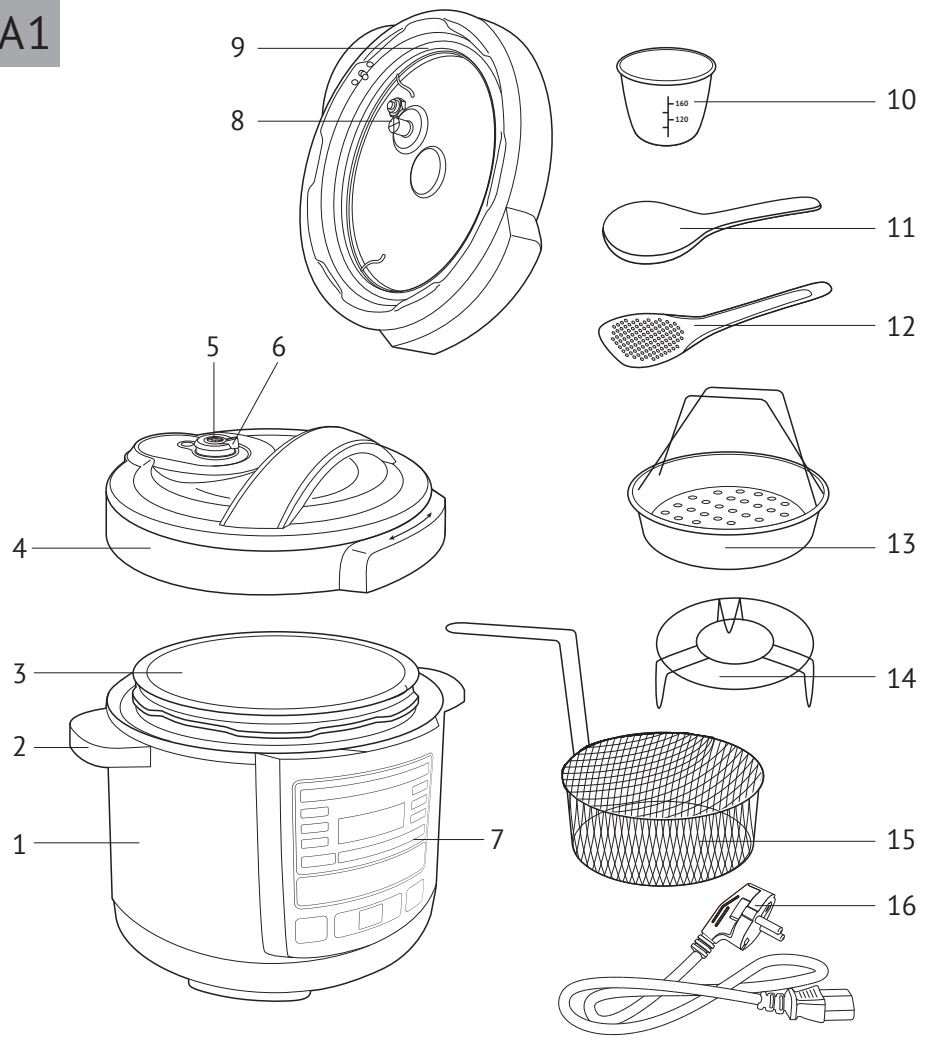
Мультиварка-скороварка
RMC-PM190



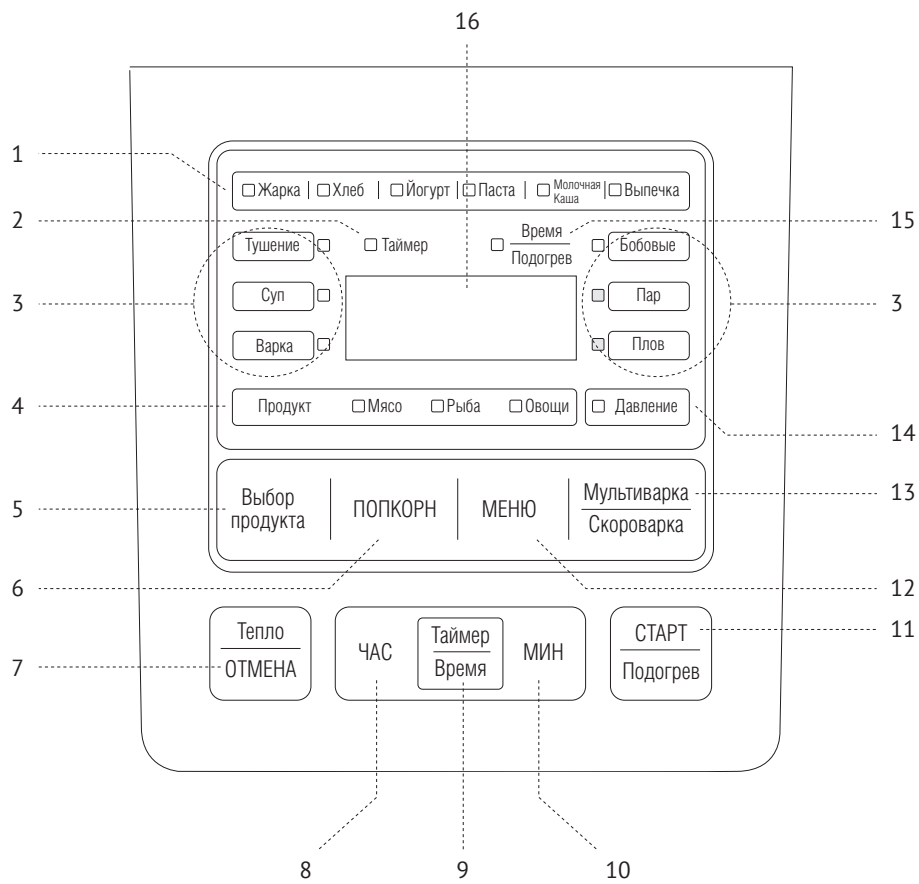
Руководство по эксплуатации

RUS	4
UKR	24
KAZ	32
UZB	40
ROU	48

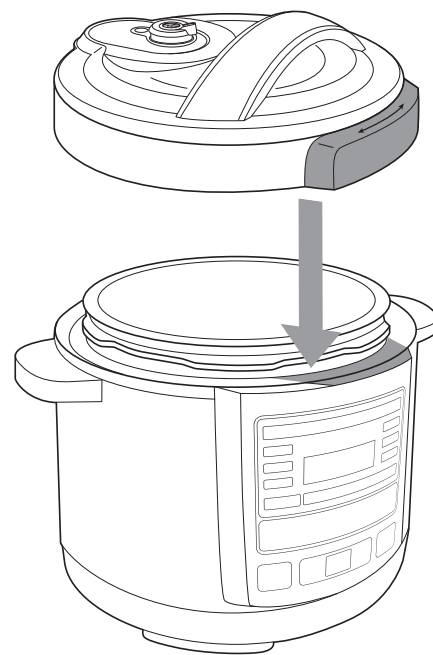
A1



A2



A3




УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что 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-PM190 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.

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

STOP Жарение и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!

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

STOP Категорически запрещается запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

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

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

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

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта и знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором, 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. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	7	Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	15
Автоматические программы.....	7	Программа «ПЛОВ».....	16
Функции.....	7	Приготовление при нормальном давлении.....	16
Комплектация.....	7	Программа «ЖАРКА МЯСА».....	16
Устройство прибора.....	7	Программа «ЖАРКА РЫБЫ».....	17
Панель управления.....	7	Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	17
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Программа «ХЛЕБ».....	17
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Программа «ЙОГУРТ».....	18
Открытие/закрытие крышки.....	8	Программа «ПАСТА».....	18
Паровой клапан.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	19
Система защиты.....	8	Программа «ВЫПЕЧКА».....	19
Установка времени приготовления.....	8	Программа «ПОПКОРН».....	20
Функция «Отсрочка старта».....	9	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	20
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	20
Функция разогрева блюд.....	9	Правила по уходу и очистке.....	20
Общие рекомендации по приготовлению.....	9	Очистка корпуса.....	20
Приготовление при высоком давлении.....	10	Очистка чаши.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	10	Очистка внутренней части крышки.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ».....	10	Очистка парового клапана.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ».....	10	Удаление конденсата.....	20
Программа «СУП С МЯСОМ».....	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	20
Программа «СУП РЫБНЫЙ».....	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	20
Программа «СУП ОВОЩНОЙ».....	12	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	22
Программа «ВАРКА МЯСА».....	12	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	22
Программа «ВАРКА РЫБЫ».....	13	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	23
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ».....	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	23
Программа «БОБОВЫЕ».....	14	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	23
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	14		
Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	15		

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM190
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный цифровой
Паровой клапан	съёмный
Система защиты	4-уровневая:
• клапан регулировки давления	
• температурный датчик	
• температурный предохранитель	
• датчик блокировки крышки	
Звуковой сигнал о готовности продукта.....	есть

Автоматические программы

В режиме скороварки:

- | | | | |
|-------------------|----------------|------------------|-------------------|
| 1. Тушение мяса | 5. Суп рыбный | 9. Варка овощей | 13. Овощи на пару |
| 2. Тушение рыбы | 6. Суп овощной | 10. Бобовые | 14. Плов |
| 3. Тушение овощей | 7. Варка мяса | 11. Мясо на пару | |
| 4. Суп с мясом | 8. Варка рыбы | 12. Рыба на пару | |

В режиме мультиварки:

- | | | |
|---------------|-----------------|------------------|
| 1. Попкорн | 4. Жарка овощей | 7. Паста |
| 2. Жарка мяса | 5. Хлеб | 8. Молочная каша |
| 3. Жарка рыбы | 6. Йогурт | 9. Выпечка |

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша с антипригарным керамическим покрытием.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре	1 шт.
Подставка из нержавеющей стали.....	1 шт.
Запасное уплотнительное кольцо	1 шт.

Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

Устройство прибора A1

- | | |
|--|---|
| 1. Корпус прибора | 9. Уплотнительное кольцо |
| 2. Ручки для переноски прибора | 10. Мерный стакан |
| 3. Чаша | 11. Черпак |
| 4. Крышка | 12. Плоская ложка |
| 5. Выходное отверстие клапана выпуска пара | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Переключатель клапана выпуска пара | 14. Подставка из нержавеющей стали |
| 7. Панель управления с дисплеем | 15. Корзина для жарки во фритюре |
| 8. Внутренний кожух клапана выпуска пара | 16. Шнур электропитания |


Панель управления A2

- Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки
- Индикатор режима установки времени отложенного старта
- Индикаторы автоматических программ для режима скороварки
- Индикаторы вида продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР»
- Кнопка «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР»
- Кнопка выбора программы «ПОПКОРН»
- Кнопка «Тепло/ОТМЕНА» – отмена всех сделанных установок; прерывание программы приготовления; включение функции разогрева
- Кнопка «ЧАС» – выбор значения часов при установке времени отложенного старта / времени приготовления
- Кнопка «Таймер/Время» – установка времени отложенного старта / времени приготовления
- Кнопка «МИН» – выбор значения минут при установке времени отложенного старта / времени приготовления
- Кнопка «СТАРТ/Подогрев» – старт программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева

12. Кнопка «МЕНЮ» — выбор автоматической программы приготовления
13. Кнопка «Мультиварка/Скороварка» — переключение режимов мультиварки/скороварки
14. Индикатор наличия давления в рабочей камере
15. Индикатор режима установки времени приготовления / индикатор работы функции автоподогрева
16. Цифровой дисплей

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно распакуйте изделие и извлеките его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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

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

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь нормализации давления в приборе.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар.

Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку. Не поднимайте прибор за ручку на крышке! Для подъема и переноски устройства используйте ручки на его корпусе.

Для блокировки крышки:

1. Опустите крышку на корпус прибора, совместив край ее выступа с линией маркировки на корпусе (см. рисунок А3). Крышка должна ровно и без перекосов опуститься на корпус.
2. Зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.

Паровой клапан

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

- в положении «ЗАКРЫТ» — в рабочей камере будет поддерживаться высокое давление (режим скороварки);
- в положении «ОТКРЫТ» — приготовление происходит при обычном давлении (режим мультиварки).

 *Технологический люфт переключателя клапана выпуска пара не является неисправностью.*

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т. п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пюреобразные блюда, необходимо подождать 5-10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны!

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM190 оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Когда показатели придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM190 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, для каждой программы, кроме программы «ПОПКОРН». Для изменения времени приготовления:

1. Выберите режим приготовления, нажав кнопку «Мультиварка/Сковородка». Затем выберите автоматическую программу приготовления, нажимая кнопку «МЕНЮ». На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Время», для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее отобразится индикатор Время/Подогрев.
3. При нажатии на кнопку «ЧАС» будет увеличиваться значение часов, при нажатии на кнопку «МИН» – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Тепло/ОТМЕНА», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

i При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии со сводной таблицей программ приготовления. Обратный отсчет времени приготовления в режиме сковородки, а также на программе «ПАСТА» (режим мультиварки) начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «СТАРТ/Подогрев».

Функция «Отсрочка старта»

Эта функция позволяет отложить процесс приготовления на срок от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. После выбора программы приготовления дважды нажмите кнопку «Таймер/Время». На дисплее высветится время отсрочки старта по умолчанию – «2:00», индикатор «Таймер» будет мигать. Нажатием кнопок «ЧАС» и «МИН» установите время, через которое будет запущена программа приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку «Тепло/ОТМЕНА». После этого введите параметры программы заново.

i Функция отсрочки старта недоступна в программах «ЖАРКА», «ПАСТА», «ПОПКОРН». При установке времени отсрочки старта следует учитывать, что в режиме сковородки, а также в программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 12 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления после

звукового сигнала, при этом на дисплее загорается индикатор «Время/Подогрев» и отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажимая и удерживая до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев» (индикатор «Время/Подогрев» на дисплее погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев».

Функция разогрева блюд

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C.

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
2. Установите переключатель клапана выпуска пара в положение «ЗАКРЫТ». Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Тепло/ОТМЕНА». На дисплее загорится индикатор «Время/Подогрев» и начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Индикатор «Время/Подогрев» погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-сковородке REDMOND RMC-PM190 реализованы 23 автоматические программы приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления на пару при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице.

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

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Для продуктов, набухающих при варке или выделяющих пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.) – выше отметки «2,0».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ готовить в режиме сковородки без воды или иной жидкости (минимальный объем жидкости – 2 мерных стакана).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать режим сковородки для жарки продуктов на масле под давлением. Можно пассеровать измельченные овощи в небольшом количестве масла или бульона при открытой крышке.

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

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ТУШЕНИЕ».
6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ МЯСА» составляет 40 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ТУШЕНИЕ».
6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РЫБА».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ РЫБЫ» составляет 18 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
 11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
 12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
- i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, положите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
1. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
3. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ТУШЕНИЕ».
5. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ» составляет 15 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «СУП С МЯСОМ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, положите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «СУП».
6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «СУП С МЯСОМ» составляет 40 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
- i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «СУП РЫБНЫЙ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, положите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «СУП».
6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РыБА».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «СУП РЫБНЫЙ» составляет 30 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «СУП ОВОЩНОЙ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».

4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «СУП».
6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «СУП ОВОЩНОЙ» составляет 20 минут.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ВАРКА МЯСА»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «3,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит пере-

- ключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».
 - Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
 - Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА МЯСА» составляет 40 минут.
 - При необходимости установите время отсрочки старта.
 - Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

- По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
- Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

- Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ВАРКА РЫБЫ»

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

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки 3,0 на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение ЗАКРЫТ.
- Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».

- Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РЫБА».
- Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА РЫБЫ» составляет 30 минут.
- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор Давление.

- По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
- Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

- Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

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

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки 3,0 на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение ЗАКРЫТ.
- Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».
- Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
- Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА ОВОЩЕЙ» составляет 25 минут.

8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор Давление.

10. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
11. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
12. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

13. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «БОБОВЫЕ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, положите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «2,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «БОБОВЫЕ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «БОБОВЫЕ» составляет 1 час.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i *Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i *Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.*

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПАР».
7. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
8. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «МЯСО НА ПАРУ» составляет 15 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта.
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i *Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».*

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
 12. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
 13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
- i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПАР».
7. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РЫБА».
8. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «РЫБА НА ПАРУ» составляет 12 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта.
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения

автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.

12. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
 13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.
- i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.
14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
5. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
6. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПАР».
7. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
8. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» составляет 10 минут.
9. При необходимости установите время отсрочки старта.
10. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

11. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.

12. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
13. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

14. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ПЛОВ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «2,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ЗАКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Сковородка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим скороварки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПЛОВ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ПЛОВ» составляет 25 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.

i Обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше. При этом загорается индикатор «Давление».

9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Дайте прибору остыть в течение 5 минут.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара. Затем откройте крышку прибора.

i Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

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

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Предназначена для жарки мяса. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку «Мультиварка/Сковородка».
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЖАРКА».
5. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА МЯСА» составляет 20 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.



Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

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

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Предназначена для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку «Мультиварка/Скороварка».
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЖАРКА».
5. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РЫБА».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА РЫБЫ» составляет 13 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.



Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

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

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку «Мультиварка/Скороварка».
4. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЖАРКА».
5. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА ОВОЩЕЙ» составляет 15 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.



Во время жарки продуктов крышка прибора должна быть снята! Если вы закрыли и случайно зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

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

Программа «ХЛЕБ»

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

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. При закладке теста следите за тем, чтобы его объем не превышал отметки 1,0 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ХЛЕБ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ХЛЕБ» составляет 3 часа.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. За 1 час до окончания работы программы откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
10. Закройте крышку и продолжайте выпекание.
11. По завершении программы прозвучит сигнал. Ваш хлеб готов.
12. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения готового хлеба из прибора.

Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.



Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

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

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе недоступна функция «Автоподогрев».

1. Подготовьте закуску для йогурта в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки 1,5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЙОГУРТ».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЙОГУРТ» составляет 8 часов.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
8. По завершении работы программы прозвучит сигнал.
9. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.



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

Программа «ПАСТА»

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Обратный отсчет времени приготовления в данной программе начинается по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

1. Налейте в чашу воды (не выше отметки 2,0 на внутренней поверхности чаши).
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПАСТА».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ПАСТА» составляет 8 минут.
7. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления.

8. После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте и заблокируйте крышку. Нажмите кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления молочных каш из пастеризованного молока малой жирности. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки 1,5 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» составляет 25 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше отметки «1,0» на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
4. Подключите прибор к электросети. Нажмите кнопку «Мультиварка/Скороварка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим мультиварки (нормальное давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВЫПЕЧКА».
6. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ВЫПЕЧКА» составляет 45 минут.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.
10. Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигнала.

Программа «ПОПКОРН»

Предназначена для приготовления попкорна. В данной программе недоступны функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев».

1. Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 граммов за раз!) в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Переключатель клапана выпуска пара поверните в положение ОТКРЫТ. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ПОПКОРН». На дисплее замигает надпись Pop.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/Подогрев». Прозвучит сигнал, надпись Pop загорится ровно, начнется работа в выбранной программе приготовления. Отсчет времени работы в данной программе не отображается. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал.
6. 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! Используйте кухонные рукавицы.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Жарка во фритюре
- Расстойка теста
- Стерилизация посуды
- Подогрев детских продуктов

Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» (режим скороварки).

Для очистки прибора используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.



При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химически агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с «Правилами по уходу и очистке» прибора.

Очистка чаши

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

Очистка внутренней части крышки

Внутреннюю поверхность крышки также рекомендуется очищать после каждого использования. Уплотнительную резинку на внутренней части крышки очищайте по мере необходимости: аккуратно снимите резинку, промойте теплой водой и установите на место – ровно и без перекосов.



ВНИМАНИЕ! Не скручивайте и не вытягивайте уплотнительную резинку. Это может привести к ее деформации.

Очистка парового клапана

Очистку клапана выпуска пара также рекомендуется производить после каждого использования устройства:

1. Отвинтите кожух клапана на внутренней стороне крышки.
2. Промойте кожух и клапан теплой водой. При сильном засоре клапана можете использовать для прочистки иглу или тонкую проволоку.
3. Привинтите кожух клапана на место.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. 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	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
При жарке	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки 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
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). 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, рыба и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
--	--

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром 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	
Мука не была просеяна или плохо вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

i 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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Выбор продукта (овощи / рыба / мясо)	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ЖАРКА	Мясо	Жарка мяса, рыбы, овощей, приготовление во фритюре	20 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	+	-	-	+
	Рыба		13 мин					
	Овощи		15 мин					
ХЛЕБ		Выпечка хлеба	3 часа	10 мин – 6 часов / 5 мин	-	+	-	+
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 мин – 12 часов / 5 мин	-	+	-	-
ПАСТА		Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам	8 минут	2 мин – 1 час / 1 мин	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	25 мин	10 мин – 1 час 30 мин / 5 мин	-	+	-	+
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	-	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Мясо	Тушение мяса, рыбы, овощей	40 мин	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		18 мин					
	Овощи		15 мин					

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Выбор продукта (овощи / рыба / мясо)	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
СУП	Мясо	Приготовление мясных бульонов, рыбных и овощных супов	40 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		30 мин					
	Овощи		20 мин					
ВАРКА	Мясо	Варка мяса, рыбы, овощей	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		30 мин					
	Овощи		25 мин					
БОБОВЫЕ		Варка бобовых, приготовление различных гарниров	1 час	10 мин – 5 часов / 5 мин	-	+	+	+
ПАР	Мясо	Приготовление мясных блюд, рыбы и овощей на пару	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+	+
	Рыба		12 мин					
	Овощи		10 мин					
ПЛОВ		Приготовление плова	25 мин	10 мин – 2 часа / 5 мин	-	+	+	+
ПОПКОРН		Приготовление попкорна	-	-	-	-	-	-

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	10
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 / 15
Рыба (филе)	500	500	12
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	10
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	10
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	10

Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	5

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM190. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND вы можете на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1, E2, E4	Системные ошибки (возможен выход из строя платы управления, температурных датчиков или датчика давления)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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



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

- Вимкочайте 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 пере-кручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.



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

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, 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.

STOP Категорично забороняється запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилийтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Підняти 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 ушкодження майна.

STOP УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM190
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	середньодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	знімається
Система захисту.....	4-рівнева:
	<ul style="list-style-type: none"> • клапан регулювання тиску • температурний датчик • температурний запобіжник • датчик блокування кришки
Звуковий сигнал про готовність продукту.....	існує

Автоматичні програми

У режимі скороварки:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (ТУШКУВАННЯ – М'ЯСО)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (ТУШКУВАННЯ – РИБА)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (ТУШКУВАННЯ – ОВОЧИ)
4. СУП – МЯСО (СУП – М'ЯСО)
5. СУП – РЫБА (СУП – РИБА)
6. СУП – ОВОЩИ (СУП – ОВОЧИ)
7. ВАРКА – МЯСО (ВАРИННЯ – М'ЯСО)
8. ВАРКА – РЫБА (ВАРИННЯ – РИБА)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (ВАРИННЯ – ОВОЧИ)
10. БОБОВЫЕ (БОБОВІ)
11. ПАР – МЯСО (НА ПАРИ – М'ЯСО)
12. ПАР – РЫБА (НА ПАРИ – РИБА)
13. ПАР – ОВОЩИ (НА ПАРИ – ОВОЧИ)
14. ПЛОВ

У режимі мультиварки:

1. ПОПКОРН
2. ЖАРКА – МЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
3. ЖАРКА – РЫБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧИ)
5. ХЛЕБ (ХЛІБ)
6. ЙОГУРТ
7. ПАСТА
8. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
9. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)

Функції

Відстрочення старту.....	до 24 годин
Розігрів страви.....	до 12 годин
Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє відключення автопідігріву	існує

Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша з антипригарним керамічним покриттям.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кошик з ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Підставка з нержавіючої сталі	1 шт.
Запасна гумка ущільнювача	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.

Книга рецептів.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Кабель електроживлення	1 шт.

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

Облаштування приладу A1

1. Корпус приладу
2. Ручки для перенесення приладу
3. Чаша з антипригарним керамічним покриттям
4. Кришка
5. Вихідний отвір клапана
6. Перемикач клапана випуску пари
7. Панель управління з дисплеєм.
8. Внутрішній кожух клапана випуску пари
9. Гумка ущільнювача
10. Мірна склянка
11. Черпак
12. Плоска ложка
13. Контейнер для приготування на парі
14. Підставка з нержавіючої сталі
15. Кошик для смаження у фритюрі
16. Кабель електроживлення

Панель управління A2

1. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
2. Індикатор режиму налаштування часу відкладеного старту.
3. Індикатори автоматичних програм для режиму скороварки.
4. Індикатори виду продуктів в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР».
5. Кнопка «Выбор продукта» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР».
6. Кнопка вибору програми «ПОПКОРН».
7. Кнопка «Тепло/ОТМЕНА» («Тепло/Відміна») – відміна усіх зроблених налаштувань; переривання програми приготування; включення функції розігріву.
8. Кнопка «ЧАС» («Година») – вибір значення годин під час налаштування часу відкладеного старту / часу приготування.
9. Кнопка «Таймер/Время» («Таймер/Час») – налаштування часу відкладеного старту / часу приготування.
10. Кнопка «МИН» («Хвилина») – вибір значення хвилин під час налаштування часу відкладеного старту / часу приготування.

11. Кнопка «СТАРТ/Подогрев» («Старт/Підігрів») – старт програми приготування; попереднє відключення функції автопідігріву.
12. Кнопка «МЕНЮ» – вибір автоматичної програми приготування.
13. Кнопка «Мультиварка/Скороварка» – перемикання режимів «мультиварка»/«скороварка».
14. Індикатор наявності тиску в робочій камері.
15. Індикатор режиму налаштування часу приготування / індикатор роботи функції автопідігріву.
16. Цифровий дисплей.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

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

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

Відкриття/Закриття кришки

При закритті кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє нагнітати в мультиварці-скороварці високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий за атмосферний, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, значить, тиск в робочій камері ще занадто високе. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтеся нормалізації тиску в приладі.

⚠ *УВАГА! Перед відкриттям кришки переконайтеся, що клапан випуску пари відкритий і з нього не виходить пара.*

Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до металевої частини кришки в процесі і після закінчення приготування. Відкривайте кришку тільки за ручку. Не піднімайте прилад за ручку на крищі! Для підйому і перенесення пристрою використайте ручки на його корпусі.

Для блокування кришки:

1. Опустіть кришку на корпус приладу, поєднавши її край з лінією, як показано на малюнку А3. Кришка повинна рівно і без перекосів опуститися на корпус.
2. Зафіксуйте кришку, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору.

Паровий клапан

На крищі приладу знаходиться клапан випуску пари, який необхідно встановити в одне з робочих положень залежно від вибраного способу приготування. Якщо показчик перемикача клапана знаходиться:

- у положенні «ЗАКРЬТ» («Закритий») – в робочій камері підтримуватиметься високий тиск (режим скороварки);
- у положенні «ОТКРЬТ» («Відкритий») – приготування відбувається при звичайному тиску (режим мультиварки).

⚠ *Технологічний люфт перемикача клапана випуску пари не є несправністю. Після закінчення приготування під високим тиском необхідно відкрити клапан випуску пари для нормалізації тиску в робочій камері.*

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

УВАГА! При відкритті клапана випуску пари в час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте обережні!

Система захисту

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM190 оснащена багаторівневою системою захисту. Якщо показники температури або тиску в камері перестануть відповідати необхідним параметрам, система зупинить процес приготування. Коли показники придуть в норму, процес приготування поновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення і повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

Функція «Відстрочення старту»

Ця функція дозволяє відкласти процес приготування на термін від 1 хвилини до 24 годин з кроком налаштування по 1 хвилині.

1. Після вибору програми приготування двічі натисніть кнопку «Таймер/Время». На дисплеї висвітлиться час відстрочення старту за замовчуванням – «2:00», індикатор «Таймер» блиматиме. Натисненням кнопок «ЧАС» і «МИН» встановіть час, через який

буде запущена програма приготування. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

2. Натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/Подогрев». Почнетесь зворотній відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
3. Щоб відмінити налаштування, натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Після цього введіть параметри програми знову.

i Функція відстрочення старту недоступна в програмах «ЖАРКА», «ПАСТА», «ПОПКОРН». Під час налаштування часу відстрочення старту слід враховувати, що в режимі скороварки, а також в програмі «ПАСТА» зворотній відлік часу приготування почнетесь тільки після досягнення приладом необхідної температури і тиску.

Не рекомендується використати функцію відстрочення старту, якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються швидкопсувні продукти (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир і т. д.).

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80°C впродовж 12 годин. Включається автоматично після закінчення програми приготування після звукового сигналу, при цьому на дисплеї з'являється індикатор «Время/Подогрев» і відображається прямий шохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігріву, натискаючи і утримуючи до звукового сигналу кнопку «СТАРТ/Подогрев» (індикатор на дисплеї «Время/Подогрев» згасне). Щоб знову включити функцію автопідігріву, повторно натисніть і утримуйте до звукового сигналу кнопку «СТАРТ/Подогрев».

Функція розігрівання страв

Дозволяє розігріти холодне страви до температури 60-80°C.

1. Викладіть продукт в чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача. Закрийте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть перемикач клапана випуску пари в положення «ЗАКРЫТ». Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА». На дисплеї загоряється індикатор «Время/Подогрев» і почнетесь прямий шохвилинний відлік часу розігріву. Прилад розігріє страву і підтримуватиме його температуру впродовж 12 годин, після чого розігрівання автоматично вимкнеться.
4. Щоб припинити розігрівання, повторно натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Індикатор «Время/Подогрев» згасне, прилад перейде в режим очікування.

Загальний порядок дій під час використання приладу

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки шкали на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрийте і заблокуйте кришку, встановіть паровий клапан в положення «ОТКРЫТ» або «ЗАКРЫТ» залежно від програми приготування (у групі програм «ЖАРКА» приготування відбувається при відкритій кришці).
4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть кнопку «Мультиварка/Скороварка» для вибору режиму приготування (при повторному натисненні кнопки відбувається перемикання режимів):
 - режим скороварки (високий тиск);
 - режим мультиварки (нормальний тиск).
6. Натискаючи кнопку «МЕНЮ», виберіть автоматичну програму приготування. На дисплеї відобразиться відповідний індикатор. Для кожної програми на дисплеї відображатиметься час приготування за замовчуванням.
7. При роботі з групою програм («ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР»), натискаючи кнопку «Выбор продукта» встановите необхідну підпрограму: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ».
8. Натиснувши кнопку «Таймер/Время» встановите час роботи для вибраної програми. При натисненні на кнопку «ЧАС» збільшуватиметься значення години, при натисненні на кнопку «МИН» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення налаштування часу продовжиться від початку діапазону.
9. При необхідності встановіть час відстрочення старту (див. Функція «Відстрочення старту»).
10. Натисніть і утримуйте до звукового сигналу кнопку «СТАРТ/Подогрев». Почнетесь виконання програми приготування. На дисплеї відобразиться індикатор часу, що залишився до закінчення роботи програми.
11. Зворотній відлік часу приготування в режимі скороварки, а також на програмі «ПАСТА» (режим мультиварки) починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші. При цьому в режимі скороварки загоряється індикатор «Давление» («Тиск»).
12. Після закінчення роботи програми прозвучить сигнал, включиться автопідігрів і почнетесь прямий відлік часу роботи приладу в цьому режимі. Для відключення автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигналу. При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігріву.
13. Залиште прилад у вимкненому положенні впродовж 5 хвилин, щоб дати йому охолонути.
14. Якщо ви готували в режимі скороварки, обережно відкрийте клапан випуску пари і почекайте, поки з отворів клапана не припиниться вихід пари. Потім відкрийте кришку приладу. Якщо після закінчення приготування кришка залишилася заблокованою, переконайтеся, що клапан випуску пари відкритий. Дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і спробуйте відкрити кришку ще раз.

15. Щоб скачувати усі задані налаштування або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигналу.

i **УВАГА!** Забороняється готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини (мінімальний об'єм рідини – 2 мірних склянки).

Забороняється використати режим скороварки для смаження продуктів в олії під тиском. Можна пасерувати подрібнені овочі в невеликій кількості олії або бульйону ПРИ ВІДКРИТІЙ КРИШЦІ.

Забороняється заповнювати чашу продуктами і водою більш ніж на 4/5 від її об'єму. Для продуктів, що набрякають при варінні або виділяють піну (шпинат, рис, бобові, макарони і т. д.) – не більше ніж на 3/5 об'єму, щоб не засмітився паровий клапан.

Приготування при високому тиску (режим скороварки – клапан випуску пари закритий)

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для тушкування м'яса, риби, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хв., «РЫБА» – 18 хв., «ОВОЩИ» – 15 хв.). Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

При тушкуванні різних продуктів загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «3,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «СУП»

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

Під час варіння супів загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «3,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «ВАРКА»

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

Під час варіння різних продуктів загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «3,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «БОБОВЫЕ»

Призначена для приготування бобових. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 1 годину. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 5 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Під час варіння бобових загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «2,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «ПАР»

Призначена для приготування м'ясних страв, риби і овочів на парі. Час приготування за замовчуванням залежить від вибраного виду продукту («МЯСО» – 15 хв., «РЫБА» – 12 хв., «ОВОЩИ» – 10 хв.). Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

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

1. Налийте в чашу 300-350 мл води.
2. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть в контейнері для приготування на парі. Встановіть в чашу ґрати, поставте на неї контейнер.
3. Вставте чашу в корпус приладу, трішки поверніть, переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача.
4. Дотримуйтеся вказівок розділу «Загальний порядок дій під час використання приладу».

Програма «ПЛОВ»

Призначена для приготування плову. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 25 хвилин. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Під час приготування плову загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «2,0» на внутрішній поверхні чаші.

Приготування при нормальному тиску (режим мультиварка – клапан випуску пари відкритий)

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, риби, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 20 хв., «РЫБА» – 13 хв., «ОВОЩИ» – 15 хв.). Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 1 хвилині. Смажити продукти необхідно при знятті кришки приладу. Функція відстрочення старту в цій програмі недоступна.

Під час смаження продуктів кришка приладу має бути знята! Якщо ви закрили і випадково зафіксували кришку, може спрацювати механізм її автоматичного блокування (ви не зможете візуально контролювати процес смаження, помішувати або перевертати продукт). У цьому випадку зупиніть процес приготування, переконайтеся, що клапан виходу пари відкритий, почекайте, поки прилад охолоне, і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.

СТОП **УВАГА!** Під час смаження продуктів прилад працює при максимальній температурі. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» приладу необхідно дати повністю охолонути.

Програма «ХЛЕБ»

Призначена для випічки хліба різних сортів. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 3 години. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Під час закладання тіста слідкуйте за тим, щоб його об'єм не перевищував відмітки «1,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою цієї програми ви можете приготувати смачні і корисні йогурти у себе удома. За замовчуванням час приготування складає 8 годин. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. У цій програмі недоступна функція «Автопідігрів».

Під час приготування йогурту загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «1,5» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «ПАСТА»

Призначена для варіння макаронів, приготування пасти за різними рецептами. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 8 хвилин. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція відстрочення старту в цій програмі недоступна. Зворотний відлік часу приготування починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші.

Під час приготування пасти загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «2,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Призначена для приготування каш на молоці. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 25 хвилин. Можливе налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Під час приготування молочної каші загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «1,5» на внутрішній поверхні чаші.

Програма призначена для приготування каш з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується:

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листкового тіста. За замовчуванням час приготування в цій програмі складає 45 хвилин. Можливе налашту-

вання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Загальний об'єм інгредієнтів не повинен перевищувати відмітки «1,0» на внутрішній поверхні чаші.

Програма «ПОПКОРН»

Для приготування попкорну передбачена автоматична програма «ПОПКОРН».

1. Перекладіть зерна для попкорну (без упаковки, не більше 200 грам за раз!) в чашу.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона встановлена рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку.
3. Перемикач клапана випуску пари поверніть в положення «Открит». Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «ПОПКОРН». На дисплеї зблимає індикатор «Pop».
5. Натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/Подогрев». Прозвучить сигнал, напис «Pop» спалахне рівно, почнеться робота у вибраній програмі приготування. Відлік часу роботи в цій програмі не відображається. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал.
6. Почкайте, поки не припиняться клацання усередині чаші, потім відкрийте кришку і вийміть чашу з готовим попкорном.

СТОП *УВАГА! Під час приготування попкорну прилад сильно нагрівається! Будьте обережні! Використайте кухонні рукавиці.*

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і впродовж 15 хвилин обробити половину лимона в програмі «ПАР – ОВОЩИ» (режим скороварки).

Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо робити чистку виробу відразу після використання.

СТОП *Під час очищення забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.*

Очищення корпусу приладу робиться в міру необхідності. Чашу і внутрішню поверхню кришки рекомендується очищати після кожного використання. Чашу можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.

Ущільнюючу гумку на внутрішній частині кришки очистіть в міру необхідності: акуратно зніміть гумку, промийте теплою водою і встановіть на місце – рівно і без перекосів.

і *УВАГА! Не скручуйте і не витягайте ущільнюючу гумку, це може привести до її деформації.*

Очищення клапана випуску пари також рекомендується робити після кожного використання пристрою:

1. Відкрутіть кожух клапана на внутрішній стороні кришки.
2. Промийте кожух і клапан теплою водою. При сильному засміченні клапана можете використати для очищення голку або тонкий дріт.
3. Пригвинтіть кожух клапана на місце.

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який в цій моделі скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші. Конденсат легко видалити за допомогою рушника або кухонної серветки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1, E2, E4	Системні помилки (можливий вихід з ладу плати управління, температурних датчиків або датчика тиску)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути впродовж 10-15 хвилин. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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



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.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізебеңіз. 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 ақаптың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.
- **Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!**
- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

- STOP** Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!
- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
 - Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
 - Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
 - Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады
 - Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
 - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстанаңыз.
- 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 өздігінен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

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

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-PM190
Қуаты	900 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Табағының көлемі	5 л
Табағының жабындысы	күйікке қарсы қыш
Дисплей	LED, сандық
Бу клапаны	шешілмелі
Қорғаныс жүесі	4-деңгейлі:
	<ul style="list-style-type: none"> • қысымды реттеу клапаны • температуралық қадаға • температуралық сақтандырғыш • қақпақты құрсаулайтын қадаға
Азықтың дайындығы туралы дыбыстық сигнал	бар

Автоматты бағдарламалар

Жылдам пісіргіш режимінде:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (БҰҚТЫРУ – ЕТ)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (БҰҚТЫРУ – БАЛЫҚ)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (БҰҚТЫРУ – КӨКӨНІС)
4. СУП – МЯСО (КӨЖЕ – ЕТ)
5. СУП – РЫБА (КӨЖЕ – БАЛЫҚ)
6. СУП – ОВОЩИ (КӨЖЕ – КӨКӨНІС)
7. ВАРКА – МЯСО (АСУ – ЕТ)
8. ВАРКА – РЫБА (АСУ – БАЛЫҚ)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (АСУ – КӨКӨНІС)
10. БОБОВЫЕ (БҰРШАҚТАР)
11. ПАР – МЯСО (БУҒА ПІСІРУ – ЕТ)
12. ПАР – РЫБА (БУҒА ПІСІРУ – БАЛЫҚ)
13. ПАР – ОВОЩИ (БУҒА ПІСІРУ – КӨКӨНІС)
14. ПЛОВ (ПАЛАУ)

Мультипісіргіш режимінде:

1. ПОПКОРН
2. ЖАРКА – МЯСО (ҚУЫРУ – ЕТ)
3. ЖАРКА – РЫБА (ҚУЫРУ – БАЛЫҚ)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (ҚУЫРУ – КӨКӨНІС)
5. ХЛЕБ (НАН)
6. ЙОГУРТ
7. ПАСТА
8. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА)
9. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)

Функциялары

Стартты шегеру.....	24 сағатқа дейін
Асты ысыту.....	12 сағатқа дейін
Дайын тағам температурасын ұқстау (автоысыту).....	12 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар

Жинағы

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіші.....	1 дана
Жабындысы күйікке қарсы қыш табақ.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрде қуыру үшін тұтқасы бар себет.....	1 дана
Тот баспайтын болаттан жасалған тұғыр.....	1 дана
Қосалқы тығыздауыш резина.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана

Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана

Өндiрушi өз өнiмiн жақсарту барысында дизайн, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстердi бұл өзгерiстер туралы қосымша хабарламай енгiзуге құқылы.

Аспаптың құрылымы А1

1. Аспаптың корпусы
2. Аспапты тасымалдауға арналған тұтқалар
3. Жабындысы күйікке қарсы қыш табақ
4. Тасымалдауға
5. Клапанның шығыс тесігі
6. Бу шығару клапанының ауыстырғышы
7. Дисплейі бар басқару панелі
8. Бу шығару клапанының ішкі қабығы
9. Тығыздауыш резина
10. Өлшеу стақаны
11. Ожау
12. Жалпақ қасық
13. Буда әзірлеуге арналған контейнер
14. Тот баспайтын болаттан жасалған тұғыр
15. Фритюрде қуыруға арналған себет
16. Электрқоректену бауы

Басқару панелі А2

1. Мультипісіргіш режимі үшін автоматты бағдарламалардың индикаторы.
2. Шегерілген старт уақытын орнату режимінің индикаторы.
3. Жылдам пісіргіштің режимі үшін автоматты бағдарламалардың индикаторы.
4. “ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ”, “СУП”, “ВАРКА”, “ПАР” бағдарламаларында азық түрлерінің индикаторлары.
5. “Выбор продукта” (“Азықты таңдау”) түймешігі – “ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ”, “СУП”, “ВАРКА”, “ПАР” бағдарламаларында азық түрін таңдау.
6. “Попкорн” бағдарламасын таңдау түймешігі.
7. “Тепло/ОТМЕНА” (“Жылу/Болдырмау”) түймешігі – барлық жасалған орнатылымдарды болдырмау; бағдарламаны әзірлеуді ұзу; ысыту функциясын қосу.
8. “ЧАС” (“Сағат”) түймешігі – шегерілген старт уақытын / әзірлеу уақытын орнатқанда сағат мәнін таңдау.
9. “Таймер/Время” (“Таймер/Уақыт”) түймешігі – шегерілген старт уақытын / әзірлеу уақытын орнату.
10. “МИН” түймешігі – шегерілген старт уақытын / әзірлеу уақытын орнатқанда минуттар мәнін таңдау.

11. “СТАРТ/Подогрев” (“Старт/Ысыту”) түймешігі – старт әзірлеу бағдарламалары; автосыту функциясын алдын ала өшіру.
12. “МЕНЮ” (“Мәзір”) түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
13. “Мультиварка/Скороварка” (“Мультипісіргіші/Жылдам пісіргіші”) түймешігі – “мультипісіргіші” / “жылдам пісіргіші” режимдерін ауыстыру.
14. Жұмыс камерада қысым бар болуының индикаторы.
15. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы / автосыту функциясының жұмыс индикаторы.
16. Сандық дисплей.

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

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

- ⚠ *Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз. Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.*

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз (“Аспапты тазалау және күту” қараңыз).

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

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

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

Қақпақты ашу/жабу

Аспаптың қақпағы жабылғанда бұйым корпусымен саңылаусыз қосылады, бұл мультипісіргіш-жылдам пісіргіште жоғары қысым ұстауға мүмкіндік береді. Аспаптың ішіндегі қысым атмосфералық қысымнан көп болғанда қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салынбай ашылмаса, жұмыс камерада қысым өте жоғары. Бұды шығаратын клапанды ашып, аспапта қысым қалпына келуін күтіңіз.

- ⚠ *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қақпақты ашудың алдында бұды шығаратын клапан ашық және одан бу шығып тұрғанына көз жеткізіңіз.*

Аспап жұмыс кезінде қызады! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық бөлігіне тиеніз. Қақпақты тек тұтқасынан ұстап ашыңыз.

Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтерменіз! Құрылғыны көтеру және тасымалдау үшін корпусындағы тұтқаларды пайдаланыңыз.

Қақпақты құрсаулау үшін:

1. Қақпақты суретте көрсетілгендей шетін сызыққа келтіріп, аспаптың корпусына түсіріңіз А3. Қақпақ тегіс және қисаймай корпусқа түсуі керек.
2. Қақпақты сағат тілімен тірелгенше бұрап бекітіңіз.

Бу клапаны

Аспаптың қақпағында бу шығаратын клапан бар, оны таңдалған әзірлеу әдісіне байланысты жұмыс күйлердің біріне орнату керек. Егер клапан ауыстырғышының көрсеткіші келесіде тұрса:

- “ЗАКРЫТ” (“Жабық”) күйінде – жұмыс камерада жоғары қысым ұсталады (жылдам пісіргіш режимі);
- “ОТКРЫТ” (“Ашық”) күйінде – әдетті қысымда әзірленеді (мультипісіргіш режимі).

- ⚠ *Бу шығаратын клапан ауыстырғышының технологиялық люфті ақау болып табылмайды. Жоғары қысымда әзірлеу аяқталысымен жұмыс камерада қысымды қалпына келтіру үшін бу шығаратын клапанды ашу керек.*

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлену үдерісі кезінде немесе аяқталғанда бу шығаратын клапан ашылғанда ыстық бу тігінен қатты атқылауы мүмкін. Абай болыңыз!

Қорғаныс жүйесі

REDMOND RMC-PM190 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші көп деңгейлі қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер камерада температураның немесе қысымның көрсеткіштері қажетті параметрлерге сәйкес келмейтін болса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Көрсеткіштер қалпына келгенде әзірлеу үдерісі жалғасады. Егер белгілі уақытта бұл болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шеңберін үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын толық тоқтатады.

“Стартты шегеру” функциясы

Осы функция әзірлеу үдерісін 1 минут орнату қадамымен 1 минуттан 24 сағатқа дейін мерзімге шегеруге мүмкіндік береді.

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң “Таймер/Время” түймешігін екі рет басыңыз. Дисплееде стартты шегерудің әдепкі уақыты – “2:00” жанады, “Таймер” индикаторы жыпылықтайды. “ЧАС” және “МИН” түймешіктерін басып, әзірлеу бағдарламасы іске қосылатын уақытты орнатыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.

2. “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басып ұстаңыз. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылуына дейін қалған уақыттың керісінше есептелуі басталады.
3. Орнатылымдарды болдырмау үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін басыңыз. Бұдан кейін бағдарлама параметрлерін қайта енгізіңіз.

i *Стартты шегеру функциясы “ЖАРКА”, “ПАСТА”, “ПОПКОРН” бағдарламаларында қол жетімсіз.*

Стартты шегеру уақытын орнатқанда жылдам пісіргіш режимінде, сонымен қатар “ПАСТА” бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есептелуі тек аспап қажетті температура мен қысымға жеткенде басталатынын есепке алу керек.

Егер рецептте құрамдастар ретінде тез бұзылатын азық (жұмыртқа, сүт, қаймақ, ет, балық, ірімшік және т. б.) пайдаланылса, стартты шегеру функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Дайын тағамның 60-80°C диапазонында температурасын 12 сағаттың ішінде ұстауға мүмкіндік береді. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен дыбыс сигналынан соң автоматты түрде қосылады, бұл кезде дисплейде “Время/Подогрев” индикаторы жанады және осы режимде минуттарда уақыттың тікелей есептелуі көрінеді.

Қажет болғанда “СТАРТ/Подогрев” түймешігін дыбыс сигналына дейін басып ұстап, автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады (дисплейде “Время/Подогрев” индикаторы өшеді). Автоысыту функциясын қайта қосу үшін дыбыс сигналына дейін “СТАРТ/Подогрев” түймешігін қайта басып ұстаңыз.

Тағамды ысыту функциясы

Суық тағамды 60-80°C температурасына дейін ысытуға мүмкіндік береді.

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз. Қақпақты жауып құрсаулаңыз.
2. Бу шығару клапанының ауыстырғышын “ЗАКРЫТ” күйіне орнатыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
3. “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін басыңыз. Дисплейде “Время/Подогрев” индикаторы жанады және ысыту уақытының тікелей минуттарда есептелуі басталады. Аспап тағамды ысытады және температурасын 12 сағаттың ішінде ұстайды, одан кейін ысыту автоматты түрде өшеді.
4. Ысытуды тоқтату үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін қайта басыңыз. “Время/Подогрев” индикаторы өшеді, аспап күту режиміне ауысады.

Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.

3. Қақпақты тығыз жабыңыз және құрсаулаңыз, бу клапанын әзірлеу бағдарламасына байланысты “ОТКРЫТ” немесе “ЗАКРЫТ” күйіне орнатыңыз (“ЖАРКА” бағдарламалар тобында қақпақ ашық тұрғанда әзірленеді).
4. Аспапты электр желіге қосыңыз.
5. Әзірлеу режимін таңдау үшін “Мультиварка/Скороварка” түймешігін басыңыз (түймешікті қайта басқанда режимдер ауысады):
 - жылдам пісіргіш режимі (жоғары қысым);
 - мультипісіргіш режимі (қалыпты қысым).
6. “МЕНЮ” түймешігін басып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде тиісті индикатор көрінеді. Әр бағдарлама үшін дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты көрінеді.
7. Бағдарламалар тобымен жұмыс істегенде (“ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ”, “СУП”, “ВАРКА”, “ПАР”), “Выбор продукта” түймешігін басып, қажетті ішкі бағдарламаны орнатыңыз: “МЯСО”, “РЫБА”, “ОВОЩИ”.
8. “Таймер/Время” түймешігін басып, таңдалған бағдарлама үшін жұмыс уақытын орнатыңыз. “ЧАС” түймешігі басылғанда сағаттардың мәні, “МИН” түймешігі басылғанда минуттардың мәні көбейеді. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ең үлкен мән болғанда уақыттың орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
9. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз (“Стартты шегеру” функциясы қараңыз).
10. Дыбыс сигналы естілгенше “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басып ұстаңыз. Әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталады. Дисплейде бағдарлама жұмысының соңына дейін қалған уақыт индикаторы көрінеді.
11. Жылдам пісіргіш режимінде, сонымен қатар “Паста” бағдарламасында (мультипісіргіш режимі) әзірлеу уақытының керісінше есептелуі табақта қажетті температура мен қысым болғанда басталады. Бұл кезде жылдам пісіргіш режимінде “Давление” (“Қысым”) индикаторы жанады.
12. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен сигнал естіледі, автоысыту қосылып, аспаптың осы режимде жұмыс уақытының тікелей есептелуі басталады. Автоысытуды өшіру үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұстаңыз. Қажет болғанда автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады.
13. Аспапты суыту үшін өшкен күйінде 5 минут ішінде тұрғызып қойыңыз.
14. Егер жылдам пісіргіш режимінде әзірлесеңіз, бу шығару клапанын абайлап ашыңыз және клапан тесіктерінен бу шығып тоқтағанын күтіңіз. Одан кейін аспап қақпағын ашыңыз. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ құрсауланып тұрса, бу шығаратын клапан ашық тұрғанына көз жеткізіңіз. Аспапты бірнеше минуттың ішінде суытыңыз және қақпақты тағы бір рет ашып көріңіз.
15. Барлық тапсырылған теңшелімдерді болдырмау немесе әзірлеу үдерісін кез келген кезеңінде тоқтату үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұстаңыз.

И НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сусыз немесе басқа сұйықтықсыз жылдам пісіру режимінде әзірлеуге тыйым салынады (сұйықтықтың ең аз көлемі – 2 өлшеу стақаны).

Жылдам пісіргіш режимін азықты қысымда майға қуыруға пайдалануға тыйым салынады. ҚАҚПАК АШЫҚ ТҰРҒАНДА үзілген көкөністі біраз мөлшер май мен сорпада пассерлеуге болады.

Табақты азық пен суға көлемінің 4/5 бөлігінен көп толтыруға тыйым салынады. Пісіргенде бөрттін немесе көбік бөлетін азық-түлік үшін (шпинат, күріш, бұршақтар, макарон, майта және т.б.) – бу клапанында қоқыс тұрып қалмауы үшін көлемінің 3/5 бөлігін асырмай.

Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісіргіш режимі – бу шығаратын клапан жабық)

“ТУШЕНИЕ” бағдарламасы

Ет, балық, көкөністі бұқтыруға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты (“МЯСО” – 40 мин., “РЫБА” – 18 мин., “ОВОЩИ” – 15 мин.). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Әртүрлі азықты бұқтырғанда сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

“СУП” бағдарламасы

Ет сорпасын, көкөніс және балық сорпасын әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты (“МЯСО” – 40 мин., “РЫБА” – 30 мин., “ОВОЩИ” – 20 мин.). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Көже пісіргенде сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

“ВАРКА” бағдарламасы

Ет, балық, көкөністі пісіруге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты (“МЯСО” – 40 мин., “РЫБА” – 30 мин., “ОВОЩИ” – 25 мин.). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Әртүрлі азықты пісіргенде сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

“БОБОВЫЕ” бағдарламасы

Бұршақтарды әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 5 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Бұршақтарды пісіргенде сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “2,0” белгісінен аспауы керек.

“ПАР” бағдарламасы

Етті тағамды, балық пен көкөністі бұға пісіріп әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты (“МЯСО” – 15 мин., “РЫБА” – 12 мин., “ОВОЩИ” – 10 мин.). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Әртүрлі тағамды бұға пісіріп әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз, бұға пісіріп әзірлеуге арналған контейнерге біркелкі салыңыз. Табаққа тор орнатыңыз, үстіне контейнер қойыңыз.
3. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, біраз бұрыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
4. “Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі” тарауы нұсқауларын ұстаныңыз.

“ПЛОВ” бағдарламасы

Палауды әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Палауды әзірлегенде сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “2,0” белгісінен аспауы керек.

Қалыпты қысымда әзірлеу (мультипісіргіш режимі – бу шығаратын клапан ашық)

“ЖАРКА” бағдарламасы

Ет, балық, көкөністі қуыруға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты (“МЯСО” – 20 мин., “РЫБА” – 13 мин., “ОВОЩИ” – 15 мин.). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Азық-түлікті аспаптың қақпағы ашық тұрғанда қуыру керек. Стартты шегеру функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек! Егер сіз қақпақты жапсаңыз және кездейсоқ бекітсеңіз, оның автоматты түрде құрсаулану механизмі іске кірісуі мүмкін (қуыру үдерісін қарап бақылай алмайсыз, азықты араластыра немесе аударма алмайсыз). Бұл жағдайда әзірлеу үдерісін тоқтатыңыз, бу шығаратын клапан ашық тұрғанына көз жеткізіңіз, аспап суығанын күтіңіз және қақпақты ашыңыз. Бұдан кейін әзірлеу үдерісін жалғастыруға болады.

СТОП НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Азықты қуырғанда аспап ең жоғары температурада жұмыс істейді. ЖАРКА бағдарламасын қайта пайдаланылғанда аспапты толық суыту керек.

“ХЛЕБ” бағдарламасы

Әртүрлі сұрып нанды пісіруге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Қамырды салғанда оның көлемі табақтың ішкі бетіндегі “1,0” белгісінен аспауын байқаңыз.

“ЙОГУРТ” бағдарламасы

Осы бағдарламаның көмегімен үйіңізде дәмді және пайдалы йогурттарды әзірлей аласыз. Әдетте бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Осы бағдарламада “Автосыту” функциясы қол жетімсіз.

Йогуртты әзірлегенде сұйықтықпен қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “1,5” белгісінен аспауы керек.

“ПАСТА” бағдарламасы

Макарон пісіруге, әртүрлі рецепт бойынша паста әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Осы бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімсіз. Әзірлеу уақытын керісінше есептеу табақта қажетті температура мен қысым болғанда басталады.

Пастаны әзірлегенде сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “2,0” белгісінен аспауы керек.

“МОЛОЧНАЯ КАША” бағдарламасы

Сүтті ботқаны әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 1 сағатқа 30 минут дейін аралықта реттеуге болады.

Сүтті ботқаны әзірлегенде сұйықтықпен қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “1,5” белгісінен аспауы керек.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқаны әзірлеуге арналған. Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

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

“ВЫПЕЧКА” бағдарламасы

Бисквит, пісірме, пирогтарды ашыған және қатпарлы қамырдан пісіруге арналған. Осы бағдарламаның әдепкі әзірлеу уақыты 45 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “1,0” белгісінен аспауы керек.

“ПОПКОРН” бағдарламасы

Попкорнды әзірлеу үшін “ПОПКОРН” автоматты бағдарламасы қарастырылған.

1. Попкорнға арналған дәндерді табаққа салыңыз (орамынсыз, бір ретте 200 граммнан асырмай!).
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол тегіс, қисаймай тұрғанына және қыздыратын элементке тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты жабыңыз және құрсаулаңыз.
3. Бу шығару клапанының ауыстырғышын “ОТКРЫТ” күйіне бұрыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. “ПОПКОРН” түймешігін басыңыз. Дисплейде “Pop” индикаторы жыпылықтайды.
5. “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басып ұстаңыз. Сигнал естіледі, “Pop” жазуы тегіс жанады, таңдалған әзірлеу бағдарламасында жұмыс басталады. Осы бағдарламада жұмыс уақытының есептелуі көрінбейді. Әзірлеу уақыты аяқталысымен дыбыс сигналы естіледі.
6. Табақтың ішінде сыртыл тоқтағанын күтіңіз, одан кейін қақпақты ашып, попкорн дайын табақты шығарыңыз.

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Попкорн әзірленгенде аспап қатты қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүртуге және жарты лимонды “ПАР – ОВОЩИ” бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз (жылдам пісіргіш режимі).

Аспапты тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланылған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабындысы абразивті губкаларды және химиялық белсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады.

Аспап корпусы қажет болғанда тазаланады. Табақ пен қақпақтың ішкі бетін пайдаланылған сайын тазалауға кеңес беріледі. Табақты ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау аяқталған соң табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Қақпақтың ішкі бөлігіндегі тығыздауыш резинаны қажет болғанда тазалаңыз: резинаны абайлап шешіңіз, жылы сумен жуып, орнына орнатыңыз – тегіс және қисайтпай.

i НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздауыш резинаны бұрамаңыз және тартпаңыз, бұл жағдайда ол майысуы мүмкін.

Бу шығару клапанын тазалауды да құрылғыны пайдаланған сайын жасауға кеңес беріледі:

1. Қақпақтың ішкі жағындағы клапан қабығын бұрап алыңыз.
2. Қабық пен клапанды жылы сумен жуыңыз. Клапан қатты ластанғанда тазалау үшін инені немесе жіңішке сымды пайдалана аласыз.

3. Клапан қабығын орнына бұраңыз.

Ас әзірленген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Конденсатты сүлгінің немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қателік туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1, E2, E4	Жүйелік қателер (басқару платасы, температура қадағалары мен қысым қадағасы істен шығуы мүмкін)	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, 10-15 минуттың ішінде суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

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



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.



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



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

- 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 deformatsiyalangan 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'iyon 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.

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

- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug' chiqarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqog' ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'ymang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqog'ni 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.
- Jihoz 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 buyumlarining kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'yinlashiga 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 Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.

Техник xususiyatlari

Model.....	RMC-PM190
Quvvati.....	900 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoya qilish.....	I sinf
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	kuyishga qarshi sopol
Display.....	LED, raqamli
Bug' klapani	olinuvchi
Himoya tizimi.....	4 bosqichli:
• bosimni boshqarish klapani	
• harorat datchigi	
• harorat saqlagichi	
• qopqoqni to'sib qo'yish datchigi	
Mahsulotning tayyorligi to'g'risidagi tovushli signal.....	mavjud

Avtomatik dasturlar

Tezkor pishirgich rejimida:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (DİMLASH – GO'SHT)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (DİMLASH – BALİQ)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (DİMLASH – SABZAVOTLARNİ)
4. СУП – МЯСО (SHO'RVA – GO'SHT)
5. СУП – РЫБА (SHO'RVA – BALİQ)
6. СУП – ОВОЩИ (SHO'RVA – SABZAVOTLARNİ)
7. ВАРКА – МЯСО (PİSHİRİŞ – GO'SHT)
8. ВАРКА – РЫБА (PİSHİRİŞ – BALİQ)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (PİSHİRİŞ – SABZAVOTLARNİ)
10. БОБОВЫЕ (LOVIYASİMONLAR)
11. ПАР – МЯСО (BUG'DA – GO'SHT)
12. ПАР – РЫБА (BUG'DA – BALİQ)
13. ПАР – ОВОЩИ (BUG'DA – SABZAVOTLARNİ)
14. ПЛОВ (PALOV)

Multipishirgich rejimida:

1. ПОПКОРН (POPKORN)
2. ЖАРКА – МЯСО (QOVURİŞ – GO'SHT)
3. ЖАРКА – РЫБА (QOVURİŞ – BALİQ)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (QOVURİŞ – SABZAVOTLARNİ)
5. ХЛЕБ (NON)
6. ЙОГУРТ (YOGURT)
7. ПАСТА (PASTA)
8. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
9. ВЫПЕЧКА (PİSHİRİQ)

Funksiyalar

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

Majmua to'plami

Multipishirgich-tezkor pishirgich.....	1 dona
Kuyishga qarshi sopol qoplamali jom	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastali savatcha	1 dona
Zanglamaydigan po'latdan yasalgan taglik.....	1 dona
Zahiraviy zichlovchi rezina.....	1 dona
Cho'mich	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
O'lchoq stakani	1 dona
"200 ta resept" kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shnuri	1 dona

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

Jihozning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi
2. Jihozni ko'tarish uchun dasta
3. Kuyishga qarshi sopol qoplamali jom
4. Ko'tarish
5. Klapaning chiqarish tirqishi
6. Bug' chiqarish klapani pereklyuchateli
7. Displayli boshqaruv paneli
8. Bug' chiqarish klapanining ichki kojuxi
9. Zichlovchi rezina
10. O'lchov stakani
11. Cho'mich
12. Yassi qoshiq
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Zanglamaydigan po'latdan yasalgan taglik
15. Frityurda qovurish uchun dastali savatcha
16. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli A2

1. Multipishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
2. Kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimi indikatorlari.
3. Tezkor pishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
4. "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАП" dasturlarida mahsulot turlari indikatorlari.
5. "Выбор продукта" ("Mahsulotni tanlash") tugmachasi – "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАП" dasturlarida mahsulot turini tanlash.
6. "Плюс" dasturini tanlash tugmachasi.
7. "Тепло/ОТМЕНА" ("Iliq / Bekor qilish") tugmachasi – barcha qilingan o'rnatishlarni bekor qilish; tayyorlash dasturini to'xtatish; ilitish funksiyasini yoqish.
8. "ЧАС" ("Soat") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqti/tayyorlash vaqtini o'rnatishda soat qiymatini tanlash.
9. "Таймер/Время" ("Taymer/Vaqt") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqti/tayyorlash vaqtini o'rnatish.
10. "МИН" ("Daqiqa") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqti/tayyorlash vaqtini o'rnatishda daqiqa qiymatini tanlash.
11. "СТАРТ/Подогрев" ("Ishga tushirish / Isitish") tugmachasi – tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
12. "МЕНЮ" ("Menu") tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
13. "Мультиварка/Скороварка" ("Multipishirgich/Tezkor pishirgich") tugmachasi – "multipishirgich"/"tezkor pishirgich" rejimlarini o'zgartirish.
14. Ishchi kamerada bosimning mavjudligi indikatorlari.
15. Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikatorlari / avtomatik isitish rejimining ishlashini ko'rsatuvchi indikator.
16. Raqamli displey.

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

Asbob qutisini oching va uni qutidan ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yorliqdan tashqari barcha o'rash materiallari va reklama yorliqlarini olib tashlang.

- ⚠ *Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin jihozni yoqish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishlamasdan saqlab turish kerak.*

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

II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH

Asbobni qattiq tekis gorizontal yuza ustiga shunday qo'yingki, bug' klapanidan chiquvchi qaynoq bug' devordagi gulqog'ozlarga, dekorativ qoplamalarga, elektron asboblarga hamda oshiqcha namlik va temperaturadan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa ashyolar yoki materiallarga tegmasin.

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

Qopqoqni ochish/yopish

Qopqoq yopilganda mahsulot korpusi bilan germetik ravishda birlashadi, bu esa multipishirgich-tezkor pishirgichda yuqori bosim hosil qilishga imkon beradi. Jihoz ichidagi bosim atmosfera bosimidan baland bo'lganida qopqoq avtomatik ravishda to'sib qo'yiladi. Agar tayyorlash tugagandan keyin qopqoq yengilgina ochilmasa, bu ishchi kameradagi bosim hali ham juda yuqori ekanligini bildiradi. Bug' chiqarish klapanini oching va jihozdagi bosimning mo'tadillashishini kuting.

- ⚠ *DIQQAT! Qopqoqni ochishdan avval bug' chiqarish klapanining ochiqligi va undan bug' chiqayotganligiga ishonch hosil qiling.*

Ishlash vaqtida jihoz qiziydi! Tayyorlash jarayonida yoki u tugagandan keyin qopqoqning metall qismiga tegmang. Qopqoqni faqat dastasi orqali oching.

Jihozni qopqoqdagi dastasi orqali ko'tarmang! Jihozni ko'tarish va ko'chirish uchun uning korpusidagi dastadan foydalaning.

Qopqoqni to'sib qo'yish uchun:

1. Qopqoqni jihoz korpusiga tushiring, uning qirrasini rasmda A3 ko'rsatilgani kabi chiziq bilan birlashtiring. Qopqoq korpusga tekis va nuqsonlarsiz tushirishi kerak.
2. Uni soat strelkasi yo'nalishida oxirigacha buragan holda qopqoqni qotiring.

Bug' klapani

Jihoz qopqog'ida bug' chiqarish klapani joylashgan, uni tanlangan tayyorlash usuliga bog'liq ravishda ishchi holatlaridan biriga o'rnatish lozim. Agar klapan pereklyuchateli ko'rsatkichi quyidagi holatda bo'lsa:

- "ЗАКРЫТ" ("Yopiq") holatda – ishchi kamerada yuqori bosim ushlab turiladi (tezkor pishirgich rejimi);
- "ОТКРЫТ" ("Ochiq") holatda – tayyorlash oddiy bosimda bajariladi (multipishirgich rejimi).

- ⚠ *Bug' chiqarish klapani pereklyuchatelining texnologik lyufti nosozlik hisoblanmaydi. Yuqori bosim ostida tayyorlash tugagandan keyin ishki kameradagi bosimni mo'tadillashtirish uchun bug' chiqarish klapanini ochib qo'yish lozim.*

Katta miqdordagi suyuqlikni talab qilmaydigan taomlarni (palov va boshq.) tayyorlashda bug' chiqarish klapanini tayyorlash jarayoni tugashi bilan darhol ochish mumkin. Agar bosim ostida suyuq yoki pyuresimon taomlar tayyorlanayotgan bo'lsa, jihoz sovushi uchun 5-10 daqiqa

kutish va shundan keyingina klapani ochish lozim. Aks holda chiqayotgan bug' bilan birgalikda qaynoq suyuqlik ham chiqarib yuborilishi mumkin.

DIQQAT! Tayyorlash vaqtida yoki tayyorlash jarayoni yakunlangandan keyin bug' chiqarish klapani ochilganda qaynoq bug'ni vertical ravishda chiqarish yuz berishi mumkin. Ehtiyot bo'ling!

Himoya tizimi

REDMOND RMC-PM190 multipishirgichi-tezkor pishirgichi ko'p bosqichli himoya tizimi bilan jihozlangan. Agar kameradagi harorat yoki bosim talab qilingan parametrlarga mos kelmay qola boshlarsa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ko'rsatkichlar me'yorga tushgach, tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu narsa ro'y bermasa, maxsus qurilma elektr ta'minot zanjirini uzadi va multipishirgich-tezkor pishirgich ishini to'liq to'xtatadi.

"Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasi

Bu funksiya tayyorlash jarayonini 1 daqiqa o'rnatish qadami bilan 1 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan muddatga kechiktirish imkoniyatini beradi.

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin "Таймер/Время" tugmachasini ikki marta bosib, Displayda ishga tushirishni kechiktirishning standart vaqti – "2:00" namoyish qilinadi, "Таймер" indikator millitlaydi. "ЧАС" va "МИН" tugmachalarini bosgan holda tayyorlash dasturi ishga tushirish uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqtni o'rnatib, Qiymatni tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.
2. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va ushlab turing. Tayyorlash dasturi ishga tushadigan vaqtgacha qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
3. O'rnatishni bekor qilish uchun "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosib. Shundan keyin dastur parametrlarini qaytadan kiriting.

i *Ishga tushirish vaqtini kechiktirish funksiyasidan "ЖАРКА"; "ПЛАТА"; "ПОПКОРН" dasturlarida foydalanib bo'lmaydi.*

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda shuni hisobga olish kerakki, tezkor pishirgich rejimi hamda "ПЛАТА" dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz kerakli harorat va bosimga erishganidan keyingina boshlanadi.

Agar reseptda masalliq sifatida tez ayuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, qaymoq, go'sht, baliq, pishloq va xok.) foydalanilsa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyor taom haroratini 12 soat davomida 60-80°C doirasida ushlab turishga imkon beradi. Tayyorlash dasturi tugagandan keyin tovushli signal berilgach avtomatik ravishda ishga tushadi, bunda "Время/Подогрев" indikator yonadi va ushbu rejimda ishlash vaqtining daqiqalardagi to'g'ri hisobi aks ettiriladi.

Zarur bo'lgan hollarda "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosgan va tovushli signal berilgunicha ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini oldindan ochirib qo'yish mumkin (displayda

Vaqt/Isitish indikator o'chadi). Avtomatik isitish funksiyasini qayta yoqish uchun yana "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing.

Taomlarni ilitish funksiyasi

Sovuq taomlarni 60-80°C gacha ilitishga imkon beradi.

1. Mahsulotni jomga soling. Jimni jihoz korpusiga qo'ying, uning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling. Qopqoqni yoping va to'sib qo'ying.
2. Bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini "ЗАКРЫТ" holatga o'rnatib. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
3. "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosib. Displayda "Время/Подогрев" indikator yonadi va ilitishning daqiqalardagi to'g'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni ilitadi va uning haroratini 12 soat davomida ushlab turadi, keyin ilitish rejimi avtomatik ravishda o'chadi.
4. Ilitishni bekor qilish uchun yana "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosib. "Время/Подогрев" indikator o'chadi, jihoz kutish rejimiga o'tadi.

Jihozdan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptlarga muvofiq tarzda kerakli masalliqni tayyorlang (o'lchang), ularni jomga soling. Barcha masalliqni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan pastda turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uni biroz buring, uning qizdirish elementiga mahkam yopishib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qopqoqni zich yoping va qotiring, bug' klapanini tayyorlash vaqtiga bog'liq ravishda "ОТКРЫТ" yoki "ЗАКРЫТ" holatiga o'rnatib ("ЖАРКА" dasturlar guruhida tayyorlash qopqoq ochiq holda amalga oshiriladi).
4. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
5. Tayyorlash rejimini tanlash uchun "Мультиварка/Скороварка" tugmachasini bosib (tugmachani qayta bosilganda rejimlarning o'zgarishi ro'y beradi):
 - tezkor pishirgich rejimi (yuqori bosim);
 - multipishirgich rejimi (oddiy bosim).
6. "МЕНЮ" tugmachasini bosgan holda avtomatik tayyorlash dasturini tanlang. Displayda tegishli indikator namoyish qilinadi. Har bir dastur uchun displaydastandart tayyorlash vaqti aks ettiriladi.
7. Dasturlar guruhi ("ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАПКА", "ПАП") bilan ishlaganda "Выбор продукта" tugmachasini bosgan holda talab qilingan dasturni o'rnatib: "МЯСО", "РЫБА", "ОВОЩИ".
8. "Таймер/Время" tugmachasini bosgan holda tanlangan dastur uchun ishlash vaqtini o'rnatib. "ЧАС" tugmachasi bosilganda soat qiymati, "МИН" tugmachasi bosilganada esa – daqiqa qiymati ortadi. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatiga yetgandan keyin vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
9. Tovushli signal berilgunicha "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va ushlab turing. Tayyorlash dasturi bajarila boshlaydi. Displayda dastur ishi tugagunigacha qolgan vaqt indikator aks ettiriladi.

10. Tezkor pishirish rejimi hamda "ПАСТА" dasturida (multipishirish rejimi) tayyorlaganda vaqtning teskari hisobi jomda kerakli harorat va bosimga yetilgunicha boshlanadi. Bunda tezkor pishirish rejimida "Давление" ("Bosim") indikatorini yonadi.
11. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi, avtomatik isitish yonadi va jihozning ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi boshlanadi. Avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun "Тенно/ОТМЕНА" tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing. Zarur bo'lgan hollarda avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.
12. U sovuhi uchun jihozni o'chirilgan holda 5 daqiqaga qoldiring.
13. Agar siz tezkor pishirish rejimida tayyorlagan bo'lsangiz, bug' chiqarish klapanini ehtiyotkorlik bilan oching va klapanidan bug' chiqishi to'xtatilgunicha kuting. Keyin jihoz qopqog'ini oching. Agar tayyorlash tugallangandan keyin qopqoq qulflangan bo'yicha qolsa, bug' chiqarish klapanining ochiqlikiga ishonch hosil qiling. Jihozni bir necha daqiqa sovutib va qopqoqni ochishga yana bir marta urinib ko'ring.
14. Berilgan barcha parametrlarni bekor qilish yoki tayyorlashni istalgan bosqichda to'xtatish uchun "Тенно/ОТМЕНА" tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing.

i *DIQQAT!* Tezkor pishirish rejimida suvsiz yoki boshqa suyuqliksiz tayyorlash ta'qiqlanadi (suyuqlikning minimal hajmi – 2 o'lchov stakani).

Tezkor pishirish rejimidan bosim ostida mahsulotlarni yog'da qovurish uchun foydalanish ta'qiqlanadi. Maydalangan sabzavotlarni ozgina miqdordagi yog'da QOPQOQ OCHIQ BO'LGAN HOLDA passerlash mumkin.

Jomni uning hajmining 4/5 qismidan ko'p miqdorda mahsulotlar va suv bilan to'ldirish ta'qiqlanadi. Pishirganda shishuvchi yoki ko'pik ajratuvchi mahsulotlar (ismaloq, guruch, loviyasimonlar, makaronlar, manti va boshq.) uchun – bug' klapani tiqilib qolmasligi uchun bu miqdor 3/5 qismni tashkil qiladi.

Yuqori bosimda tayyorlash (tezkor pishirish rejimi – bug' chiqarish klapani yopiq)

"ТУШЕНИЕ" dasturi

Go'shti, baliq, sabzavotlarni dimlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq ("МЯСО" – 40 daq., "РыБА" – 18 daq., "ОВОЩИ" – 15 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Turtli mahsulotlarni dimlaganda barcha masalliqning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "3,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"СУП" dasturi

Go'shtli bulonlar, sabzavotli va baliqli sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq ("МЯСО" – 40 daq., "РыБА" – 30 daq., "ОВОЩИ" – 20 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Sho'rva pishirishda masalliqning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "3,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"ВАПКА" dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq ("МЯСО" – 40 daq., "РыБА" – 30 daq., "ОВОЩИ" – 25 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Turtli mahsulotlarni pishirishda masalliqning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "3,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"БОБОББИЕ" dasturi

Loviyasimonlarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti ushbu dasturda 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 5 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Loviyasimonlarni pishirishda masalliqning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "2,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"ПАП" dasturi

Go'shtli taomlar, baliq va sabzavotlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq ("МЯСО" – 15 daq., "РыБА" – 12 daq., "ОВОЩИ" – 10 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Turtli taomlarni bug'da tayyorlashda maxsus konteynerdan (majmualari to'plamiga kiradi) foydalaning:

1. Jomga 300-350 ml suv quyung.
2. Resept bo'yicha masalliqni tayyorlang, bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis yoying. Jomga panjarani o'rnatib, unga konteynerni qo'ying.
3. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, biroq buring, uning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
4. "Jihozdan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi" bo'limidagi ko'rsatmalarga amal qiling.

"ПЛЮБ" dasturi

Palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti ushbu dasturda 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Palov tayyorlaganda masalliqning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "2,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

Oddiy bosimda tayyorlash (multipishirish rejimi – bug' chiqarish klapani ochiq) "ЖАРКА" dasturi

Go'sht, baliq, sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turiga bog'liq ("МЯСО" – 20 daq., "Рыба" – 13 daq., "ОВОЩИ" – 15 daq.). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqog'i olingan holda qovurish lozim. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Mahsulotlarni qovurish vaqtida jihoz qopqog'i olingan bo'lishi kerak! Agar siz tasodifan qopqoqni yopib va qulflab qo'ysangiz, uni avtomatik ravishda to'sib qo'yish mexanizmi ishga tushishi mumkin (siz qovurish jarayoni ko'rib tura, mahsulotlarni aralashtira yoki ag'dara olmaysiz). Bu holda tayyorlash jarayoni to'xtatib, bug' chiqarish klapanining ochiq ekanligiga ishonch hosil qiling, jihoz sovugunicha kuting va qopqoqni oching. Shundan keyin tayyorlash jarayonini davom ettirish mumkin.

STOP *DIQQAT!* Qovutish vaqtida jihoz maksimal haroratda ishlaydi. "ЖАРКА" dasturidan qaytadan foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib olish lozim.

"ХЛЕБ" dasturi

Turli navlardagi nonlarni pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturda tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Xamimi joylashtirishda uning hajmining jom ichki yuzasidagi "1,0" belgisidan oshib ketmasligini kuzatib turing.

"ЙОГУРТ" dasturi

Ushbu dastur yordamida o'z uyingizda mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda "Avtomatik isitish" funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

Yogurt tayyorlaganda masallqlarning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "1,5" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"ПАСТА" dasturi

Makaron pishirish, turli reseptlar bo'yicha pastalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish dasturidan foydalanib bo'lmaydi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomda kerakli harorat va bosimga erishilgandan keyin boshlanadi.

Pasta tayyorlaganda masallqlarning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "2,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"МОЛОЧНАЯ КАША" dasturi

Sutli bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Sutli bo'tqa tayyorlaganda masallqlarning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "1,5" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

Dastur yog'lilik darajasi past bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab tamom bo'lishi va kerakli natijaga ega bo'lish uchun quyidagilar tavsiya qilinadi:

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuving;
- multipishirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masallqlarni reseptlar kitobi bo'yicha o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qiling, masallqlar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytiring yoki orttiring;
- toza sutdan foydalanganda uni suv bilan 1:1 nisbatda arlashtiring.

"ВЫПЕЧКА" dasturi

Biskvitlar, toblangan pishiriqlar, achitqi va qatlamli xamirdan qilingan piroglar hamda nonning turlicha turlarini pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda tayyorlash vaqti 45 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Masallqlarning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "1,0" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

"ПОПКОРН" dasturi

Popkorn tayyorlash uchun "ПОПКОРН" avtomatik dasturi ko'zda tutilgan.

1. Popkorn uchun donchalarni (qadoqsiz, bir martada 200 grammdan ko'p bo'lmagan!) jomga soling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uning tekis, nuqsonlarsiz turganligi va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling. Qopqoqni yoqing va qulflang.
3. Bug' chiqarish klapani pereklyuchatelini "OTKPIIT" holatiga o'rnatib. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. "ПОПКОРН" tugmachasini bosing. Displayda "Pop" indikatorini miltillaydi.
5. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosing. Signal beriladi, "Pop" yozuvi tekis yonadi, tanlangan tayyorlash rejimida ishlash boshlanadi. Ushbu dasturda ish vaqtining hisobi aks ettirilmaydi. Tayyorlash vaqti tugashi bilan tovushli signal beriladi.
6. Jon ichidagi tirqillash tovushlari tinginucha kutib turing, keyin qopqoqni oching va tayyor popkornli jomni oling.

STOP *DIQQAT!* Popkorn tayyorlaganda jihoz kuchli qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning.

III. JIHOZNI TOZALASH VA UNING USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Ilk marta foydalanishdan oldin yoki tayyorlagandan keyin begona hidlarni yo'qotish uchun jom va jihoz ichki qopqog'ini 9 foizli sirka eritmasi bilan artish va 15 daqiqa davomida yarimta limon bilan "ПАП – ОВОЩИ" (tezkor pishirish rejimi) dasturida ishlov berishni tavsiya qilamiz.

Jihozni tozalash uchun yumshoq latta va idish yuvish vositasidan foydalaning. Mahsulotni tozalashni foydalangandan keyin oq amalga oshirishni maslahat beramiz.

STOP *Tozalaganda abraziv materiallar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy jihatdan faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.*

Mahsulot korpusini zarurat bo'lishi bilan tozalang. Jomni va qopqog' ichki yuzasini har safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi. Idish yuvish mashinasidan foydalanish mumkin. Tozalash tugallangandan keyin jomning tashqi yuzasini quruq qilib arting. Qopqog' ichki qismidagi zichlovchi rezinkani ham zarurat bo'lishi bilan tozalang: rezinani ehtiyotlik bilan oling, iliq suv bilan yuving va joyiga – tekis va nuqsonlarsiz o'rnatning.

i *DIQQAT! Zichlovchi rezinani buklamang va cho'zmang, bu uning deformatsiyalanishiga olib kelishi mumkin.*

Bug' chiqarish klapanini ham ham har safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi:

1. Qopqog'ning ichki tomonidan klapan kojuxini bo'shatib oling.
2. Kojux va klapani iliq suv bilan yuving. Klapan kuchli tiqilib qolgan hollarda tozalash uchun igna yoki ingichka simdan foydalanish mumkin.
3. Klapan kojuxini qaytarib joyiga qotiring.

Taom tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, u ushbu bodelda jihoz korpusida jom atrofidagi mahsus bo'shliqda to'planadi. Kondensatni sochiq yoki quruq salfetka yordamida ketkazing.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1, E2, E4	Tizim xatolari (boshqaruv platasi, harorat datchiklari yoki bosim datchiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin)	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, 10-15 daqiqa sovutuing, keyin jomga suv/bulon quyuing va tayyorlashni davom ettiring. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI


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

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi – mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

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

 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 încălcarea a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablita din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

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

- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului, containerului pentru colectarea condensatului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul de acumulare a condensatului plin. La înlocuirea independentă a inelului de etanșare folosiți numai inelul de rezervă, ce intră în setul aparatului.
- Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

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

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

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

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.
- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- La finalizarea pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerle speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea 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 utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Date tehnice

Model.....	RMC-PM190
Putere.....	900 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	5 l
Învelișul castronului.....	antiaderent ceramic
Ecran.....	LED, digital
Supapă pe aburi.....	detașabilă
Sistem de protecție.....	4 nivele:
	<ul style="list-style-type: none"> • supapa de reglare a tensiunii • traductor de temperatură • siguranță de temperatură • transmțător de blocare a capacului
Sennal sonor emis la finalizarea programului.....	este

Programe automate

În regim de pressure cooker:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (ÎNĂBUȘIRE – CARNE)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (ÎNĂBUȘIRE – PEȘTE)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (ÎNĂBUȘIRE – LEGUME)
4. СУП – МЯСО (SUPĂ – CARNE)
5. СУП – РЫБА (SUPĂ – PEȘTE)
6. СУП – ОВОЩИ (SUPĂ – LEGUME)
7. ВАРКА – МЯСО (FIERBERE – CARNE)
8. ВАРКА – РЫБА (FIERBERE – PEȘTE)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (FIERBERE – LEGUME)
10. БОБОВЫЕ (LEGUMINOASE)
11. ПАР – МЯСО (PE ABURI – CARNE)
12. ПАР – РЫБА (PE ABURI – PEȘTE)
13. ПАР – ОВОЩИ (PE ABURI – LEGUME)
14. ПЛОВ (PILAF)

În regim de multi-cooker:

1. ПОПКОРН (POPCORN)
2. ЖАРКА – МЯСО (PRĂJIRE – CARNE)
3. ЖАРКА – РЫБА (PRĂJIRE – PEȘTE)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIRE – LEGUME)
5. ХЛЕБ (PÂINE)
6. ЙОГУРТ (IAURT)
7. ПАСТА (PASTĂ)
8. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
9. ВЫПЕЧКА (COACERE)

Funcții

Pornire decalată..... până la 24 ore
 Încălzirea mâncărilor..... până la 12 ore
 Menținerea automată a temperaturii mâncărilor gătite (încălzire automată)..... până la 12 ore
 Deconectarea prealabilă a încălzirii automate.....este

Părți componente

Multicooker-pressure cooker.....	1 buc.	Lingură plată.....	1 buc.
Castron cu înveliș antiadrent ceramic..	1 buc.	Pahar gradat.....	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi.....	1 buc.	Cartea cu „200 de rețete”.....	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjit în friteuză..	1 buc.	Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Suport din oțel inoxidabil.....	1 buc.	Carte service.....	1 buc.
Garnitură de etanșare.....	1 buc.	Cablu electric.....	1 buc.
Lingură.....	1 buc.		

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

Construcția multi-cooker A1

1. Corpul aparatului
2. Mânere pentru transportarea aparatului
3. Castron cu înveliș antiadrent ceramic
4. Capac
5. Orificiul supapei de evacuare
6. Comutatorul supapei evacuare aburi
7. Panou de comandă cu ecran de vizualizare
8. Carcasa internă de evacuare supapă aburi
9. Garnitură de etanșare
10. Pahar gradat
11. Lingură
12. Lingură plată
13. Coș pentru preparare pe aburi
14. Suport din oțel inoxidabil
15. Coș pentru prăjire în friteuză
16. Cablu electric

Panou de comandă A2

1. Indicatorii programelor automate pentru regimul multicooker
2. Indicatorul regimului de setare a timpului de pornire decalată.
3. Indicatorii programelor automate pentru regimul pressure cooker.
4. Indicatorii tipului de produse în programele „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „СУП”, „ВАРКА”, „ПАР”.
5. Butonul „Выбор продукта” („Selectarea produsului”) – selectarea timpului de produs în programele „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „СУП”, „ВАРКА”, „ПАР”.
6. Butonul de setare a programului „Попкорн”.
7. Butonul „Тепло/ОТМЕНА” („Cald/Anulare”) – anularea setărilor anterioare; întreruperea programului de pregătire; pornirea funcției de încălzire.
8. Butonul „ЧАС” („Ora”) – selectarea numărului de ore în setarea timpului de pornire decalată/timpului de pregătire.
9. Butonul „Таймер/Время” („Intervalometru/Timp”) – selectarea timpului de pornire decalată/timpului de pregătire.
10. Butonul „МИН” („Min”) – selectarea numărului de minute în setarea timpului de pornire decalată/timpului de pregătire.
11. Butonul „СТАРТ/Подогрев” („Start/Încălzire”) – startul programului de pregătire; întreruperea preventivă de încălzire automată.
12. Butonul „МЕНЮ” („Meniu”) – selectarea programului automat de pregătire.
13. Butonul „Мультиварка/Скороварка” („Multicooker/Pressure cooker”) – comutarea regimului de „multicooker” / „pressure cooker”.

14. Indicatorul de presiune în camera de lucru.
15. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire/indicatorul de funcționare a încălzirii automate.
16. Ecran digital.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

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

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

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

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (vezi „Curățare și întreținere”).

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

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

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Deschiderea/închiderea capacului

Prin închiderea capacului aparatului se îmbină ermetic cu corpul aparatului, fapt care permite crearea unei presiuni mari în multicooker-pressure cooker. Atunci când presiunea în aparat este mai mare decât presiunea atmosferică, capacul se blochează în mod automat. În cazul în care capacul nu se deschide după terminarea pregătirii înseamnă că presiunea în camera de lucru este prea mare. Deschideți supapa evacuare aburi și așteptați normalizarea presiunii în aparat.

⚠ *ATENȚIE! Înainte de deschiderea capacului uitați-vă cu atenție ca supapa de evacuare a aburilor să fie deschisă și că din aceasta nu iese abur.*

În timpul programului aparatul se înfierbântă! Evitați atingerea capacului metalic în timpul și după terminarea pregătirii. Deschideți capacul doar cu ajutorul mânerului.

Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac! Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerul de pe corpul acestuia.

Pentru blocarea capacului:

1. Lăsați capacul să atingă corpul aparatului aliniind marginea capacului (vezi desen A3). Capacul trebuie să se lase uniform și fără înclinare pe corpul aparatului.
2. Fixați capacul rotindu-l în direcția acelor de ceasornic până la refuz.

Supapa de aburi

Pe capacul aparatului se află supapa de evacuare a aburilor care trebuie așezată în una dintre pozițiile de lucru în funcție de modul de pregătire setat. În cazul în care indicatorul comutatorului supapei se află:

- în poziția „3AKPbIT” („Inchis”) – în camera de lucru se va menține o presiune mare (regimul pressure cooker);
- în poziția „OTKPbIT” („Deschis”) – procesul de pregătire se desfășoară cu presiune normală (regimul multi-cooker).

⚠ *Jocul tehnologic a comutatorului supapei evacuare aburi nu reprezintă o defecțiune. După terminarea pregătirii sub presiune mare se recomandă să deschideți supapa evacuare aburi în vederea normalizării presiunii în camera de lucru.*

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

ATENȚIE! Dacă deschideți supapa evacuare aburi în timpul sau după terminarea procesului de pregătire este posibilă o degajare puternică verticală a aburilor fierbinte. Fiți prudenți!

Sistemul de protecție

Multicooker-pressure cooker REDMOND RMC-PM190 este dotată cu un sistem de protecție cu mai multe nivele. În cazul în care indicatorii de temperatură sau de presiune nu vor corespunde parametrilor necesari sistemul va opri procesul de pregătire. Atunci când indicatorii vor reveni la normal procesul de pregătire va fi reluat. Dacă acest lucru nu se va întâmpla, atunci un dispozitiv special va întrerupe alimentarea cu energie electrică și va opri, astfel, funcționarea multicooker-pressure cooker.

Funcția „Pornire decalată”

Această funcție permite decalarea procesului de pregătire pentru o perioadă de la 1 minut până la 24 ore cu pasul de setare de 1 minut.

1. După setarea programului de pregătire apăsați butonul „Таймер/Время”. Pe display va apărea timpul pornirii decalate implicite – „2:00”, indicatorul „Таймер” („Intervalometru”) va clipi. Prin apăsarea butoanelor „ЧАС” și „МИН” setați timpul când va fi pornit programul de pregătire. Pentru o modificare rapidă apăsați lung butonul corespunzător.
2. Țineți apăsat lung câteva secunde butonul „СТАРТ/Подогрев”. Va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la începerea programului de pregătire.

3. Pentru anularea setărilor apăsați butonul „Тенно/ОТМЕНА” după care introduceți din nou setările programului.

i Funcția „Pornire decalată” este valabilă pentru toate programele automate de preparare cu excepția programelor „ЖАРКА”, „ПАСТА”, „ПОПКОРН”.

În cazul setării timpului de pornire decalat trebuie să țineți cont că în programul Multicooker și „ПАСТА” număratoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură și presiune corespunzătoare.

Nu se recomandă folosirea funcției „Pornire decalată” dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, cremă, carne, pește, cașcaval etc.).

Funcția de menținere automată a temperaturii mâncărilor găsite (încălzire automată)

Permite menținerea temperaturii mâncărilor găsite în limita a 60-80°C pe parcursul a 12 ore. Funcția se activează în mod automat imediat după terminarea programului de pregătire după emiterarea semnalului sonor. Pe ecran se va aprinde indicatorul „Время/Подогрев” („Тimp/Încălzire”) și va fi afișat timpul în minute de lucru în acest program.

În caz de necesitate funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea lungă a butonului „СТАРТ/Подогрев” până la auzul unui semnal sonor (indicatorul pe display „Время/Подогрев” se va stinge). Pentru reconectarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul „СТАРТ/Подогрев” până la auzul unui semnal sonor.

Funcția de încălzire a mâncării

Permite încălzirea mâncărilor reci până la temperatura de 60-80°C.

1. Turnați produsul în castron. Așezați castronul în corpul aparatului, verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
2. Fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „ЗАКРЫТ”. Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
3. Apăsați butonul „Тенно/ОТМЕНА”. Pe ecran se va aprinde indicatorul „Время/Подогрев” și va începe număratoarea inversă a timpului de încălzire. Aparatul va încălzi mâncarea și va menține temperatura timp de 12 ore după care încălzirea se va întrerupe automat.
4. Pentru a întrerupe funcția de încălzire apăsați încă o dată butonul „Тенно/ОТМЕНА”. Indicatorul „Время/Подогрев” se va stinge, aparatul va trece în regim de așteptare.

Instrucțiuni generale de utilizare a aparatului

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți bine și blocați capacul, fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „ОТКРЫТ” sau „ЗАКРЫТ” în funcție de programul ales (în grupul programului „ЖАРКА” pregătirea se va efectua cu capacul ridicat).

4. Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
5. Apăsați butonul „Мультиварка/Скороварка” pentru selectarea regimului de pregătire (în cazul butonării repetate se schimbă regimul de pregătire):
 - regimul pressure cooker (presiune mare);
 - regimul multicooker (presiune normală).
6. Apăsând pe butonul „МЕНЮ” selectați programul de pregătire automat. Pe ecran va apărea indicatorul corespunzător. Pentru fiecare program pe ecran va fi afișat timpul implicit de pregătire.
7. Prin apăsarea butonului „Тип продукта” din programele „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „СУП”, „ВАРКА”, „ПАР” selectați tipul produsului iar pe ecran va apărea indicatorul „МЯСО”, „РЫБА” sau „ОВОЩИ”.
8. Prin apăsarea butonului „Таймер/Время” setați timpul de lucru pentru programul selectat. Prin apăsarea butonului „ЧАС” va crește indicatorul orelor, prin apăsarea butonului „МИН” – indicatorul minutelor. Pentru modificarea timpului țineți apăsat lung butonul respectiv. După atingerea unui prag maxim setarea timpului va continua de la începutul diapazonului.
9. În caz de necesitate setați timpul de amânare a startului (vezi Funcția „Pornire decalată”).
10. Țineți apăsat lung până la auzul unui semnal sonor butonul „СТАРТ/Подогрев”. Va porni programul de pregătire. Pe ecran va apărea indicatorul de timp rămas până la încheierea programului.
11. Număratoarea inversă a timpului de regătire în regim de pressure cooker și în programul „ПАСТА” (regimul multicooker) începe o dată cu atingerea temperaturii necesare și a presiunii în castron. În regimul multi-cooker se va aprinde indicatorul „Давление” („Presiune”).
12. La finalul programului aparatul va emite un semnal sonor, va porni încălzirea automată și va începe număratoarea inversă a timpului în acest regim. Pentru deconectarea încălzirii automate țineți apăsat lung butonul „Тенно/ОТМЕНА” până la auzul unui semnal sonor. În caz de necesitate funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp.
13. Deconectați aparatul timp de 5 minute pentru a se răci.
14. În cazul în care a-ți gătit în regimul multicooker, trebuie să deschideți cu grijă supapa de evacuare a aburului și să așteptați până când din orificiile supapei nu va mai ieși abur. Deschideți capacul aparatului. Dacă după finalizarea pregătirii capacul a rămas blocat, este important să vă convingeți că supapa de eliberare a aburului este deschisă. Lăsați aparatul să se răcească câteva minute, apoi încercați să mai deschideți o dată capacul.
15. Pentru anularea tuturor setărilor sau pentru a întrerupe procesul de pregătire pe parcursul oricărei etape, țineți apăsat lung butonul „Тенно/ОТМЕНА” până la auzul unui semnal sonor.

i **ATENȚIE!** Este interzisă pregătirea în regim de multi-cooker fără apă sau alte tipuri de lichide (volumul minim de lichide – 2 pahare).

Este interzisă utilizarea regimului de multi-cooker pentru prăjirea alimentelor în ulei sub presiune. Legumele mărunțite pot fi călțite folosind o cantitatea nu prea mare de ulei sub bulion cu capacul deschis.

Este interzisă umplerea castronului cu produse și apă mai mult de 4/5 din volum. Pentru alimentele care cresc în volum pe parcursul procesului de gătit sau care formează spumă (spanac, leguminoase, manti etc.) – nu mai mult de 3/5 din volum pentru a evita înfundarea supapei de abur.

Prezătirea la presiune mare (regimul pressure cooker – supapa de evacuare a aburului este închisă)

Programul „ТУШЕНИЕ”

Prevăzut pentru înăbușirea cărnii, peștelui, legumelor. Timpul de prezătire implicit depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 40 min, „РЪБА” – 18 min, „ОВОЩИ” – 15 min). Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În procesul de înăbușire a diverselor tipuri de produse volumul total de ingrediente, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „3,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „СУП”

Prevăzut pentru prezătirea bulioanelor din carne, a supelor de legume și din pește. Timpul de prezătire implicit depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 40 min, „РЪБА” – 30 min, „ОВОЩИ” – 20 min). Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul prezătirii supelor volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „3,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „ВАРКА”

Prevăzut pentru fierberea cărnii, peștelui, a legumelor. Timpul de prezătire implicit depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 40 min, „РЪБА” – 30 min, „ОВОЩИ” – 25 min). Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul prezătirii diverselor produse volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „3,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „БОБОВИЕ”

Prevăzut pentru prezătirea leguminoaselor. Timpul de prezătire implicit în acest program este de 1 oră. Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 5 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul prezătirii leguminoaselor volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „2,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „ПАР”

Prevăzut pentru prezătirea mâncărurilor din carne, din pește și legume pe aburi. Timpul de prezătire implicit în acest program depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 15 min, „РЪБА” – 12 min, „ОВОЩИ” – 10 min). Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul prezătirii diverselor meniuri pe aburi folosiți un coș special (este inclus în set):

1. Turnați în castron 300-350 ml apă.
2. Prezătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuiți-le uniform în coș pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneți coșul deasupra.
3. Introduceți castronul în corpul aparatului, răsuciți-l un pic și asigurați-vă că acesta are contact cu elementul de încălzire.
4. Urmați indicațiile din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea aparatului”.

Programul „ПЛОВ”

Prevăzut pentru prezătirea pilafului. Timpul de prezătire implicit în acest program constituie 25 minute. Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul prezătirii pilafului volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „2,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Prezătirea la o presiune normală (regimul multicooker – supapa de evacuare a aburului este deschisă)

Programul „ЖАРКА”

Prevăzut pentru prăjirea cărnii, a peștelui, a legumelor. Timpul de prezătire implicit în acest program depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 20 min, „РЪБА” – 13 min, „ОВОЩИ” – 15 min). Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Prăjirea ingredientelor trebuie efectuată cu capacul deschis al aparatului. Funcția de „Pornire decalată” în acest program nu este valabilă.

În timpul prăjirii ingredientelor capacul aparatului trebuie înlăturat! În cazul în care din întâmplare a-ți închis capacul, poate fi declansat mecanismul de blocare automată a capacului (astfel nu ve-ți putea controla vizual procesul de prăjire, nu ve-ți putea amesteca sau întoarce ingredientele care se prăjesc). În acest caz opriți procesul de prezătire, verificați dacă supapa de evacuare aburi este deschisă, așteptați până când aparatul se va răci după care deschideți capacul. După aceasta puteți continua procesul de prezătire.

STOP **ATENȚIE!** În timpul prăjirii ingredientelor aparatul funcționează la temperatură maximă. Înainte de folosirea repetată a programului de „ЖАРКА” aparatul trebuie să se răcească complet.

Programul „ХЛЕБ”

Prevăzut pentru coacerea pâinii de diferite tipuri. Timpul de prezătire implicit în acest program este de 3 ore. Timpul de prezătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Aluatul din castron nu trebuie să depășească limita de „1,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „ЙОГУРТ”

Cu ajutorul acestui program puteți prezăti iaurturi gustoase și sănătoase în casă. Timpul de prezătire implicit în acest program este de 8 ore. Timpul de prezătire poate fi reglat în

intervalul de timp de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute. În acest program nu este accesibilă funcția „Încălzire automată”.

În cazul pregătirii iaurturilor volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „1,5” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „ПАСТА”

Prevăzut pentru fierberea macaroanelor, pastelor după diverse rețete. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 8 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 2 minute până la 1 oră cu pasul de instalare de 1 minut. În acest program nu este accesibilă funcția „Pornire decalată”. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire începe după atingerea temperaturii necesare și de presiune a castronului.

În cazul pregătirii pastelor volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „2,0” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Prevăzut pentru pregătirea terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 25 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 1 oră și 30 minute cu pasul de instalare de 5 minute.

În cazul pregătirii terciurilor cu lapte volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „1,5” aflată pe partea interioară a castronului.

Programul este prevăzut pentru pregătirea tercurilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

1. să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până cad apa va rămâne curată;
2. înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
3. respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete (creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional);
4. în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Programul „БЫПЕЧКА”

Prevăzut pentru coacerea pișcoturilor, budincilor, tartelor și a aluaturilor dospite, din foi, foietaj. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 45 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute. Volumul total al ingredientelor nu trebuie să depășească limita de 1,0 aflată pe partea interioară a castronului.

Programul „ПОПКОРН”

Pentru pregătirea popcornului este prevăzut programul automat „ПОПКОРН”.

1. Turnați boabele de popcorn în castron (fără ambalaj, nu mai mult de 200 gr pentru o singură dată!)

2. Introduceți castronul în corpul aparatului, verificați dacă este poziționat corect, dacă nu este înclinat și dacă intră în contact cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Întoarceți comutatorul supapei evacuare aburi în poziția „ОТКРЫТ”. Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsăți butonul „ПОПКОРН”. Pe ecran va apărea indicatorul „Pop”.
5. Țineți apăsat lung butonul „СТАРТ/Подогрев”. Se va auzi un semnal sonor, indicatorul Pop va lumina normal, aparatul va începe programul de pregătire. Numărătoarea inversă a timpului în acest program nu va fi afișată. După expirarea timpului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor.
6. Așteptați până când nu se vor mai auzi zgomotele de la popcorn din interiorul castronului, apoi deschideți capacul și scoateți castronul cu popcorn.

STOP *ATENȚIE! În timpul pregătirii popcornului aparatul se încinge! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie!*

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priza electrică și să fie răcit complet. Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute după întrebuințare se recomandă ștergerea castronului și a capacului interior cu o soluție de 9% de oțet după care prelucrați 15 minute o jumătate de lămâie în programul „ПАР – ОВОЩИ” (regimul pressure cooker).

Pentru spălarea vasului folosiți o pânză moale și soluții pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

STOP *În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.*

Curățarea corpului aparatului poate fi efectuată în caz de necesitate. Curățarea castronului și a suprafeței interioare a capacului trebuie efectuată după fiecare utilizare. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După terminarea curățeniei ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Se recomandă ca garnitura de etanșare, aflată pe partea interioară a capacului, să fie curățată în caz de necesitate: scoateți cu atenție garnitura, spălați-o cu apă caldă și așezați-o la loc urmărind ca aceasta să rămână dreaptă, bine întinsă, fără denivelări.

i *ATENȚIE! Nu îndoiți și nu trageți garnitura de etanșare. Acest fapt duce la deformarea acesteia.*

Se recomandă ca supapa evacuare aburi să fie curățată după fiecare utilizare a aparatului:

1. Deșurubați capacul supapei de pe partea interioară a capacului.
2. Spălați capacul supapei și supapa cu apă caldă. În cazul în care supapa este înfundată puteți folosi pentru curățare un ac sau un fir metalic subțire.
3. Înșurubați capacul supapei la loc.

În procesul de pregătire a bucatelor este posibilă formarea unui condens care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj pe ecran referitor la erori	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1, E2, E4	Defecțiuni în sistem (este posibilă defectarea sistemului de control, a traductorului de temperatură sau a traductorului de presiune)	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească 10-15 minute. Închideți capacul ermetic. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat

V. VIOLGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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

EAC

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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-PM190-CIS-UM-3