

# REDMOND

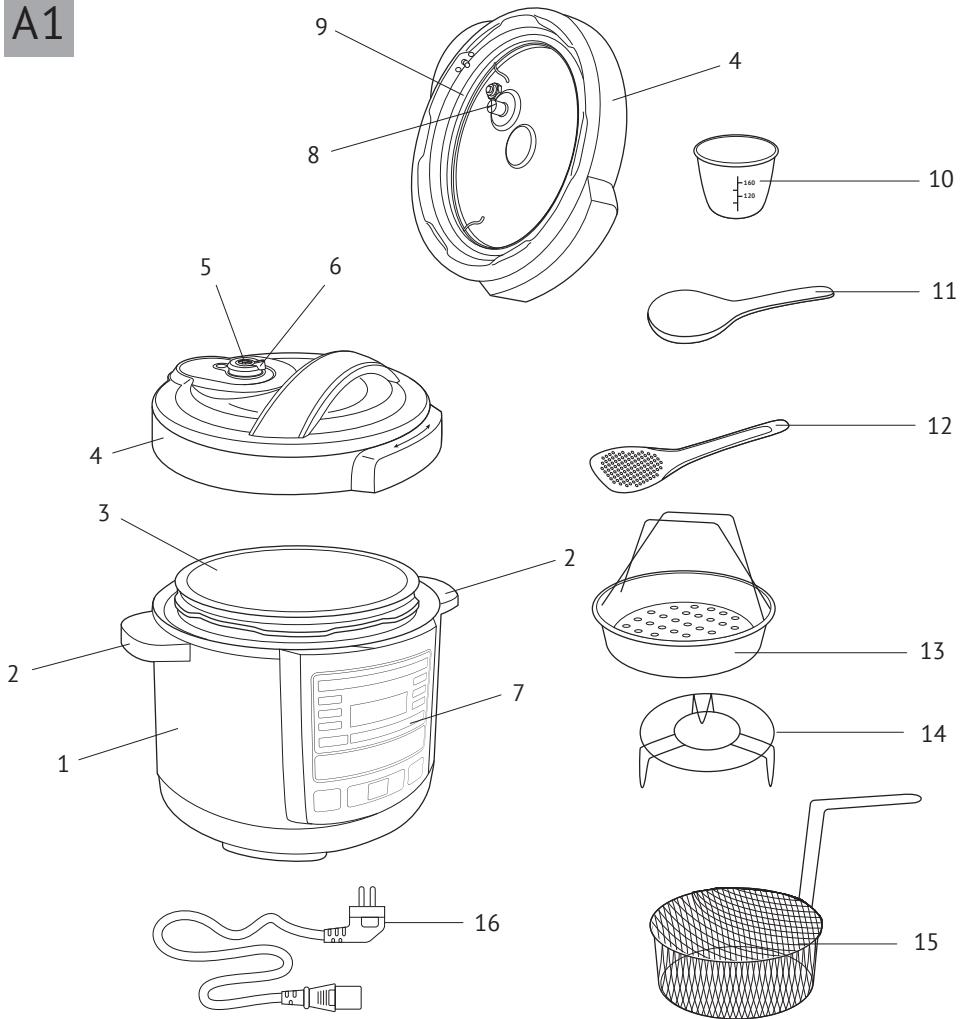
Мультиварка-скороварка  
RMC-PM190



Руководство по эксплуатации

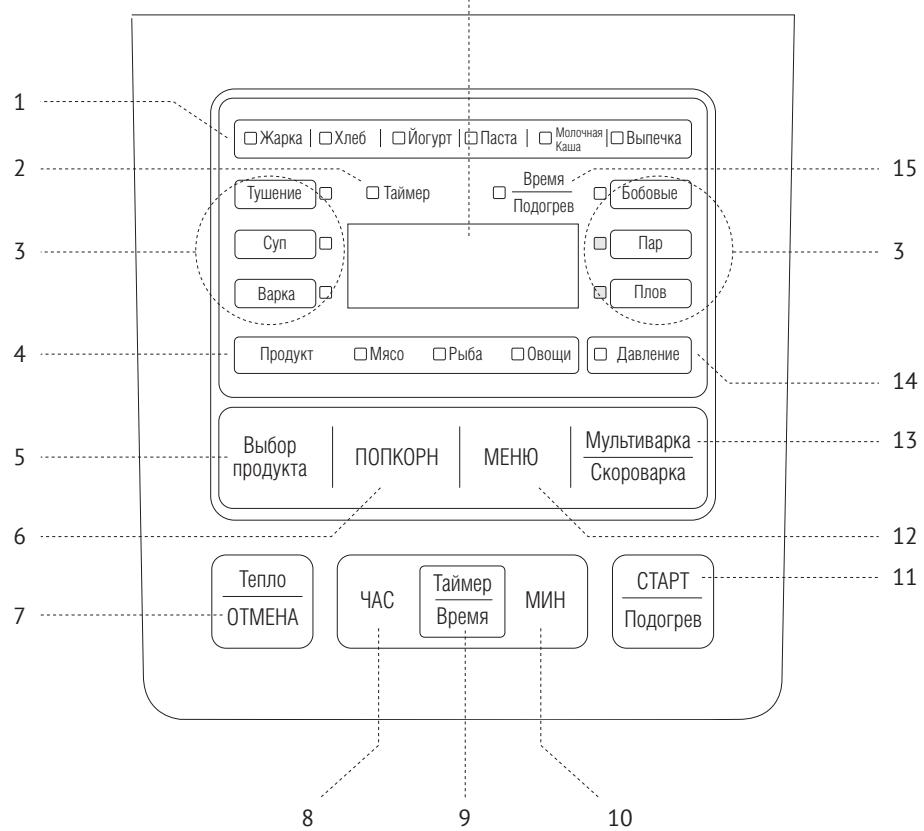
RUS	4
UKR	24
KAZ	32
UZB	40
ROU	48

A1

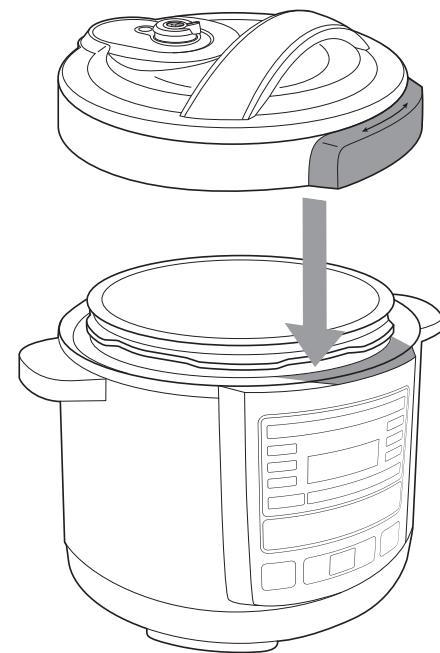


A2

16



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 прочтайте 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.

STOP

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

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

STOP

**ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания 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 остить 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. Непрофессионально 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 «ЛАСТА» .....	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	Хранение и транспортировка .....	20
Программа «СУП РЫБНЫЙ» .....	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	21
Программа «СУП ОВОЩНОЙ» .....	12	Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки) .....	21
Программа «ВАРКА МЯСА» .....	12	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	21
Программа «ВАРКА РЫБЫ» .....	13	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	22
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ» .....	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	22
Программа «БОБОВЫЕ» .....	14	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	22
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 электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный цифровой
Паровой клапан .....	съемный
Система защиты .....	4-уровневая:
• клапан регулировки давления	
• температурный датчик	
• температурный предохранитель	
• датчик блокировки крышки	
Звуковой сигнал о готовности продукта .....	есть

**Автоматические программы****В режиме сковорочки:**

- |                   |                |                  |                   |
|-------------------|----------------|------------------|-------------------|
| 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-сковорочка.....	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 А1**

- |  |   |
|--|---|
| 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 А2**

- Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки
- Индикатор режима установки времени отложенного старта
- Индикаторы автоматических программ для режима сковорочки
- 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 окончанию 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:

- Выберите режим приготовления, нажав кнопку «Мультиварка/Скороварка». Затем выберите автоматическую программу приготовления, нажимая кнопку «МЕНЮ». На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
- Нажмите кнопку «Таймер/Время», для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее отобразится индикатор Время/Подогрев.
- 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.
- Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Тепло/ОТМЕНА», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.



*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 скороварки, а также на программе «ЛАСТА» (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.

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



*Функция отсрочки старта недоступна в программах «ЖАРКА», «ЛАСТА», «ПОЛКОРН». При установке времени отсрочки старта следует учитывать, что в режиме скороварки, а также в программе «ЛАСТА» 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.

- Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
- Установите переключатель клапана выпуска пара в положение «ЗАКРЫТ». Подключите прибор к электросети.
- 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.
- Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Индикатор «Время/Подогрев» погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-скороварке 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-скороварке 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-скороварки.



**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 скороварки без воды или иной жидкости (минимальный объем жидкости – 2 мерных стакана).

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать режим скороварки 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 сковорки – 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.

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше отметки «5,0» 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 сковорки (высокое давление).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ТУШЕНИЕ».
- Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
- Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ 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 «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Предназначена для тушения рыбы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 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 сковорки (высокое давление).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ТУШЕНИЕ».
- Нажмите кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РЫБА».
- Нажмая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ТУШЕНИЕ РЫБЫ» составляет 18 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.
- 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 «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, выложите 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.



*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.



*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, 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. Нажмите 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.



*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 «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, 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. Нажмите кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «РыБА».
7. Нажмите 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. Нажмите кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
7. Нажмите 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 переключение режимов).

- ключение режимов).Переключите прибор в режим сковорки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».
  6. Нажмая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
  7. Нажмая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ВАРКА 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.



*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 остывть 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 остывть 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 РЫБЫ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты 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/Сковорка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим сковорки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».

6. Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «Рыба».
7. Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию времени приготовления в программе «ВАРКА Рыбы» 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.

*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 остывть 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 остывть 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 ОВОЩЕЙ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты 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/Сковорка» для выбора режима приготовления (при повторном нажатии кнопки происходит переключение режимов). Переключите прибор в режим сковорки (высокое давление).
5. Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ВАРКА».
6. Нажмая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
7. Нажмая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию времени 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 остывть 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 остывть 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, 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/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. Нажмай 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 остывть 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 остывть 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. Нажмай кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «МЯСО».
8. Нажмай 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 со-прикасается 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 «ГЛАР».
  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.

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 со-прикасается 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. Нажмая 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/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 «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 крышки 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. Нажмая 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.

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку «Мультиварка/Скороварка».
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЖАРКА».
- Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «Рыба».
- Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА РЫБЫ» составляет 13 минут.
- Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
- 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.
- 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.

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Не закрывая крышки прибора, подключите его к электросети. Переключите прибор в режим мультиварки, нажав кнопку «Мультиварка/Скороварка».
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЖАРКА».
- Нажимая кнопку «Выбор продукта», установите подпрограмму «ОВОЩИ».
- Нажимая кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЖАРКА ОВОЩЕЙ» составляет 15 минут.
- Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
- 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.
- 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.

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
- 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).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ХЛЕБ».
- Нажмите кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ХЛЕБ» составляет 3 часа.
- 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.
- За 1 час до окончания работы программы откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
- Закройте крышку и продолжайте выпекание.
- По завершении программы прозвучит сигнал. Ваш хлеб готов.
- 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».

- Подготовьте закваску 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.

- Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Плотно закройте и заблокируйте крышку, установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ».
- 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).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ЙОГУРТ».
- Нажмите кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ЙОГУРТ» составляет 8 часов.
- Нажмите и удерживайте до звукового сигнала кнопку «СТАРТ/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. На дисплее отобразится индикатор времени, оставшегося до окончания работы программы.
- По завершении работы программы прозвучит сигнал.
- 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.

- Налейте в чашу воды (не выше отметки 2,0 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 «ОТКРЫТ».
- 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).
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор программы «ПАСТА».
- Нажмите кнопку «Таймер/Время», установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию время приготовления в программе «ПАСТА» составляет 8 минут.
- 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. Нажмая 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. Нажмая 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».

- Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 граммов за раз!) в чашу.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
- Переключатель клапана выпуска пара поверните в положение ОТКРЫТ. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «ПОПКОРН». На дисплее замигает надпись Pop.
- 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.
- 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](http://www.redmond.company).

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступить 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 сковорочки).

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:

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

### Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки			
				Выбор продукта (овощ / 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				
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	– + + +		

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки		Выбор продукта (овощ / рыба / мясо)	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
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 (свежезамороженный)	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 (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	5



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](http://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 устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети	
Блюдо готовится слишком долго	Перебой с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы) Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) Чаша в корпусе прибора установлена неровно Нагревательный диск сильно загрязнен	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы Установите чашу ровно, без перекосов Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Наружена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Установите чашу ровно, без перекосов Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до щелчка Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены



В случае если неисправность устранить не удалось, 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 гарантином 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, расположенному 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.

## МИРИ 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, заміських 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, переконайтесь, 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 пристроям при відкриванні кришки.



**ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електророживлення 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, засмічені, 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 чаши.



**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 чаши. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаши.

**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 нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу та 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 корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції очищенння 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 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. Очищенння 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-центратором. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню 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 чаши .....	5 л
Покриття чаши .....	антитригарне керамічне
Дисплей.....	сетодіодний, цифровий
Паровий клапан .....	знямається
Система захисту .....	4-рівнева:
• клапан регулювання тиску	
• температурний датчик	
• температурний запобіжник	
• датчик блокування кришки	
Звуковий сигнал про готовність продукту .....	існує

**Автоматичні програми****У режимі сковородки:**

1. ТУШЕНIE – МЯСО (ТУШКУВАННЯ – М'ЯСО)
2. ТУШЕНIE – РЫБА (ТУШКУВАННЯ – РИБА)
3. ТУШЕНIE – 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 (БОБОВИ)
11. ПАР – МЯСО (НА ПАРІ – М'ЯСО)
12. ПАР – РЫБА (НА ПАРІ – РИБА)
13. ПАР – ОВОЩИ (НА ПАРІ – 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. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
9. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)

**Функції**

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

**Комплектація**

- Мультиварка-сковородка.....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 електро живлення .....	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 А1**

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 кохух 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 електро живлення

**Панель управління А2**

1. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
2. Індикатор режиму налаштування часу відкладеного старту.
3. Індикатори автоматичних програм для режиму сковородки.
4. Індикатори виду продуктів в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНIE», «СУП», «ВАРКА», «ПАР».
5. Кнопка «Вибір продукту» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНIE», «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; попере-реднє відключення функції автопідігріву.
12. Кнопка «МЕНЮ» – вибір автоматичної програми приготування.
13. Кнопка «Мультиварка/Скороварка» – перемикання режимів «мультиварка»/«скоро-варка».
14. Індикатор наявності тиску в робочій камері.
15. Індикатор режиму налаштування часу приготування / індикатор роботи функції ав-тотідігріву.
16. Цифровий дисплей.

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

 Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю 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 годин перед увімкненням.

Протріть корпус приладу вологовою 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, електронні прилади і інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

Перед приготуванням переконайтесь 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 натягніти 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 переконайтесь, що клапан випуску пари відкритий і з нього не виходить пари.

Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтесь до металевої частини кришки в процесі і після закінчення приготування. Відкривайте кришку тільки за ручку.

Не піднімайте прилад за ручку на кришці! Для підйому і перенесення пристрою використовуйте 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 кришці приладу знаходиться клапан випуску пари, який необхідно встановити в одне з робочих положень залежно від вибраного способу приготування. Якщо показчик перемикача клапана знаходитьсь:

- у положенні «ЗАКРЫТ» («Закритий») – в робочій камері підтримуватиметься високий тиск (режим скороварки);
- у положенні «ОТКРЫТ» («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 готовиться рідкі або пюреїдні страви, необхідно почекати 5-10 хвилин, щоб прилад охолонув, і лише потім відкривати клапан. Інакше можливий викид гарячої рідини разом з вихідною парою.

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 прийдуть в норму, процес приготування поновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електрооживлення і повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

### Функція «Відсточення старту»

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

1. Після вибору програми приготування двічі натисніть кнопку «Таймер/Время». На дисплеї висвітиться час відсточення старту за замовчуванням – «2:00», індикатор «Таймер» блимітиме. 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». Почнеться зворотній відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
3. Щоб відмінити налаштування, натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Після цього введіть параметри програми заново.

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

Не рекомендується використати функцію відсторонення старту, якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються швидкопускні 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 дисплей спалахує індикатор «Время/Подогрев» і відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігріву, натискаючи і утримуючи до звукового сигналу кнопку «СТАРТ/Подогрев» (індикатор на дисплей «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, переконайтесь, що вона щільно торкається нагрівача. Закрійте і заблокуйте кришку.
2. Встановіть перемикач клапана випуску пари в положення «ЗАКРЫТ». Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА». На дисплей загоряється індикатор «Время/Подогрев» і почнеться прямий щохвилинний відлік часу розігріву. Прилад розігріє страву і підтримуватиме її 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. Переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрійте 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 сковорічки (високий тиск);
  - режим мультиварки ( нормальній 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», «ГУШЕНИЕ», «СУП», «ВАРКА», «ПАР», натискаючи кнопку «Выбор продукта» встановіте необхідну підпрограму: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ».
8. Натиснувши кнопку «Таймер/Время» встановіте 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 відсторонення старту (див. Функція «Відсторонення старту»).
10. Натисніть і утримуйте до звукового сигналу кнопку «СТАРТ/Подогрев». Почнеться виконання програми приготування. На дисплеї відобразиться індикатор часу, що залишився до закінчення роботи програми.
11. Зворотній відлік часу приготування в режимі сковорівки, а також на програмі «ПАСТА» (режим мультиварки) починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші. При цьому в режимі сковорівки загоряється індикатор «Давление» («Тиск»).
12. Після закінчення роботи програми прозвучить сигнал, включиться автопідігрів і почнеться 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 сковорівки, 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, переконайтесь, що клапан випуску пари відкритий. Дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і спробуйте відкрити кришку ще раз.

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

**І** УВАГА! Забороняється готовувати в режимі сковорки без води або іншої рідини (мінімальний об'єм рідини – 2 мірних склянки).

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

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

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

**І** В програмах «ТУШЕННЯ», «СУП», «ВАРКА» загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не повинен перевищувати відмітку «3,0» на внутрішній поверхні чаши.

#### Програма «ТУШЕННЯ»

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.

#### Програма «СУП»

Призначена для приготування м'ясних бульйонів, овочевих і рибних супів. Час приготування за замовуванням 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.

#### Програма «ВАРКА»

Призначена для варіння м'яса, риби, овочів. Час приготування за замовуванням 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.

#### Програма «БОБОВЫЕ»

Призначена для приготування бобових. За замовуванням 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 чаши.

#### Програма «ПАР»

Призначена для приготування м'ясних страв, риби і овочів на парі. Час приготування за

замовуванням 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 використайте спеціальний контейнер ( входить в комплект):

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

#### Програма «ПЛОВ»

Призначена для приготування плову. За замовуванням 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 чаши.

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

#### Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, риби, овочів. Час приготування за замовуванням 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 хвиліні. Смажити продукти необхідно при знятій кришці приладу. Функція відсторочення 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, переконайтесь, що клапан виходу пари відкритий, почекайте, поки прилад охолоне, і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.

**STOP** 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 замовуванням 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 у домашніх умовах. 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 пасті 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 відрестрочення старту в цій програмі недоступна. Зворотний відлік часу приготування починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші.

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

### Програма «МОЛОЧНА КАША»

Призначена для приготування каші 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 каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути викидання молока і отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати усі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т.п.), поки вода не стане чистою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, відмінної 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 налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Загальний об'єм інгредієнтів не повинен перевищувати відмітку «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, переконайтесь, що вона встановлена рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрійте і заблокуйте кришку.
3. Перемикач клапана випуску пари поверніть в положення «Открито». Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «ПОПКОРН». На дисплей заблимає індикатор «Pop».
5. Натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/Лодогрів». Прозвучить сигнал, напис «Pop» спалахне рівно, почнеться робота у вибраній програмі приготування. Відлік часу роботи в цій програмі не відображається. Після закінчення часу приготування проглунає звуковий сигнал.
6. Почекайте, поки не припиняється клацання усередині чаші, потім відкрийте кришку і вийміть чашу з готовим попкорном.

**STOP** **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, переконайтесь, 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 - ОВОЩІ» (режим сковорівки).

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

**STOP** **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. Ущільноючу гумку на внутрішній частині кришки очистіть в міру необхідності: аккуратно зніміть гумку, промийте теплою водою і встановіть на місце – рівно і без перекосів.

**i** **УВАГА!** Не скручуйте і не витягайте ущільноючу 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 прочищення голку або тонкий дріт.

### 3. Пригиніть кожух клапана на місці.

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

## Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистте її повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних пристрій і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може привести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплей	Можливі несправності	Усунення помилки
E1, E2, E4	Системні помилки (можливий вихід з ладу підтримуючих компонентів)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути впродовж 10-15 хвилин. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр
Прилад не вмикається	Шнур електр живлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що змінний електрошнур підключений до відповідного розімку на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Виділіть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Повідомлення про помилку на дисплей	Можливі несправності	Усунення помилки
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки іжі) між кришкою та корпусом приладу, виділіть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

**i** У разі, якщо несправність усунута не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## V. ГАРАНТИЙНІ 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 поширяється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тefлонові покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на юного 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 15 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

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

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



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мүқият оқыңыз және анықтамалық реттінде сактап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет етү мерзімі көткө 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, оффістердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз 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 тексерініз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қыска тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірлген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаңыстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірлгеніне көз жеткізіңіз.



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

- Аспапты пайдаланған сон, 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 жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



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

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

- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағаның 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 сүмен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісріген 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 алуды мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменің 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.
- Сүйік немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сүйкіткіштің лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап 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 жұмысақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңы – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтөн заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаниңыз.

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспертін 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 әздігіңізben жөндеуге немесе құрылымына әзгеріс 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.

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

#### Техникалық сипаттамалары

Улgi .....	RMC-PM190
Куаты.....	900 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорға .....	I дәреже
Табағының көлемі .....	5 л
Табағының жабындысы .....	күйікке қарсы қыш
Дисплей.....	LED, сандық шешілмелі
Бу клапаны.....	4-денгейлі:
Корғаныс жүесі.....	<ul style="list-style-type: none"> <li>• қысымды реттеу клапаны</li> <li>• температуралық қадаға</li> <li>• температуралық сактандырыш</li> <li>• қақпақты құрсаулайтын қадаға</li> </ul>
Азықтық дайындығы туралы дыбыстық сигнал.....	бар

## Автоматты бағдарламалар

### Жылдам пісіріш режимінде:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (БҮКТЫРУ – ЕТ)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (БҮКТЫРУ – БАЛЫҚ)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (БҮКТЫРУ – 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 (БҮРШАКТАР)
11. ПАР – МЯСО (БУФА ПІСІРУ – ЕТ)
12. ПАР – РЫБА (БУФА ПІСІРУ – БАЛЫҚ)
13. ПАР – ОВОЩИ (БУФА ПІСІРУ – КӨКӨНІС)
14. ПЛОВ (ПАЛАУ)

### Мультипісіріш режимінде:

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

## Функциялары

Стартты шегеру.....	24 сағатқа дейін
Асты ысыту.....	12 сағатқа дейін
Дайын тағам температурасын ұқстай (автоыстыту).....	12 сағатқа дейін
Автоыстыруды алдын ала өшіру.....	бар

## Жинағы

Мультипісіріш-жылдам пісіріші .....	1 дана
Жабындысы күйікке қарсы қыш табак .....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер .....	1 дана
Фритюрде қуыру үшін тұтқасы бар себет .....	1 дана
Тот баспайтын болаттан жасалған тұфыр .....	1 дана
Косалқы тығызыдауыш резина.....	1 дана
Ожай .....	1 дана
Жалпақ қасық .....	1 дана
Өлшеу стаканы.....	1 дана

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

Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге күкүлгі.

## Аспаптың құрылымы A1

1. Аспаптың корпусы
2. Аспапты тасымалдауға арналған тұтқалар
3. Жабындысы күйікке қарсы қыш табақ
4. Тасымалдауға
5. Клапанның шығыс тесірі
6. Бу шығару клапанының ауыстырышы
7. Дисплей бар басқару панелі
8. Бу шығару клапанының ішкі қабығы
9. Тығызыдауыш резина
10. Өлшеу стаканы
11. Ожай
12. Жалпақ қасық
13. Буда әзірлеуге арналған контейнер
14. Tot баспайтын болаттан жасалған тұфыр
15. Фритюрде қуыруға арналған себет
16. Электркоректену бауы

## Басқару панели A2

1. Мультипісіріш режимі үшін автоматты бағдарламалардың индикаторы.
2. Шегерілген старт үақытын орнату режимінің индикаторы.
3. Жылдам пісіріштің 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 түймешігі.
6. “Попкорн” бағдарламасын таңдау түймешігі.
7. “Тепло/ОТМЕНА” (“Жылу/Болдырмау”) түймешігі – барлық жасалған орнатылыымдарды болдырмау; бағдарламаны әзірлеуді үзу; ысыту функциясын косу.
8. “ЧАС” (“Сағат”) түймешігі – шегерілген старт үақытын / әзірлеу үақытын орнатқанда сағат мәнін таңдау.
9. “Таймер/Время” (“Таймер/Уақыт”) түймешігі – шегерілген старт үақытын / әзірлеу үақытын орнату.
10. “МИН” түймешігі – шегерілген старт үақытын / әзірлеу үақытын орнатқанда минуттар мәнін таңдау.

11. "СТАРТ/Подогрев" ("Старт/Ысыту") түймешігі – старт әзірлеу бағдарламалары; автосыту функциясын алдын ала шішіру.
12. "МЕНЮ" ("Мәзір") түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
13. "Мультиварка/Скороварка" ("Мультипісріші/Жылдам пісріші") түймешігі – "мультипісріші" / "жылдам пісріші" режимдерін ауыстыру.
14. Жұмыс камерада қысым бар болуының индикаторы.
15. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы / автосыту функциясының жұмыс индикаторы.
16. Сандақ дисплей.

## I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

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

 Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бүйымның сериалық нөмірі бар кестешені орнында міндепті түрде сақтаңыз! Бүйымда сериалық нөмір жоқ болса, кепілдік күзметтер көрсету күкүнін автоматтаты түрде айрыласыз. Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатта болған температурасында ұсташа керек.

Аспал корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табакты жылы сабынды сүмен жуыңыз. Мүқият көтіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен іс пайда болу мүмкін, бул аспал ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспалты тазалаңыз ("Аспалты тазалау және күтү" қараңыз).

## II. МУЛЬТИПІСРІШІТІ ПАЙДАЛАНУ

Аспалты бу клапанын шығатын бу түсқаға, декоративтік жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғал мен температурадан зардал шегүй мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндегі қатты көлденең бетке орнатыныз.

Әзірлеудің алдында мультипісріштің сыртқы және көзге көрінетін белгітерінде зақындар, жарық және басқа қауалар болмауына көз жеткізіңіз. Табак пен қызыдыру элементі арасында бөтен заттар болмауы керек.

### Қақпақты ашу/жабу

Аспалтың қақпағы жабылғанда бүйім корпусымен санылаусыз қосылады, бул мультипісріш-жылдам пісрігіштегі жоғары қысым ұсташа мүмкіндік береді. Аспалтың ішіндегі қысым атмосфералық қысымнан көп болғанда қақпақ автоматты түрде күрсауланды. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салынбай ашылмаса, жұмыс камерада қысым ете жоғары. Бұды шығаратын клапанды ашып, аспалта қысым қалпына келүін күтіңіз.

 НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Қақпақты ашудың алдында буды шығаратын клапан ашиқ және одан бу шығып тұрғанына көз жеткізіңіз.

Аспал жұмыс кезінде қызды! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық болғанға тименіз. Қақпақты тек тұтқасынан ұстап ашиңыз.

Аспалты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермөңіз! Құрылғыны көтеру және тасымалдау үшін корпусындағы тұтқаларды пайдаланыңыз.

Қақпақтың құрсаулау үшін:

1. Қақпақты суретте көрсөтілгендей шетін сыйықа келтіріп, аспалтың корпусына түсіріңіз А3. Қақпақ тегіс және қисаймай корпусқа түсіріп керек.
2. Қақпақты сағат тілімен тірелгенше бұрап бекітіңіз.

### Бу клапаны

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

- "ЗАКРЫТ" ("Жабық") күйінде – жұмыс камерада жоғары қысым ұсталады (жылдам пісрігіш режимі);
- "ОТКРЫТ" ("Ашық") күйінде – әдетті қысымда әзірленеді (мультипісрігіш режимі).

 Бу шығаратын клапан ауыстырышының технологиялық люфті қауа 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 сүйкі немесе езбетектес тағамдар әзірленсе, аспалты сүттеп үшін 5-10 минут күтү, содан кейін клапанды ашу қажет. Әйттепе бүмен бірге ыстық сүйкіткіш төгілі мүмкін.

НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Әзірлену үдерісі кезінде немесе аяқталғанда бу шығаратын клапан ашылғанда ыстық бу тілгінен қатты атқылауы мүмкін. Абай болыңыз!

### Көрғаныс жүйесі

REDMOND RMC-PM190 мультипісріш-жылдам пісрігіш көп деңгейлі көрғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер камерада температуралық қысымның көрсеткіштері қажетті параметрлерге сәйкес келмейтін болса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Көрсеткіштер қалына келгенде әзірлеу үдерісі жалғасады. Егер белгілі уақытта бул болмаса, арнайы құрылғы электр көркөнен шенберін үзеді және мультипісріш-жылдам пісрігіш 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. Дисплейде стартты шегерудің әдепті уақыты – "2:00" жанады, "Таймер" индикаторы жылпылықтайдай. "ЧАС" және "МИН" түймешіктерін басып, әзірлеу бағдарламасы іске қосылатын уақытты орнатыңыз. Мәнді жылдам взертту үшін түсті түймешікті басып ұстаңыз.

2. "СТАРТ/Подогрев" түймешігін басып ұсташы. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылуына дейін қалған уақытың көрініше 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 пісрігін режимінде, сонымен қатар "ПАСТА" бағдарламасында әзірлеу уақытының көрініше есептелеу тек аспап қажетті температура мен қысыма жеткендегі басталатынын есепке алу керек.

Егер рецептте кұрамдастар ретінде тез бузылатын азық (жұмыртка, сут, қаймак, ет, балық, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, стартты шегеру функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

### Дайын ас температурасын ұстau функциясы (автоысыту)

Дайын тағамның 60-80°C диапазонында температурасын 12 сафаттың ішінде ұстauға 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, автоыстыу функциясын алдын ала өшіруге болады (дисплейде "Время/Подогрев" индикаторы өshedі). Автоыстыу функциясын қайта қосу үшін дыбыс сигналына дейін "СТАРТ/Подогрев" түймешігін қайта басып ұсташы.

### Тағамды ысыту функциясы

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

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспалтың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз. Кақпакты жауып құрсауланды.
2. Бу шығару клапанының ауыстырышын "ЗАКРЫТ" күйін орнатыңыз. Аспалты 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 сафаттың ішінде ұстайды, одан кейін ысыту автоматты түрде өshedі.
4. ысытуды тоқтату үшін "Тепло/ОТМЕНА" түймешігін қайта басыңыз. "Время/Подогрев" индикаторы өshedі, аспап күту режиміне ауысады.

### Аспалты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз (өлшеніз), табаққа салыңыз. Сүйкіткіштің қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ен жоғарғы белгісінен төмөн болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспалтың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.

3. Кақпакты тығыз жабыңыз және құрсауланды, бу клапаның әзірлеу бағдарламасына байланысты "ОТКРЫТ" немесе "ЗАКРЫТ" күйін орнатыңыз ("ЖАРКА" бағдарламалар тобында қақпақ ашиқ түрғанда әзірленеді).
4. Аспалты электр желіге қосыңыз.
5. Әзірлеу режимін таңдау үшін "Мультиварка/Скороварка" түймешігін басыңыз (түймешікті қайта басқанда режимдер ауысады):
  - жылдам пісрігіш режимі (жоғары қысым);
  - мультипісрігіш режимі (қалыпты қысым).
6. "МЕНЮ" түймешігін басып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде тиісті индикатор көрінеді. Эр бағдарлама үшін дисплейде әдепті әзірлеу уақыты көрінеді.
7. Бағдарламалар тобымен жұмыс істегендеге ("ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАР", "Выбор продукта" түймешігін басып, қажетті ішкі бағдарламалары орнатыңыз: "МЯСО", "РЫБА", "ОВОЩИ").
8. "Таймер/Время" түймешігін басып, таңдаған бағдарлама үшін жұмыс уақытын орнатыңыз. "ЧАС" түймешігі басылғанда сафаттардың мәні, "МИН" түймешігі басылғанда минуттардың мәні көбейеді. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұсташы. Ен үлкен мән болғанда уақыттың орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
9. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз ("Стартты шегеру" функциясы қараныз).
10. Дыбыс сигналы естілгенше "СТАРТ/Подогрев" түймешігін басып ұсташы. Әзірлеу бағдарламасының орындауды басталады. Дисплейде бағдарлама жұмысының сонына дейін қалған уақыт индикаторы көрінеді.
11. Жылдам пісрігіш режимінде, сонымен қатар "Паста" бағдарламасында (мультипісрігіш режимі) әзірлеу уақытының көрініше есептелуі табақта қажетті температура мен қысым болғанда басталады. Бұл кезде жылдам пісрігіш режимінде "Давление" ("Кысым") индикаторы жанады.
12. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен сигнал естіледі, автоыстыу қосылып, аспалтың осы режимде жұмыс уақытының тікелей есептелуі басталады. Автоыстыруды өшіру үшін "Тепло/ОТМЕНА" түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұсташы. Қажет болғанда автоыстыу функциясын алдын ала өшіруге болады.
13. Аспалты суыту үшін өшкен күйінде 5 минут ішінде түрғызып қойыңыз.
14. Егер жылдам пісрігіш режимінде әзірлесеңіз, бу шығару клапанын айналап ашиның және клапан тесіктерінен бу шығару тоқтағанда күтіңіз. Одан кейін аспал қақпағын ашиның. Егер әзірлеу яқтағанда қақпақ курсауланып тұрса, бу шығаратын клапан ашиқ түрғанына көз жеткізіңіз. Аспалты бірнеше минуттың ішінде сұтының және қақпакты тағы бір рет ашип көріңіз.
15. Барлық тапсырылған тәншелімдерді болдырмау немесе әзірлеу үдерісін кез келген кезеңінде тоқтату үшін "Тепло/ОТМЕНА" түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұсташы.

**НАЗАРАУДАРЫНЫЗ!** Сузыз немесе басқа сұйықтықсыз жылдам пісірүү режимінде әзірлеу төзімдік салынады (сұйықтықтың ен аз көлемі – 2 өлшеме стаканы).

Жылдам пісіргіш режимін азықты қысымда майға қуыруға пайдалануға тыйым салынады. **ҚАҚЛАҚ АШЫҚ ТҮРҒАНДА** үзіліген қокеністі біраз мөлшер май мен сорпода пассерлеуға болады.

Табақты азық пен суға көлемінің 4/5 бөлігінен көп толтыруға тыйым салынады. **Пісіргендеге берітінін** немесе көбік бөлітін азық-түлік үшін (шиннат, күріш, бүршактар, макарон, мантта және т.б.) – бұл клапаныңда қоқы түрүп қалмауы үшін көлемінің 3/5 болғанда асырмай.

### Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісіргіш режимі – бұшығаратын клапан ашық)

#### “ТУШЕНИЕ” бағдарламасы

Ет, балық, қекеністі бұктыруға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті 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 бұктырығанда сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

#### “СУП” бағдарламасы

Ет сорпасын, қекеністі және балық сорпасын әзірлеуға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті 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 пісіргендеге сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

#### “ВАРКА” бағдарламасы

Ет, балық, қекеністі пісіруге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті 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 пісіргендеге сұйықтықты қоса, құрамдастардың жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі “3,0” белгісінен аспауы керек.

#### “БОБОВЫЕ” бағдарламасы

Бүршактарды әзірлеуға арналған. Осы бағдарламада әдепті әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 5 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

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

### “ПАР” бағдарламасы

Етті тағамды, балық пен қекеністі бұға пісіріп әзірлеуға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті 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 (жинақа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз, бұға пісіріп әзірлеуға арналған контейнерге біркелкі салыныз. Табаққа тор орнатыңыз, үстіне контейнер койыңыз.
3. Табақты аспалтыңыз корпузына қойыңыз, біраң бұрыныңыз, ол қыздыру элементінің тығызы тиетініне көз жеткізіңіз.
4. “Аспалты пайдаланаудағы әрекеттердің жалпы тәртібі” тарауы нұсқауларын ұстаныңыз.

#### “ПЛОВ” бағдарламасы

Палауды әзірлеуға арналған. Осы бағдарламада әдепті 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.

### Калыпты қысымда әзірлеу (мультипісіргіш режимі – бұшығаратын клапан ашық)

#### “ЖАРКА” бағдарламасы

Ет, балық, қекеністі қуыруға арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепті 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 аспалтың қақлағы ашық түрғанда қуыру керек. Стартты шегеру функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

Азықты қуырған кезде аспалтың қақлағы ашық болуы керек! Егер сіз қақлақты жапсаның және кездейсоқ бекітсөз, оның автоматты түрде құрсаулану механизмі іске кірісү мүмкін (куыру үдерісін қарап бакытай алмайсыз, азықты арапастыра немесе аудара алмайсыз). Бул жағдайда әзірлеу үдерісін тоқтатыңыз, бу шығаратын клапан ашық түрғанына көз жеткізіңіз, аспал суығанын күтіңіз және қақлақты ашыңыз. Бұдан кейін әзірлеу үдерісін жағдасыруға болады.

**STOP НАЗАРАУДАРЫНЫЗ!** Азықты қуырғанда аспал ен жоғары температурада жұмыс істейді. “ЖАРКА” бағдарламасын қайта пайдаланығанда аспалты толық суыту керек.

#### “ХЛЕБ” бағдарламасы

Әртүрлі сұрғын наңды пісіруге арналған. Осы бағдарламада әдепті 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 үйінізде дәмді және пайдалы йогурттарды әзірлей аласыз. Әдете бағдарламада әдепті әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Осы бағдарламада “Автоысыту” функциясы қол жетімсіз.

Йогуртты әзірлегендеге 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 әдепті 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 көрініше есептей табақта қажетті температура мен қысым болғанда басталады.

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

### “МОЛОЧНАЯ КАША” бағдарламасы

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

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

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

- барлық дәні тұтас жарманы су таза болғанша мүкіят жуу (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультипісріш табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітапханың кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатаңастарды қатаң үстән, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азыту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сүмен арапастырыңыз.

### “ВЫПЕЧКА” бағдарламасы

Бисквит, пісірме, пирогтарды ашыған және қатпарлы қамырдан пісіруге арналған. Осы бағдарламаның әдепті 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 грамнан асырмай!).
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол тегіс, қисаймай түрганына және қызыдастын элементке тызыз тиіл түрганына көз жеткізіңіз. Қақпақты жабыңыз және күрсаулаңыз.
3. Бу шығару клапаның ауыстырығышын “OTKРЫT” күйіне бұрыңыз. Аспапты электр желиге қосыңыз.
4. “ПОПКОРН” түмешігін басыңыз. Дисплейде “Pop” индикаторы жыптылықтайтады.
5. “СТАРТ/Подорож” түмешігін басып үстәніз. 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 қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

## III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісүдің алдында ол электр желиден ажыратылғанына және толық сұйығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірlegen соң бөтен істі көтүрүшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке сүсу ертіндісімен сүртеге және жарты лимонды “ПАР – ОВОЩИ” бағдарламасында 15 минуттың ішінде өндеге кеңес береміз (жылдам пісіргіш режимі).

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

**STOP** Тазалаған кезде абраузивті заттарды, жабындықs абраузивті губкаларды және химиялық белсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын сұға батыруға немесе су ағынның салуға тыйым салынады.

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

Қақпақтың ішкі болігіндегі тығыздаушы резинаны қажет болғанда тазаланыңыз: резинаны айналап шешіңіз, жылы сүмен жуып, орнына орнатыңыз – тегіс және қисайтпай.

**i** **STOP** НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Тығыздаушы резинаны бұрамаңыз және тартаңыз, бұл жағдайда ол майысуы мүмкін.

Бу шығару клапаның тазалауды да құрылғыны пайдаланылған сайын жасауға кеңес беріледі:

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

3. Клапан қабығын орнына бұраныз.

Ас әзірленген кезде конденсат қалыптасу мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қыста жиналады. Конденсатты сұлғінің немесе асханалық май-лықтың комегімен жөнел кетіріледі.

### Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеденетін жерде жылтыу аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1, E2, E4	Жүйелік қатер (басқару платасы, температура қадағалары мен қысым қадағасы итеп шығу мүмкін)	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, 10-15 минуттың ішінде сұтыңыз. Қакпактың жабының. Егер қындық жонылmasa, авторандырылған сервистік орталықта жо-лығыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапта және (немесе) электр розеткасына қосыл-маган	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізуіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам ете үзак әз-рленеді	Электр желісінен қоректену жағындыс (тоқ кернеүінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан тоған)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеүін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан тоған болса, үйінізге қызмет көрсететін үйімға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектерін түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыңыз, бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс койыңыз
	Қыздыру дисқісі қатты кірлеген	Аспаптың ішкі қақпағындағы тыбыздаяуш рези-на қатты кірлеген, майсқан немесе зақымданған

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісрі-гіштің ішкі қақпағының саңыла-уысынан бузылған	Таба аспап корпусына қисайтпай, орнатылған
	Қақпақтың жа-былмаган немесе қақпақтың астынан бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтылының тексе-ріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісрігіш қақпағын үлғи сыртын естілгене жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тыбыздаяуш рези-на қатты кірлеген, майсқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тыбыздаяуш рези-на жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

**i** Егер қателікі дұрыстай алмасыңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімға сатып алынған саттан 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жоңдеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүйімді ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түнінскалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайдағаға күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұқсаулыққа сәйкес қолданылған, жоңделмеген, бұзылғандаған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинана сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шынын материалдарына тараалмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тыбыздаяуштар және т. б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептелеңді (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бүйімнің пайдаланылуы осы нұқсаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүргізу жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

**Орамды, пайдалануши нұқсаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қай-та өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асыру керек. Мұндай бүйім-дарды әдемтеге тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.**



Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan aval 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'stish muddatini anchagina uzaytiradi.

## XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariiga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihози maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uyldarda, 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 ularshdan 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 foydala-ning, – parametrлarning 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 vaqtida uning korpusi, jom va metall detallari qiziysi! Ehtiyyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan



**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'stish 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, tijinlar mavjud bo'lganda, klapanlar, ichki qopqoq va zichlovchi qopqoq deformatsiyalanganda yoki kondensat yig'ish uchun konteyner to'lganda jihozni elektr tarmog'iga hech qachon ulamang. Zichlovchi halqani mustaqil almashtirganda faqat johoz majmuasiga kiruvchi zahira halqasidan foydalaning.
- Bosim ostida taom tayyorlash uchun jomda suv yoki boshqa suyuqlikning bo'lishi shart – jom hajmining kamida 1/5 qismicha.
- Yuqori bosim ostida qovurish va pishirish qat'yan ta'qiqlanadi!**
- Bug' chiqarish klapanining tijilib qolishining oldini olish uchun jomni mahsulotlar va suv bilan jom hajmining 4/5 qismidan ko'p bo'lмаган 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'yan ta'qiqlanadi!

- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug'chigarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqoq ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'y mang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqoqni blokirovka qilish tizimi avtomatik ravishda ishga tushadi. Ishchi kameradagi bosim me'yoriga kelmasidan turib jihoz qopqog'in ochishga urinmang.
- Suyuq yoki pyuresimon taomlarni tayyorlash tugashi bilan bug'chigarish klapani orqali qaynoq suyuqlikning otilib chiqishining oldini olish uchun bosimni tushirishdan avval jihozni 10-15 daqiqa sovuting.
- Johoz qopqog'ini faqat unga o'rnatilgan plastik dastasidan ushlagan holda oching. Qurilmani faqat jihoz korpusining yon tomonlariga o'rnatilgan maxsus 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'y mang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishnoch hosil qiling. Jihozni tozalash boyicha ko'ssatmalarga qat'iy amal qiling.

**STOP** Jihoz korpusini suvg'a 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'lмаган 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'ssatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyoj qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalg'a oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'stish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.
- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kirish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'stish va ta'mirlash bo'ycha barcha ishlar vakolatlari xizmat ko'stish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

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

## Texnik xususiyatlari

Model.....	RMC-PM190
Quvvati.....	900 Vt
Kuchlanish .....	220-240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoya qilish.....	... I sinif
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 (DIMLASH – GO'SHT)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (DIMLASH – BALIQ)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (DIMLASH – SABZAVOTLARNI)
4. СУП – МЯСО (SHORVA – GO'SHT)
5. СУП – РЫБА (SHORVA – BALIQ)
6. СУП – ОВОЩИ (SHORVA – SABZAVOTLARNI)
7. ВАРКА – МЯСО (PISHIRISH – GO'SHT)
8. ВАРКА – РЫБА (PISHIRISH – BALIQ)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (PISHIRISH – SABZAVOTLARNI)
10. БОБОВЫЕ (LOVIYASIMONLAR)
11. ПАР – МЯСО (BUG'DA – GO'SHT)
12. ПАР – РЫБА (BUG'DA – BALIQ)
13. ПАР – ОВОЩИ (BUG'DA – SABZAVOTLARNI)
14. ПЛОВ (PALOV)

### Multipishirgich rejimida:

1. ПОПКОРН (POPKORN)
2. ЖАРКА – МЯСО (QOVURISH – GO'SHT)
3. ЖАРКА – РЫБА (QOVURISH – BALIQ)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (QOVURISH – SABZAVOTLARNI)
5. ХЛЕБ (NON)
6. ЙОГУРТ (YOGURT)
7. ПАСТА (PASTA)
8. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)
9. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)

## Funksiyalar

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

## Majmua to'plami

Multipishirgich-tezkor pishirgich.....	1 dona	Yassi qoshiq .....	1 dona
Kuyishga qarshi sopol qoplamali jom 1 dona	O'lchoq stakani .....	1 dona	
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona	Kitobi ta resept .....	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastalai savatcha	1 dona	Foydalishan bo'yicha q'llanma .....	1 dona
Zanglamaydigan po'latdan yasalgan taglik	1 dona	Zigmat ko'satsish kitobchasi .....	1 dona
Zahiraviy zichlovchi rezina .....	1 dona	Elektr ta'minot shnuri .....	1 dona
Cho'mich .....	1 dona		

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bu o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan holda mahsulot dizayni, majmular to'plami hamda texnik xususiyatlari 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. Klapanning 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'natish rejimi indikatori.
3. Tezkor pishirgich rejimi uchun avtomatik dasturlar indikatorlari.
4. "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАР" dasturlarida mahsulot turlari indikatorlari.
5. "Выбор продукта" ("Mahsulotni tanlash") tugmachasi – "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАР" dasturlarida mahsulot turini tanlash.
6. "Попкорн" dasturini tanlash tugmachasi.
7. "Тепло/ОТМЕНА" ("Iliq / Bekor qilish") tugmachasi – barcha qilingan o'natishlarni bekor qilish; tayyorlash dasturini to'xtatish; ilitish funksiyasini yoqish.
8. "ЧАС" ("Soat") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'natishda soat qiyamatini tanlash.
9. "Таймер/Время" ("Taymer/Vaqt") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini tayyorlash vaqtini o'natish.

10. "МИН" ("Daqqa") tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtı/tayyorlash vaqtini o'rnatishda daqqa qiymatini tanlash.
11. "СТАРТ/Подгорев" ("Ishga tushirish / Isitish") tugmachasi – tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
12. "МЕНЮ" ("Menyu") tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
13. "Мультиварка/Сковорочка" ("Multipishirgich/Tezkor pishirgich") tugmachasi – "multipishirgich"/tezkor pishirgich rejimlarini o'zgartirish.
14. Ishchi kamerada bosimning mavjudligi indikatori.
15. Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikatori / avtomatik isitish rejimining ishslashini ko'satuvchi indikator.
16. Raqamlı display.

## I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

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

**⚠ Oghlanlitiruvchi nakleykalar, ko'satkili nakleykalar (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'satilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolatli xizmat ko'satishidan avtomatik ravishda mahrum qildi. Tashqiganidan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin jihozni yoqish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishlamasdan saqlab turish kerak.**

Asbob qobig'i nam mato bilan arting. Kosani sovunli iliq suvda yuvung. 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 gorizontallu yuza ustiga shunday qo'yinki, bug' klapaniidan chiquvchi qaynoq bug' devordagi gulqo'zlarga, dekorativ qoplamalarga, elektron asboblarga hamda oshiqcha namlik va temperaturadann shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa ashylolar yoki materiallarga tegmasin. Taom tayyorlashdan oldin multivarkaning tashqi va ko'zga ko'rindanigan ichki qismlarida sinishlar, darz ketishlar va boshqa nuqsonlar yo'qligiga ishonch hosil qiling. Kosa va qizituvchi element o'tasida begona predmetlar bo'lmasligi kerak.

### Qopqoqni ochish/yopish

Qopqoq yopilganda mahsulot korpusi bilan germetik ravishda birlashadi, bu esa multipishirgich-tezkor pishirgichda yuqori bosim hosil qilishqa 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 klapani oching va jihozdagisi bosimning mo'tadillashishini kuting.

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

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

*Jihozni qopqoqdagagi 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 rasmida A3 ko'satilgani kabi chiziq bilan birlashtiring. Qopqoq korpusiga tekis va nuqsonlarsiz tushishi kerak.
2. Uni soat streklasi yo'halishida oxirigacha buragan holda qopqoqni qotiring.

### Bug' klapani

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

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

**⚠ Bug' chiqarish klapani pereklyuchatelineering texnologik lyufti nosozlik hisoblanmaydi. Yuqori bosim ostida tayyorlash tugagandan keyin ishchi kamerasidagi 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 tayorlanayotgan bo'lsa, jihoz sovushi uchun 5-10 daqiqa kutish va shundan keyingina klapanni ochish lozim. Aks holda chiqayotgan bug' bilan birkalikda qaynoq suyuqlik ham chiqarish yuborilishi mumkin.

**DIQQAT! Tayyorlash vaqtida yoki tayyorlash jarayoni yakunlangandan keyin bug' chiqarish klapani ochilganda qaynoq bug'ni vertical ravishda chiqarish yuz berishi mumkin. Ehtiyoj 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 qota boshlasa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ko'satkichlar me'yorga tushgach, tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu narsa ro'y bermasa, maxsus qurilma elektr ta'minot sanjarini 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 bolgan muddatga kechiktirish imkoniyatini beradi.

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin "Таймер/Время" tugmachasini ikki marta bosing. Displayda ishga tushirishni kechiktirishning standart vaqt – "2:00" namoyish qilinadi, "Таймер" indikatori miltillaydi. "ЯЧ" va "МИН" tugmachalarini bosgan holda tayyorlash dasturi ishga tushishi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqtini o'rnatting. Qiymatni tez o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosing va ushlab turing.

2. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosing va ushlab turing. Tayyorlash dasturi ishga tushadigan vaqtgacha qolgan vaqtning teskarisi hisobi boshlanadi.
3. O'natishni bekor qilish uchun "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosing. Shundan keyin dastur parametrlarini qaytadan kiriting.

**i** Ishga tushirish vaqtini kechiktirish funksiyasidan "ЖАРКА", "ПАСТА", "ПОЛКОРН" dasturlarida foydalanib bo'lmaydi.

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

Agar resepta masalliq sifatida tez aynuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, qaymoq, go'sht, balik, pishloq va xok) foydalanilsa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tashvi qilinmaydi.

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

Tayyor taom haroratini 12 saat davomida 60-80°C doiraosida ushlab turishiga imkon beradi. Tayyorlash dasturi tugaganda keyin tovushli signal berilgach avtomatik ravishda ishga tushadi, bunda "Время/Подогрев" indikatori yonadi va ushbu rejimda ishslash vaqtining daqiqalardagi tog'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan hollarda "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosgan va tovushli signal berilgunicha ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin (displayda Vaqt/Isitish indikatori o'chadi). Avtomatik isitish funksiyasini qayta yoqish uchun yana "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosing 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 zinch tegib turganligiga ishnoch hosil qiling. Qopqoqni yoping va to'sib qo'ying.
2. Bug' chiqarish klapani pereklyuchateline "ЗАКРЫТЬ" holatga o'rnatting. Jihozni elektr tarmog'i ulang.
3. "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosing. Displayda "Время/Подогрев" indikatori yonadi va ilitishning daqiqalardagi tog'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni ilitadi va uning haroratini 12 saat davomida ushlab turadi, keyin ilitish rejimi avtomatik ravishda o'chadi.
4. Ilitishni bekor qilish uchun yana "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosing. "Время/Подогрев" indikatori o'chadi, jihoz kutish rejimiga o'tadi.

### Jihozdan foydalanishdagi harakatlarning umumiyligi tartibi

1. Reseptlarga muvofiq tarzda kerakli masalliqlarni tayyorlang (ol'chang), ularni jomga soling. Barcha masalliqlarni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ichki yuzasidagi shkalanining maksimal belgisidan pastda turganligiga ishnoch hosil qiling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uni biroz buring, uning qizdirish elementiga mahkam yopishib turganligiga ishnoch hosil qiling.
3. Qopqoqni zinch yoping va qotiring, bug' klapanini tayyorlash vaqtiga bog'liq ravishda "ЗАКРЫТЬ" yoki "ЗАКРЫТЬ" holatiga o'rnatning ("ЖАРКА" dasturlar guruhiда tayyorlash qopqoq ochiq holda amalga oshiriladi).

4. Jihozni elektr tarmog'i ulang.
5. Tayyorlash rejimini tanlash uchun "Мультиварка/Сковорочка" tugmachasini bosing (tugmacha qayta bosilganda rejimlarning o'zgarishi ro'y beradi):
  - tezkor pishirgich rejimi (yugori 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 vaqtini aks ettiriladi.
7. Dasturlar guruhi ("ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "СУП", "ВАРКА", "ПАР") bilan ishlaganda "Выбор продукта" tumachasini bosgan holda talab qilingan dasturni o'rnatting: "МЯСО", "РЫБА", "ОВОЩИ".
8. "Таймер/Время" tugmachasini bosgan holda tanlangan dastur uchun ishslash vaqtini o'rnatting. "УАС" tugmachasi bosilganda soat qiymati, "ММН" tugmachasi bosilganada esa – daqqaq qiymati ortadi. Qiymatni tezqoq o'zgartirish uchun kerakli tugmachi bosing va ushlab turing. Maksimal qiyatning yetgandani keyin vaqtini o'natish diazapoznining boshidan boshlanadi.
9. Tovushli signal berilgunicha "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosing va ushlab turing. Tayyorlash dasturi bajarila boshlaydi. Displayda dastur ishi tugagunigacha qolgan vaqt indikatori aks ettiriladi.
10. Tezkor pishirish rejimi hamda "ПАСТА" dasturida (multipishirish rejimi) tayyorlaganda vaqtning teskarisi hisobi jomda kerakli harorat va bosimga yetilgunicha boshlanadi. Bunda tezkor pishirish rejimida "Давление" ("Босим") indikatori yonadi.

11. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi, avtomatik isitish yonadi va jihozning ushbu rejimda ishslash vaqtining tog'ri hisobi boshlanadi. Avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosing va tovushli signal berilgunicha ushlab turing. Zarur bo'lgan hollarda avtomatik isitish funksiyasini avvalda o'chirib qo'yish mumkin.
12. U sovishi uchun jihozni o'chirilgan holda 5 daqiqaga qoldiring.
13. Agar siz tezkor pishirish rejimida tayyorlagan bo'l sangiz, bug' chiqarish klapanini ehtiyyotkorlik bilan oching va klapandan bug' chiqishi to'xtaganigacha kuting. Keyin jihoz qopqoq'ini oching. Agar tayyorlash tugallanganidan keyin qopqoq qulflangan bo'yicha qolsa, bug' chiqarish klapanining ochiqligiga ishnoch hosil qiling. Jihozni bir necha daqqaq sovutning va qopqoqni ochishga yana bir marfa urinib ko'ring.
14. Berilgan barcha parametrlarini bekor qilish yoki tayyorlashni istalgan bosqichida to'xtatish uchun "Тепло/ОТМЕНА" tugmachasini bosing va tovushli signal berilgunicha ushlab turing.

**i** DIQQAT! Tezkor pishirish rejimida suvsiz yoki boshqa suyuqliksiz tayyorlash ta'qilanganu (suyuqlikning minimal hajmi – 2 ol'chov stakan).

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

Jomni uning hajmiga 4/5 qismidan kop migorda mahsulotlar va suv bilan to'ladirish ta'qilanganadi. Pishriganda shishuvchi yoki ko'piq ajratuvchi mahsulotlar (ismaloq, guruch, loviyasiimonlar, makaronlar, manti va boshq.) uchun – bug' klapani tiqilib qolmasligi uchun bu miqdor 3/5 qismni tashkil qiladi.

## **Yuqori bosimda tayyorlash (tezkor pishirish rejimi – bug'chiarish klapani yopiq)**

**“ТУШЕНИЕ”**, “СУП”, “BAPKA” dasturidan masalliqlarning jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi “3,0” belgisidan oshib ketmasligini kerak.

### **“ТУШЕНИЕ” dasturi**

Go'sht, baliq, sabzavotlarni dimlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqtin tanlangan mahsulot turiga bog'liq (“МЯСО” – 40 daq., “РЫБА” – 18 daq., “ОВОЩИ” – 15 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

### **“СУП” dasturi**

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

### **“BAPKA” dasturi**

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

### **“БОБОВЫЕ” dasturi**

Loviyasimonlarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqtin tanlangan mahsulot turiga bog'liq (“МЯСО” – 40 daq., “РЫБА” – 30 daq., “ОВОЩИ” – 25 daq.). Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa teng qadam bilan 10 daqiqadan 5 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Loviyasimonlarni pishrishda masalliqlarning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi “2,0” belgisidan oshib ketmasligini kerak.

### **“ПАР” dasturi**

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

Turli taomlarni bug'da tayyorlashda maxsus konteynerdan (majmualar to'plamiga kiradi) foydalaning:

1. Jomga 300-350 ml suv quying.
2. Resept bo'yicha masalliqlarni tayyorlang, bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis yoying. Jomga panjarani o'rnatning, unga konteynerni qo'ying.
3. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, biroz buring, uning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonchil qiling.
4. “Jihozdan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi” bo'limidagi ko'satmalarga amal qiling.

### **“ПЛОВ” dasturi**

Palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqtin ushbu dasturda 25 daqiqli

tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Palov tayyorlaganda masalliqlarning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi “2,0” belgisidan oshib ketmasligini kerak.

## **Oddiy bosimda tayyorlash (multipishirish rejimi – bug'chiarish klapani ochiq)**

### **“ЖАРКА” dasturi**

Go'sht, baliq, sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqtin tanlangan mahsulot turiga bog'liq (“МЯСО” – 20 daq., “РЫБА” – 13 daq., “ОВОЩИ” – 15 daq.). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Mahsulottlarni jihoz qopqog'i olingen holda qovurish lozim. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanim bo'lmaydi.

Mahsulottlarni qovurish vaqtida jihoz qopqog'i olingen 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 korib tura, mahsulottlarni aralshtira yoki ag'dara olmaysiz). Bu holda tayyorlash jarayonini to'xtating, bug'chiarish klapanining ochiq ekanligiga ishonch hosil qiling, jihoz sovgunicha kuting va qopqoqni oching. Shundan keyin tayyorlash jarayonini davom ettirish mumkin.

**STOP** *DIQQAT! Qovutish vaqtida jihoz maksimal haroratda ishlaydi. “ЖАРКА” dasturidan qaytadan foydalanshidan aval jihozni to'liq sovitib olish lozim.*

### **“ХЛЕБ” dasturi**

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

Xamirni 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 tayyorlashning mumkin. Standart holatda tayyorlash vaqtini 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda “Avtomatik isitish” funksiyalaridan foydalanim bo'lmaydi.

Yogurt tayyorlaganda masalliqlarning, 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 vaqtini 8 daqiqli tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish dasturidan foydalanim bo'lmaydi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi

jomda kerakli harorat va bosimga erishilgandan keyin boshlanadi.

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

### "МОЛОЧНАЯ КАША" дастuri

Sutli bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda tayyorlash vaqtı 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 masalliqlarning, jumladan suyuqlikning jami hajmi jom ichki yuzasidagi "1,5" belgisidan oshib ketmasligini kerak.

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

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuvung;
- multipi shirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masalliqlarni reseptlar kitobi bo'yicha o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qiling, masalliqlar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytiring yoki orttiring;
- toza sутдан foydalanganda uni suv bilan 1:1 nisbatda aralshtiring.

### "ВЫПЕЧКА" дастuri

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

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

### "ПОПКОРН" дастuri

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

1. Popcorn uchun donchalarni (qadoqsiz, bir martada 200 grammdan ko'p bo'lмаган!) jomga soling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uning tekis, nuqsonlarsiz turganligi va qizdirish elementiga zinch tegib turganligiga ishonch hosil qiling. Qopoqni yoqing va qulflang.
3. Bug'chigarish klapani pereklyuchateline "OTKРIT" holatiga оrnating. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. "ПОПКОРН" tugmachasini bosing. Displayda "Pop" indikatori miltillaydi.
5. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosing. Signal beriladi, "Pop" yozuvni tekis yonadi, tanlangan tayyorlash rejimida ishlash boshlanadi. Ushbu dasturda ish vaqtining hisobi aks ettirilmaydi. Tayyorlash vaqtı tugashi bilan tovushli signal beriladi.
6. Jon ichidagi tirkillash tovushlari tinginucha kutib turing, keyin qopqoqni oching va tayyor popcornli jomni oling.



*DIQQAT! Popcorn tayyorlaganda jihoz kuchli qiziysi! Ehtirot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning.*

## III. JIHOZNI TOZALASH VA UNING USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashsha kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liqsovuganligiga ishonch hosil qiling. Ilk marta foydalishdan oldin yoki tayyorlagandan keyin begona hidlarni yo'qotish uchun jom va jihoz ichki qopqoq'ini 9 foizli sirkha eritmasi bilan artish va 15 daqiga davomida yarimta limon bilan "ПАР – ОВОЦИ" (tezkor pishirish rejimi) dasturida ishlov berishni tavsiya qilamiz.

Jihozni tozalash uchun yumshoq latta va idish yuvish vositasidan foydalaning. Mahsulotni tozalashni foydalangandan keyin qo'shma oshirishni maslahat beramiz.



*Tozalaganda abraziv materiallar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoiyi jihatdan faol moddalaridan foydalananish ta'qilanganadi. Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qilanganadi.*

Mahsulot korpusini zarurat bo'lishi bilan tozalang. Jomni va qopqoq ichki yuzasini har safar jihozdan foydalilanligandan keyin tozalash tavsija qilinadi. Idish yuvish mashinasidan foydalish mumkin. Tozalash tugallangandan keyin jomning tashqi yuzasini quruq qilib arting. Qopoq ichki qismidagi zichlovchi rezinkani ham zarurat bo'lishi bilan tozalang: rezinani ehtirotlik bilan oling, iliq suv bilan yuvung va joyiga – tekis va nuqsonlarsiz оrnating.



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

Bug'chigarish klapanini ham ham har safar jihozdan foydalilanligandan keyin tozalash tavsija qilinadi:

1. Qopoqning ichki tomonidan klapan kojuxini bo'shatib oling.
2. Kojuv va klapanni iliq suv bilan yuvung. Klapan kuchli tiquilib qolgan hollarda tozalash uchun igna yoki ingichka simdan foydalish mumkin.
3. Klapan kojuxini qaytarib joyigiga qotiriting.

Taom tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, ushbu bodelda jihoz korpusida jom atrofiadagi mahsus bo'shilqida topilaniadi. Kondensatni sochiq yoki quruq salfetka yordamida ketkazing. Jihozni tashish tashish qadog'i dagi ko'rsatmalarga ko'ra amalga oshirilmog'i kerak.

## 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 ishidan chiqqan bo'lishi mumkin)	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, 10-15 daqiga sovutning, keyin jomga suv/bulon quying va tayyorlashni davom ettiriting. Agar nosozlikni bartaraf qilish bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rSATISH markaziga murojaat qiling

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ularnagan	Olinuvchi elektr shunurining jihozdag'i tegishli razemga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lмаган rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yoq	Elektr tarmog'idiagi kuchlanish borligini tekshiring. Agar u bo'lnasa, uyingizga xizmat ko'satuvchi tashkilotga murojaat qiling
Ta o'm xaddan tashqari izzoq vagt tayyoranayapti	Elektr tarmog'ida ta'minotda uzilishlar mayjud (tok kuchlanishi darajasi turg'un emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida bargoror tok kuchlanishi borligini tekshiring. Agar u bargoror bo'lnasa yoki me'yordan past borsa, uyingizga xizmat ko'satuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi ortasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovuting. Begona buyumlar yoki zarrachalarini olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notezik o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatning
	Qizdirish diskii kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovuting. Qizdirish diskini tozalang
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Jom jihoz korpusiga notezik o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatning
	Multipishirgich jomi va ichki q o p o g ' i o'rta sidagi birlashuvning germetikligi buzilgan	Qopqoq zich yopilagan yoki qopqoq ostiga begona buyum qopqoqning birlashuvning germetikligi buzilgan
	Ichki qopqoqdag'i zichlovchi rezinka kuchli darajada k i r l a n g a n , deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz ichki qopqog'idiagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

**i** Nosozlikni bartaraf qilib bo'lмаган hollarda vakolatli servis 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 bergen 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 foydalanshiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlataligan, ta'mirlanmagan, qismalarga

ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butigli saqlanib qolgan holdagigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarfanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamlar, zichlagichlar va h.k.) ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

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

Asbobning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sotib olingan kundan e'tiboran 5 yilni tashkil etadi, basharti mahsulotdan foydalananish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdag'i maishiy axlat bilan birga tashlamang.

**Asbob o'rami, foydalishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning ozini utilashtirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdag'i 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 încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablă din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.



*ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mânuși 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.



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

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



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

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinți 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 acesteei.
- 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 pregăririi bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerele speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea 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 dereglații 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, accesoriilor, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

**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:
• supapa de reglare a tensiunii	
• traductor de temperatură	
• siguranță de temperatură	
• transmițător de blocare a capacului	
Semnal sonor emis la finalizarea programului.....	este

## Programe automate

### În regim de pressure cooker:

1. ТУШЕНИЕ – МЯСО (ИНДУСИРЕ – CARNE)
2. ТУШЕНИЕ – РЫБА (ИНДУСИРЕ – PEŞTE)
3. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (ИНДУСИРЕ – LEGUME)
4. СУП – МЯСО (СУПА – CARNE)
5. СУП – РЫБА (СУПА – PEŞTE)
6. СУП – ОВОЩИ (СУПА – LEGUME)
7. ВАРКА – МЯСО (FIERBERE – CARNE)
8. ВАРКА – РЫБА (FIERBERE – PEŞTE)
9. ВАРКА – ОВОЩИ (FIERBERE – LEGUME)
10. БОБОВЫЕ (LEGUMINOASE)
11. ПАР – МЯСО (PE ABURI – CARNE)
12. ПАР – РЫБА (PE ABURI – PEŞTE)
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 – PEŞTE)
4. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIRE – LEGUME)
5. ХЛЕБ (PÂINE)
6. ЙОГУРТ (IAURT)
7. ПАСТА (PASTĂ)
8. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
9. ВЫПЕЧКА (COACERE)

## Functii

Pornire decalată ..... până la 24 ore

Încălzirea mâncărurilor ..... până la 12 ore

Menținerea automată a temperaturii mâncărurilor 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. Orificiu 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” („Oră”) – 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

Dezbalanțați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliberați toate materialele de ambalare și autocolantele promotională 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 pătrânușă 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 stîrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

### Deschiderea/inchiderea capacului

Prin inchiderea 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 însemnă că presiunea în camera de lucru este prea mare. Deschideți supapa evacuare aburi și așteptați normalizarea presiunii în aparat.

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

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

Nu ridicăti aparatul de mânerul de pe capac! Pentru ridicarea și transportarea aparatului folosiți mânerele 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” („Închis”) – 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 bucătelor, care nu necesită o cantitate mare de lichid (pilaf etc.), supapa de eliberare a aburilor se poate de deschis imediat după terminarea procesului de preparare. Dacă sub presiune sunt preparate lichide sau piureuri, este 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 aburului fierbinte. Fiți prudent!**

### 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 parametriilor 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 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 coresponzător.
2. Tineți apăsat lung câteva secunde butonul „СТАРТ/Подоргев”. Va începe numărătoarea inversă a timpului rămas până la începerea programului de pregătire.
3. Pentru anularea setărilor apăsați butonul „Тепло/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” numărătoarea 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 mâncărurilor gătite (încălzire automată)

Permite menținerea temperaturii mâncărurilor gătite în limita a 60-80°C pe parcursul a 12 ore. Funcția se activează în mod automat imediat după terminarea programului de pregătire după emiterea semnalului sonor. Pe ecran se va aprinde indicatorul „Время/Подогрев” („Тім/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 mâncărurilor 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 blocăți capacul.
2. Fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „ЗАКРЫТЬ”. Conectați aparatul la o sursă de alimentare.
3. Apăsați butonul „Тепло/ОТМЕНА”. Pe ecran se va aprinde indicatorul „Время/Подогрев” și va începe numărătoarea inversă a timpului de încălzire. Aparatul va încălzi mâncarea și va menține temperatură timp de 12 ore după care încălzirea se va întrerupe automat.
4. Pentru a întrerupe funcția de încălzire apăsați încă o dată butonul „Тепло/ОТМЕНА”. Indicatorul „Время/Подогрев” se va stinge, aparatul va trece în regim de aşteptare.

### Instructiuni generale de utilizare a aparatului

1. Pregătiți (măsurăți) 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 inferioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți bine și blocăți capacul, fixați comutatorul supapei evacuare aburi în poziția de „ОТКРЫТЬ” sau „ЗАКРЫТЬ” 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 repeatate 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 „Типу продукту” 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. Tineți 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. Numărătoarea 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 numărătoarea inversă a timpului de lucru în acest regim. Pentru deconectarea încălzirii automate țineți apăsat lung butonul „Тепло/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 incercați să mai deschideți o dată capacul.
  15. Pentru anularea tuturor setărilor sau pentru a întrerupe procesul de pregătire pe parcursul oricarei etape, țineți apăsat lung butonul „Тепло/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 călăute folosind o cantitatea nu prea mare de ulei sau bălion 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 gătire sau care formează spumă (spanac, leguminoase, manti etc.) – nu mai mult de 3/5 din volum pentru a evita înfundarea supapei de abur.

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

**i** În programe „ТУШЕНИЕ”, „СУП”, „ВАРКА” volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidele, nu trebuie să depășească limita de „3,0” aflată pe partea interioară a castronului.

### **Programul „ТУШЕНИЕ”**

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

### **Programul „СУП”**

Prevăzut pentru pregătirea bulioanelor din carne, a supelor de legume și din pește. Timpul de pregătire implicit depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 40 min., „Рыба” – 30 min., „ОВОЩИ” – 20 min.). 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.

### **Programul „ВАРКА”**

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

### **Programul „БОБОВЫЕ”**

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

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

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

1. Turnați în castron 300–350 ml apă.
2. Pregătiți ingredientele conform cantităților indicate în rețete, distribuți-le uniform în coș pentru prepararea pe aburi. Așezați castronul pe sită apoi puneti 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 pregătirea pilafului. Timpul de pregătire implicit în acest program constituie 25 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat în intervalul de timp de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

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

## **Pregătirea 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 pregătire implicit în acest program depinde de tipul produsului selectat („МЯСО” – 20 min., „Рыба” – 13 min., „ОВОЩИ” – 15 min.). Timpul de pregătire 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 „Порне decalată” în acest program nu este valabilă.

În timpul prăjirii ingredientelor capacul aparatului trebuie întărit! 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 poate amesteca sau întoarce ingrediente care se prăjesc). În acest caz opriți procesul de pregătire, 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 pregătire.

**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 pregătire implicit în acest program este de 3 ore. Timpul de pregătire 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 pregăti iaurturi gustoase și sănătoase în casă. Timpul de pregătire implicit în acest program este de 8 ore. Timpul de pregătire 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 terciurilor din lapte pasteurizat cu un procent de grăsimi redus. Pentru a preveni cloctirea laptelui și a obține rezultatul scontat se recomandă:

1. să spălați bine toate crucele cu bob mare (orez, hrîșcă, grâu etc.) până când apa va rămâne curată;
2. înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
3. respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, căntărindu-le conform indicațiilor din carte 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 „ВЫПЕЧКА”**

Prevăzut pentru coacerea pișcoturilor, budincilor, tartelor și a aluatelor 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. Înțoarceți comutatorul supapei evacuare aburi în poziția „OTKPbIT”. Conectați aparatul la o sursă electrică.
4. Apăsați butonul „ПОПКОРН”. Pe ecran va licări 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.

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

## **III. CURĂȚARE ȘI ÎNTRĂZINERE**

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 miroșurilor neplăcute după întrebuințare se recomandă stergerea castronului și a capacului interior cu o soluție de 9% de otet după care prelucrați 15 minute o jumătate de lămăie 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 substanelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanelor 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 stergeți suprafața externă a castronului cu o cărpă 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 îndoiați 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. Desurubați 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 înălțat cu usurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

### **Păstrarea și transportarea**

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzițoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

#### 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 deplasăți la un centru de reparări autorizat	
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.	
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare	
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.	
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.	
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, cruce, reziduuri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.	
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.	
În timpul preparării ieșe aburul de sub capac.	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.	
	Nu se respectă ermetizarea conectorii vasului și capacului interior al multi-cookerului:	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului. capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.	Instalați vasul drept, fără înclinări. Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, cruce, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click.
	înelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o întocuire.	

**i** În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

#### V. VIOBLIGAȚII 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 înălțure prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecți 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 stampila magazinului și semnătura vînzătorului 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 dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrătă toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, bęcului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespondere 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.**



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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© 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](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMC-PM190-CIS-UM-4