

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-M110



Руководство по эксплуатации

RUS	4
UKR	24
KAZ	28
ROU	32

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110 — современное многофункциональное устройство, в котором передовые разработки в области бытовой техники для приготовления пищи совмещены с идеей о здоровом питании. Она отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной динамичной жизни. Благодаря особой технологии приготовления блюд под давлением, реализованной в данной модели, на вашем столе появятся множество новых вкусных и полезных блюд.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 процесс приготовления пищи полностью автоматизирован: 55 предустановленных автоматических режимов позволят вам готовить всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, плов, различные гарниры, десерты и напитки, варить рис, макароны, каши, супы, готовить на пару, жарить, тушить, печь и многое другое. Режим ручной настройки позволит при необходимости самостоятельно устанавливать необходимое время приготовления.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 реализована современная технология приготовления блюд под высоким давлением без доступа кислорода, позволяющая сохранить все полезные свойства продуктов, их натуральный вкус и цвет, что является залогом здорового питания и отличного самочувствия. Горячий пар стерилизует продукт, не повреждая его структуру и сохраняя витамины. Блюдо готовится быстро, без добавления масла и пищевых добавок. Одной из важнейших особенностей является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими способами. Теперь сварить кашу можно за 5 минут, приготовить рыбу или гарнир — за 15 минут, плов или суп — за 20 минут.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110 является универсальным устройством для приготовления пищи. Заменяя собой целый ряд повседневных кухонных приборов, она поможет кардинально решить вопрос свободного места на кухне. Прибор совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

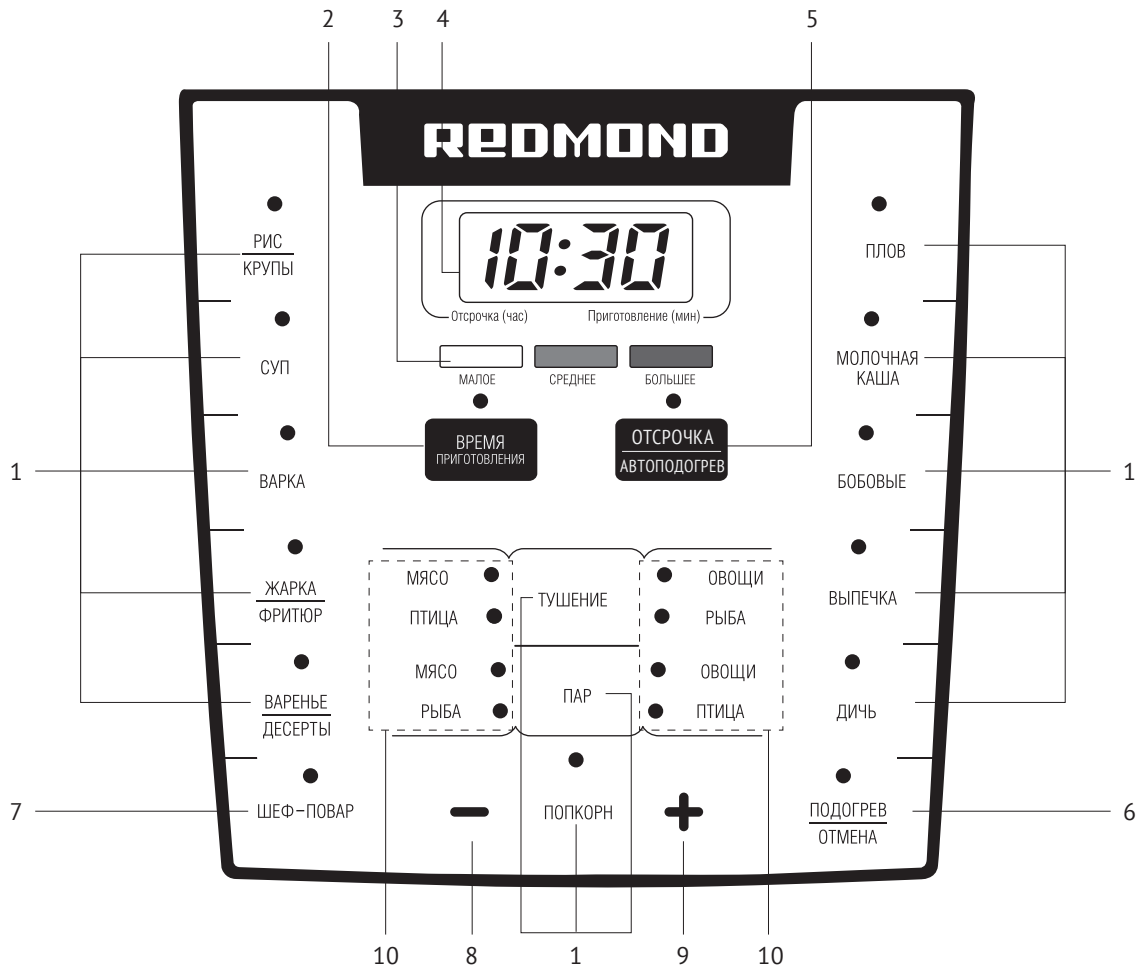
В комплект мультиварки-скороварки входит информативная и красочно иллюстрированная книга со 120 рецептами, которые разработали наши шеф-повара специально для данной модели. Руководствуясь этой книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 вы сможете приготовить практически любое блюдо.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

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

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

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





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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	8	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	16
Автоматические режимы приготовления	8	Приготовление детского питания.....	16
Функции	8	Стерилизация	17
Комплектация	8	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	18
Устройство модели.....	9	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	19
Панель управления	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	21
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	22
Перед началом эксплуатации.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	23
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ	10		
Открытие/закрытие крышки	10		
Клапан выпуска пара.....	10		
Функция «Отложенный старт»	11		
Функция «Поддержание тепла» (автоподогрев).....	11		
Функция «Подогрев».....	11		
Системы защиты прибора	12		
Приготовление пищи под давлением	12		
Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления	12		
Приготовление риса и других круп (высокое давление).....	13		
Приготовление супов (высокое давление)	13		
Варка (высокое давление)	13		
Жарка (нормальное давление).....	13		
Приготовление варенья, десертов (высокое давление).....	14		
Приготовление плова (высокое давление).....	14		
Приготовление молочных каш (высокое давление).....	14		
Приготовление бобовых (высокое давление)	14		
Выпечка (нормальное давление)	14		
Приготовление дичи (высокое давление).....	15		
Приготовление попкорна (нормальное давление)	15		
Тушение (высокое давление)	15		
Приготовление на пару (высокое давление).....	15		
Режим «ШЕФ-ПОВАР» (высокое/нормальное давление)	15		

Технические характеристики

Модель	RMC-M110
Мощность	900 Вт
Напряжение	220 – 240 В, 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin® (Япония)
Дисплей	светодиодный, цифровой
Тип управления	электронный
Система защиты	4-уровневая:

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

Звуковой сигнал о готовности продукта есть

Автоматические режимы приготовления

РИС/КРУПЫ	3 режима
СУП	3 режима
ВАРКА	3 режима
ЖАРКА/ФРИТЮР	1 режим
ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ	3 режима
ПЛОВ	3 режима
МОЛОЧНАЯ КАША	3 режима
БОБОВЫЕ	3 режима
ВЫПЕЧКА	3 режима
ДИЧЬ	3 режима
ПОПКОРН	1 режим
ТУШЕНИЕ	12 режимов
ПАР	12 режимов
ШЕФ-ПОВАР	1 режим

Функции

Подогрев блюд	до 8 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 8 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Отложенный старт	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка-скороварка с установленной внутри чашей.....	1 шт.
Крышка с паровым клапаном.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Решетка	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Запасное уплотнительное кольцо	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 модели А1

1. Корпус прибора.
2. Съёмная чаша с антипригарным покрытием.
3. Фиксирующая гайка.
4. Панель управления с дисплеем.
5. Основа с прорезиненными ножками.
6. Ручки для переноски прибора.
7. Сетевой шнур с вилкой.
8. Съёмная крышка прибора.
9. Выходное отверстие защитного клапана.
10. Рычаг ручной блокировки крышки.
11. Клапан выпуска пара с защитным кожухом.
12. Переключатель клапана выпуска пара.
13. Уплотнительное кольцо.
14. Ручка крышки.
15. Контейнер для приготовления на пару.
16. Решетка.
17. Черпак.
18. Плоская ложка.
19. Мерный стаканчик.
20. Корзина для жарки во фритюре.
21. Контейнер для сбора конденсата (на задней панели устройства).
22. Запорный клапан.

Панель управления А2

1. Кнопки выбора автоматического режима (группы режимов) приготовления.
2. Кнопка «Время приготовления» – выбор времени приготовления.
3. Индикатор времени приготовления. Отображает выбранное время приготовления на автоматических режимах: МАЛОЕ, СРЕДНЕЕ, БОЛЬШЕЕ.
4. Дисплей. Отображает отсчет времени приготовления / отложенного старта / подогрева.
5. Кнопка «Отсрочка/Автоподогрев» – установка времени для функции «Отложенный старт»; предварительное отключение автоподогрева.
6. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение и отключение функции «Подогрев»/ отмена всех сделанных установок/ отключение функции «Поддержание тепла» / прерывание режима приготовления.
7. Кнопка «ШЕФ-ПОВАР» – выбор режима ручной настройки времени приготовления.
8. Кнопка «–» – уменьшение значения времени отложенного старта/ уменьшение времени приготовления.
9. Кнопка «+» – увеличение значения времени отложенного старта/ увеличение времени приготовления.
10. Индикаторы выбора типа продукта в группах автоматических режимов «ПАР» и «ТУШЕНИЕ»: «Мясо», «Рыба», «Овощи», «Птица».

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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



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

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



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

Перед началом эксплуатации

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

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



Во избежание загрязнения дна и стенок рабочей камеры прибора рекомендуется сначала загрузить ингредиенты и воду в чашу и лишь затем установить чашу в корпус мультиварки-скороварки.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.

Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

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.

Для закрытия крышки опустите ее и поверните рычаг ручной блокировки по часовой стрелке до упора.

Для открытия крышки поверните рычаг ручной блокировки против часовой стрелки до упора и откройте крышку за ручку.



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

Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

Не поднимайте прибор за ручку на крышке! Для подъема и переноски устройства используйте ручки на его корпусе.

Клапан выпуска пара

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110 оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на крышке. Устанавливая переключатель клапана в положение «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрыт или «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан открыт, можно менять принцип работы прибора: при закрытом клапане устройство работает как скороварка, при открытом клапане – как мультиварка.

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!

Функция «Отложенный старт»

Выбрав автоматический режим приготовления, вы можете установить отсрочку его старта в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту (отсрочка по умолчанию – 2 часа):

1. После выбора режима и времени приготовления дважды нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев». На дисплее высветится время отложенного старта. Индикатор значения часов будет мигать.
2. Нажатием на кнопки установите нужное значение часов, затем – минут (повторно нажав кнопку «Отсрочка/Автоподогрев»). Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку «+» или «–».
3. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет установленного времени.
4. Для отмены установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Функция «Отложенный старт» недоступна в режимах «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ПОПКОРН», «ВЫПЕЧКА», а также при использовании функции «Подогрев».

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).

При установке времени отсрочки старта учитывайте, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнутся только с момента достижения прибором необходимых температуры и давления.

Если на таймере установлено 24 часа, изменить значение минут будет нельзя.

Функция «Поддержание тепла» (автоподогрев)

По окончании режима приготовления (о чем оповещают звуковой сигнал и погасший индикатор кнопки режима) включается автоподогрев (на дисплее высвечивается время подогрева с шагом в 1 час). Данная функция способна поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 8 часов.

Прервать автоподогрев можно нажатием кнопки «Подогрев/Отмена»: индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева нажатием кнопки «Отсрочка/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев» повторно.

Функция «Подогрев»

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C и поддерживать его в горячем состоянии в течение 8 часов:

1. Выложите продукт в чашу, вставьте ее в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку. Установите переключатель клапана выпуска пара в положение «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрыт. Подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Загорится индикатор кнопки, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени разогрева с шагом в 1 час.
4. Для выключения подогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» (индикатор кнопки погаснет).

Системы защиты прибора

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110 оснащена многоуровневой системой защиты. При приготовлении под давлением, если показатели температуры или давления в рабочей камере превысят требуемые значения, процесс приготовления будет приостановлен, пока эти параметры не вернуться к норме. Если за определенное время этого не произойдет, работа прибора прекратится полностью.

Также прибор оснащен дополнительной защитой от перегрева в режимах «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ПОПКОРН». При критическом нагреве устройство прерывает приготовление и должно полностью остыть (примерно в течение 15 минут), прежде чем вы сможете использовать какой-либо из упомянутых режимов повторно. Если при попытке повторного запуска режима «ЖАРКА/ФРИТЮР» или «ПОПКОРН» на дисплее высвечивается «НН», значит, температура прибора еще высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к остальным режимам приготовления.

Приготовление пищи под давлением

При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры прибора, где в процессе нагрева нагнетается и поддерживается высокое давление. Закипание воды и образование пара происходят при температуре выше 100°C, а время приготовления сокращается более чем в два раза. В сочетании с ограниченным доступом кислорода к приготовляемой пище это позволяет сохранить в продуктах максимальное количество полезных свойств.

Основные правила приготовления пищи под давлением:

- В чаше мультиварки-скороварки обязательно должна присутствовать вода или какая-либо другая жидкость (как минимум, 2 мерных стакана).
- Работа прибора под давлением не предполагает жарку продуктов на масле. При необходимости вы можете запассеровать нарезанные овощи в небольшом количестве масла или в бульоне на дне мультиварки-скороварки в режиме «ЖАРКА/ФРИТЮР» с открытой крышкой, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть прибор и готовить дальше под давлением.
- Емкость мультиварки-скороварки следует наполнять продуктами и водой не более чем на 4/5 и не менее 1/5 от объема чаши. При варке продуктов, которые могут набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу более чем на 3/5 от ее объема, чтобы не засорился паровой клапан.



Помните: нарушение данных правил может привести к серьезной поломке прибора!

Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, равномерно разместите их в чаше.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара в необходимое вам положение:
 - «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрыт – прибор работает как скороварка (для групп режимов «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ВАРКА», «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ», «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «БОБОВЫЕ», «ДИЧЬ»);

- «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан открыт – прибор работает как мультиварка (для режимов «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА», «ПОПКОРН»).
- 4. Подключите прибор к электросети.
- 5. Нажатием соответствующей кнопки выберите необходимый режим (группу режимов) приготовления и вид продукта (для группы режимов «ТУШЕНИЕ» и «ПАР»). Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления (время приготовления не включает период достижения прибором необходимых температуры и давления).
- 6. Нажимая кнопку «Время приготовления», выберите необходимое значение времени приготовления (МАЛОЕ, СРЕДНЕЕ, БОЛЬШЕЕ).
- 7. Чтобы задать время отложенного старта, дважды нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.
- 8. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора в данном режиме. В режиме «ПОПКОРН» обратный отсчет времени приготовления не отображается.
- 9. При необходимости заранее отключите функцию автоподогрева.
- 10. Если вы готовили под давлением, перед открытием крышки прибора осторожно откройте клапан выпуска пара, чтобы нормализовать давление в рабочей камере.
- 11. Отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления можно на любом этапе кнопкой «Подогрев/Отмена».

Приготовление риса и других круп (высокое давление)

Для быстрого приготовления риса, гречки, рассыпчатых каш из круп предусмотрена группа автоматических режимов «РИС/КРУПЫ», включающая 3 варианта настроек, которые можно

выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 12 минут.

Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление супов (высокое давление)

Для приготовления различных супов и супов-пюре предусмотрена группа автоматических режимов «СУП», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Варка (высокое давление)

Для варки мяса, рыбы, овощей, сосисок, компотов, приготовления фруктовых пюре предусмотрена группа автоматических режимов «ВАРКА», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 20 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Жарка (нормальное давление)

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 предусмотрен специальный автоматический режим «ЖАРКА/ФРИТЮР», который позволяет готовить пищу (мясо, овощи, птицу, морепродукты) при нормальном давлении с добавлением некоторого количества масла или жира. По умолчанию время работы режима «ЖАРКА/ФРИТЮР» составляет 20 минут. Для жарки во фритюре используйте специальную корзину со съемной ручкой (входит в комплект мультиварки-скороварки).



ВНИМАНИЕ! Не закрывайте крышку прибора при приготовлении в режиме «ЖАРКА/ФРИТЮР». В противном случае возможно срабатывание защитной автоматической блокировки крышки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переверачивать продукт). Если это все же произошло, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого приготовление можно продолжить.

Приготовление варенья, десертов (высокое давление)

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов предусмотрена группа автоматических режимов «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 22 минуты. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать максимальный уровень шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление плова (высокое давление)

Для приготовления различных видов плова предусмотрена группа режимов «ПЛОВ», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 20 минут. Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 3/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление молочных каш (высокое давление)

Для приготовления различных молочных каш предусмотрена группа автоматических режимов «МОЛОЧНАЯ КАША», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши. Время приготовления по умолчанию – 5 минут.

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

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

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

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

Приготовление бобовых (высокое давление)

Для приготовления гороха, фасоли, чечевицы и других аналогичных продуктов бобовых культур предусмотрена группа автоматических режимов «БОБОВЫЕ», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Объем ингредиентов без жидкости не должен превышать уровень 3/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Выпечка (нормальное давление)

Для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей предусмотрена группа автоматических режимов «ВЫПЕЧКА», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Общий объем ингредиентов не должен превышать уровень 2/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление дичи (высокое давление)

Для приготовления блюда из дичи (жесткого мяса, крупных кусков мяса и птицы), а также для варки холодца предусмотрена группа автоматических режимов «ДИЧЬ», включающая 3 варианта настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление попкорна (нормальное давление)

Для приготовления попкорна предусмотрен специальный автоматический режим «ПОПКОРН».

1. Переложите зерна для попкорна (без упаковки, не более 200 граммов!) в чашу.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Снимите переключатель клапана выпуска пара, потянув его вверх. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ПОПКОРН». Загорится индикатор кнопки, через несколько секунд на дисплее высветится динамический значок нагрева и начнется работа в выбранном режиме приготовления. Отсчет времени работы в данном режиме не отображается.
5. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее высветится 0000.
6. Подождите, пока не прекратятся щелчки внутри чаши, затем откройте крышку и извлеките чашу с готовым попкорном.



ВНИМАНИЕ! При приготовлении попкорна прибор сильно нагревается! Будьте аккуратны! Используйте кухонные рукавицы.

Тушение (высокое давление)

Для приготовления блюда с использованием тушения предусмотрена группа автоматических режимов «ТУШЕНИЕ», включающая 12 вариантов настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Значение времени приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта («Мясо», «Овощи», «Птица», «Рыба»).

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

Приготовление на пару (высокое давление)

Для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню предусмотрена группа автоматических режимов «ПАР», включающая 12 вариантов настроек, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. Значение времени приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта («Мясо», «Овощи», «Птица», «Рыба»).

Для приготовления блюд на пару используйте специальный контейнер и решетку-подставку (входят в комплект мультиварки-скороварки):

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте все продукты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Следуйте указаниям п. 2-11 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления».

Режим «ШЕФ-ПОВАР» (высокое/нормальное давление)

Если предусмотренные автоматические режимы не позволяют создать необходимые условия для приготовления задуманного вами блюда, можно воспользоваться режимом ручной настройки «ШЕФ-ПОВАР».

Он позволяет готовить пищу как при высоком, так и при нормальном давлении с установкой времени приготовления в диапазоне от 2 до 99 минут с шагом в 1 минуту. В данном режиме вы сможете реализовать практически любые кулинарные идеи. Время приготовления по умолчанию – 10 минут.

Общий объем ингредиентов, включая жидкость, не должен превышать уровень 4/5 шкалы на внутренней поверхности чаши.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду.
2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в необходимое вам положение («ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрыт или «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан открыт). Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «ШЕФ-ПОВАР». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления.
5. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления.
6. Следуйте указаниям п. 7-11 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических режимов приготовления».

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M110 поможет решить вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке книге «120 рецептов» вы найдете множество рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110.

ПРИКОРМ – это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, бульоны, протертые мясо и рыба.

Возраст 4-6 месяцев

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш; однокомпонентные соки.

Возраст 6-8 месяцев

Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре.

Возраст 8-12 месяцев

Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

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

Молочные и безмолочные каши

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

Супы

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



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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «СУП». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления — 30 минут.

4. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.
5. Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.
6. Нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев», чтобы заранее отключить функцию автоподогрева. Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает дисплей) или в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее высветится 0Н). Для отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
8. Для прерывания процесса обработки или отмены заданного режима нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

По окончании обработки выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу с контейнером в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте и заблокируйте крышку, установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ**, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки «ПАР» установите тип продукта «Мясо» (загорится соответствующий индикатор), на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут.
5. Нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев», чтобы заранее отключить функцию автоподогрева. Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Отсрочка/Автоподогрев» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим ожидания (мигает дисплей) или в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее высветится **ОН**). Для отключения функции автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
7. Для отмены заданного режима или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

По окончании работы прибора все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M110 можно приобрести отдельно. По вопросам их ассортимента, приобретения и совместимости с моделью вашего прибора обратитесь к официальному дилеру в вашей стране.

RAM-CL1 — щипцы для комфортного и безопасного извлечения чаши. Не скользят и не царапают внешнюю поверхность емкости.

RHP-M02 — ветчинница. Пресс для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы, рыбы с добавлением специй и наполнителей.

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре со съемной ручкой.

RB-A523 — чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® (Япония), 5 литров. Высококачественное антипригарное покрытие позволяет готовить с использованием минимума масла и жиров, сохраняя естественный вкус продуктов.

RB-C520 — чаша с керамическим покрытием, 5 литров. В отличие от традиционных антипригарных покрытий керамика более устойчива к механическим воздействиям.

RB-S520 — чаша из нержавеющей стали, 5 литров. Готовое содержимое можно взбивать блендером прямо в чаше.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Свинина/говядина (филе, нарезанное кубиками)	500	400	15/20
Баранина (филе, нарезанное кубиками)	500	500	25
Курица (филе, нарезанное кубиками)	500	500	6
Фрикадельки/котлеты	500	500	15
Рыба (филе)	500	500	8
Морепродукты (креветки варено-мороженые)	500	500	8
Манты/хинкали	5 шт.	500	15/20
Картофель (нарезанный кубиками)	500	500	8
Морковь (нарезанная кубиками)	500	500	8
Свекла (нарезанная кубиками)	500	500	12
Овощи (свежемороженые)	500	500	3
Яйцо куриное	5 шт.	500	4



Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависеть от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

Группы режимов	Время приготовления, мин			Время по умолчанию, мин	Отложенный старт	Подогрев блюда	
	Малое	Среднее	Большее				
РИС/КРУПЫ	8	12	16	12	есть	есть	
СУП	15	30	45	30	есть	есть	
ВАРКА	18	20	45	20	есть	есть	
ЖАРКА/ФРИТЮР	20				–	есть	
ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ	13	22	30	22	есть	есть	
ПЛОВ	10	20	30	20	есть	есть	
МОЛОЧНАЯ КАША	3	5	10	5	есть	есть	
БОБОВЫЕ	25	40	60	40	есть	есть	
ВЫПЕЧКА	26	30	35	30	–	есть	
ДИЧЬ	15	30	45	30	есть	есть	
ПОПКОРН	Устанавливается автоматически				–	есть	
ТУШЕНИЕ	Мясо	30	40	50	40	есть	есть
	Овощи	15	20	25	20	есть	есть
	Птица	20	35	45	35	есть	есть
	Рыба	15	20	30	20	есть	есть
ПАР	Мясо	15	20	25	20	есть	есть
	Овощи	6	10	15	10	есть	есть
	Рыба	8	10	15	10	есть	есть
	Птица	10	15	20	15	есть	есть
ШЕФ-ПОВАР	Устанавливается вручную в диапазоне от 2 до 99 минут			10	есть	есть	

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить 20 минут половину лимона в режиме «ВАРКА» при закрытом клапане выхода пара.



Запрещается использовать губки с жестким или абразивным покрытием, абразивные чистящие средства и химически агрессивные вещества.

Корпус устройства очищайте по мере необходимости.

Чашу очищайте после каждого использования (можно использовать посудомоечную машину), после чего протрите ее внешнюю поверхность насухо.

Внутреннюю поверхность крышки очищайте после каждого использования устройства:

1. Откройте крышку прибора. В центре на ее внутренней стороне расположена фиксирующая гайка. Придерживая крышку, отвинтите гайку (против часовой стрелки), и аккуратно отделите крышку от рычага шарнирного механизма.
2. Очистите внутреннюю поверхность крышки и протрите ее насухо.
3. Установите крышку на место: совместите отверстие в центре крышки с винтом на рычаге шарнирного механизма (рычаг блокировки крышки должен располагаться сверху) и, придерживая крышку, завинтите фиксирующую гайку (по часовой стрелке) до упора.

Для более эффективной очистки внутренней поверхности крышки прибора рекомендуем предварительно снять уплотнительную резинку и разобрать клапан выпуска пара.

Очистку клапана выпуска пара и запорного клапана рекомендуется производить после каждого использования устройства:

1. Снимите переключатель клапана на наружной стороне крышки, потянув его вверх.
2. Отвинтите защитный кожух на внутренней стороне крышки.
3. Промойте обе части клапана теплой водой.
4. Привинтите кожух клапана на место, переключатель клапана зафиксируйте в гнезде крышки легким нажатием.
5. Также на внутренней стороне крышки расположен запорный клапан регулировки давления. Тщательно удалите загрязнения с самого клапана и уплотнительной резинки с помощью влажной губки или кухонной салфетки.



Рекомендуется производить очистку клапана выпуска пара и запорного клапана после каждого использования устройства.

Уплотнительное кольцо на внутренней части крышки очищайте по мере необходимости: аккуратно снимите кольцо, промойте теплой водой и установите на место — ровно и без перекосов.

Во время приготовления пищи образуется конденсат, который скапливается в контейнере, расположенном на задней части корпуса прибора. Потянув контейнер вниз, снимите его, слейте накопившуюся воду и установите контейнер на место.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите кольцо правильно
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите кольцо
	Деформация уплотнительного кольца	Замените кольцо на новое
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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



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

МИРИ БЕЗПЕКИ

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

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів. **ПОМНЕТЕ:** випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго додержуйтеся інструкції по очищенню приладу. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконувати

авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травматів і ушкодженню майна.

Технічні характеристики

Модель	RMC-M110
Потужність	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне Daikin® (Японія)
Дисплей	світлодіодний, цифровий
Тип управління	електронний
Система захисту	4-рівнева:
• клапан вилуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	
Звуковий сигнал про готовність продукту	€

Автоматичні режими приготування

РИС/КРУТІ (РИС/КРУПІ)	3 режими
СУП (СУП)	3 режими
ВАРКА (ВАРИННЯ)	3 режими
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)	1 режим
ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТИ (ВАРЕННЯ/ДЕСЕРТИ)	3 режими
ПЛОВ (ПЛОВ)	3 режими
МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)	3 режими
БОБОВІЕ (БОБОВІ)	3 режими
ВИПЕЧКА (ВИПІЧКА)	3 режими
ДИЧЬ (ДИЧИНА)	3 режими
ПОПКОРН (ПОПКОРН)	1 режим
ТУШЕНІЕ (ТУШУВАННЯ)	12 режимів
ПАР (ПАРА)	12 режимів
ШЕФ-ПОВАР (ШЕФ-КУХАР)	1 режим

Функції

Підігрівання страв	до 8 годин
Підтримання температури готових страв (автопідігрів)	до 8 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву	€
Відкладений старт	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка-скороварка зі встановленою всередину чашею	1 шт.
Кришка з паровим клапаном	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Решітка	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі	1 шт.
Книга «120 рецептів»	1 шт.
Запасне ущільнювальне кільце	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.



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

Будова моделі A1

1. Корпус приладу
2. Знімна чаша з антипригарним покриттям
3. Фіксуюча гайка
4. Панель управління з дисплеєм
5. Основа з прогумованими ніжками
6. Ручки для перенесення приладу
7. Мережевий шнур із вилкою
8. Знімна кришка приладу
9. Вихідний отвір захисного клапана
10. Важіль ручного блокування кришки
11. Клапан випуску пари із захисним кожухом
12. Перемикач клапана випуску пари
13. Ущільнювальне кільце
14. Ручка кришки
15. Контейнер для приготування на парі
16. Решітка
17. Черпак
18. Плоска ложка
19. Мірна склянка
20. Кожих для смяження у фритюрі
21. Кожих для збирання конденсату (на задній панелі пристрою)
22. Запірний клапан

Панель управління A2

1. Кнопки вибору автоматичного режиму (групи режимів) приготування.
2. Кнопка «Время приготовления» («Час приготування») – вибір часу приготування.
3. Індикатор часу приготування. Відображує вибраний час приготування на автоматичних режимах: Малое (малий), Среднее (середній), Большое (більший).
4. Дисплей. Відображує відлік часу приготування / відкладеного старту / підігрівання.
5. Кнопка «Отсрочка/Автоподогрев» («Відстрочка/Автопідігрів») – встановлення часу для функції «Відкладений старт»; попереднє вимкнення автопідігріву.
6. Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Скасування») – увімкнення та вимкнення функції «Підігрів» / скасування всіх зроблених налаштувань / вимкнення функції «Підтримання тепла» / переривання режиму приготування.
7. Кнопка «ШЕФ-ПОВАР» («Шеф-кухар») – вибір режиму ручного налаштування часу приготування.
8. Кнопка «←» – зменшення значення часу відкладеного старту / зменшення часу приготування.
9. Кнопка «→» – збільшення значення часу відкладеного старту / збільшення часу приготування.
10. Індикатори вибору типу продукту в групах автоматичних режимів «ПАР» і «ТУШЕННЯ»: «МЯСО» («М'ясо»), «РЫБА» («Риба»), «ОВОЩИ» («Овочі»), «ПТИЦА» («Птиця»).

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Обережно розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклеївки за винятком наклеївки з серійним номером. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування. Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просуніть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку очистіть прилад (див. «Догляд за приладом»).

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

Перед початком експлуатації

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить із парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та дном нагрівальної камери не має бути сторонніх предметів.

⚠ Щоб уникнути забруднення дна та стінок робочої камери приладу, рекомендується спочатку звантажити інгредієнти й воду в чашу і лише потім встановити часу в корпусі мультиварки-скороварки.

Не вмикайте прилад без установлення в середині чаші – у разі впадіння запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу. Не вмикайте прилад із порожньою чашею – перегрівання чаші може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

Забороно використання приладу за будь-яких несправностей.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Відкриття/закриття кришки**

Під час закриття кришки приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє нагнати в мультиварці-скороварці високий тиск. Коли тиск усередині приладу вище за атмосферний, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, значить, тиск в робочій камері ще дуже високий. Відкрийте клапан випуску пари і дочекайтеся нормалізації тиску в приладі. Для закриття кришки опустіть її та поверніть важіль ручного блокування за годинниковою стрілкою до упору.

Для відкриття кришки поверніть важіль ручного блокування проти годинникової стрілки до упору та відкрийте кришку за ручку.

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

Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся металеві частини кришки в процесі і після закінчення приготування. Відкрийте кришку за ручку.

Не піднімайте прилад за ручку на кришці! Для підняття і перенесення пристрою використовуйте ручки на його корпусі.

Клапан випуску пари

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-M110 обладнано клапаном випуску пари, який розташований на кришці. Встановлюючи перемикач клапана в положення «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрит («Високий тиск» – клапан закритий) або «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан відкрит («Нормальний тиск» – клапан відкритий), можна змінювати принципи роботи приладу: із закритим клапаном пристрій працює як скороварка, із відкритим клапаном – як мультиварка.

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. Під час приготування страв, що не вимагають великої кількості рідини (плов тощо), клапан випуску пари можна відкрити відразу після закінчення процесу приготування. Якщо під тиском готуються рідкі або пюреподібні страви, необхідно почекати 5–10 хвилин, щоб прилад охолів, і лише потім відкрити клапан. Інакше можливий викид гарячої рідини разом з парою, що викодить.

⚠ УВАГА! Із відкриттям клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте обережні!

Функція «Відкладений старт»

Обравши автоматичний режим приготування, ви можете встановити відстрочку його старту в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин із кроком установки в 1 хвилину (стандартна відстрочка – 2 години):

1. Після вибору режиму й часу приготування двічі натисніть кнопку «Отсрочка/Автоподогрев». На дисплеї встановиться час відкладеного старту. Індикатор значення годин мерехтить.
 2. Натисненням на кнопки встановити потрібне значення годин, потім – хвилин (повторно натиснувши кнопку «Отсрочка/Автоподогрев»). Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку «←» або «→».
 3. Через декілька секунд після закінчення встановлення часу відкладеного старту цифри на дисплеї перестануть мерехтити й почнеться зворотний відлік встановленого часу.
 4. Для скасування налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».
- i** Функція «Відкладений старт» недоступна в режимах «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ПОПКОРН», «ВЫПЕЧКА», а також у разі використання функції «Підігрів».
5. Не рекомендується застосовувати функцію відкладеного старту, якщо в рецепті як інгредієнти використовуються швидкопсувні продукти (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир тощо).
 6. Встановлюючи час відкладеного старту, врахуйте, що робота в автоматичному режимі й початок відліку часу приготування почнеться лише з моменту досягнення приладом необхідної температури та тиску.
 7. Якщо на таймері встановлено 24 години, змінити значення хвилини буде неможливо.

Функція «Підтримання тепла» (автопідігрів)

Після закінчення режиму приготування (про що сповіщають звуковий сигнал і загальні індикатор кнопки режиму) вмикатися автопідігрів (на дисплеї висвічується час підігрівання з кроком в 1 годину). Дана функція здатна підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60–80°C упродовж 8 годин.

Перервати автопідігрів можна натисненням кнопки «Подогрев/Отмена»: індикатор кнопки згасне, прилад переїде в режим очікування. За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву натисненням кнопки «Отсрочка/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне). Щоб знову увімкнути функцію автопідігріву, натисніть кнопку «Отсрочка/Автоподогрев» повторно.

Функція «Підігрів»

Дозволяє розігріти холодну страву до температури 60–80°C і підтримувати її гарячою впродовж 8 годин:

1. Викальте продукт у чашу, вставте її в корпус приладу, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте та заблокуйте кришку. Встановіть перемикач клапана випуску пари в положення «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрит. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Спалахне індикатор кнопки, на дисплеї відображатиметься прямий відлік часу розігрівання з кроком в 1 годину.
4. Для вимкнення підігрівання натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» (індикатор кнопки згасне).

Системи захисту приладу

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-M110 обладнано багатоборівневою системою захисту. Під час приготування під тиском, якщо показники температури або тиску в робочій камері перевищать необхідні значення, процес приготування буде припинено, доки ці параметри не повернуться до норми. Якщо за певний час цього не станеться, робота приладу припиниться повністю.

Також прилад забезпечено додатковим захистом від перегрівання в режимах «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ПОПКОРН». У разі критичного нагрівання пристрої перемикає приготування та має повністю охолонути (приблизно впродовж

15 хвилин), перш ніж ви зможете використати будь-який із згаданих режимів повторно. Якщо під час спроби повторного запуску режиму «ЖАРКА/ФРИТЮР» або «ПОПКОРН» на дисплеї висвічується «НН», значить, температура приладу ще висока й увімкнення режиму заблоковане. Дане обмеження не стосується інших режимів приготування.

Приготування їжі під тиском

Із закритим клапаном виходу пари відбувається герметизація робочої камери приладу, де в процесі нагрівання нагнітається й підтримується високий тиск. Закипання води й утворення пари відбувається за температури вище за 100°C, а час приготування скорочується більш ніж удвічі. У поєднанні з обмеженням доступом кисню до їжі, що готується, це дозволяє зберегти в продуктах максимальну кількість корисних властивостей.

Основні правила приготування їжі під тиском:

- У чаші мультиварки-скороварки обов'язково має бути вода або будь-яка інша рідина (як мінімум 2 мірні склянки).
- Робота приладу під тиском не передбачає смаження продуктів на олії. За необхідності ви можете спасерувати нарізані овочі в невеликій кількості олії або в бульйоні на дні мультиварки-скороварки в режимі «ЖАРКА/ФРИТЮР» з відкритою кришкою, потім покласти інші продукти, додати рідину, закрити прилад і готувати далі під тиском.
- Ємкість мультиварки-скороварки варто наповнювати продуктами та водою не більше ніж на 4/5 і не менше ніж на 1/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, які можуть набригати в гарячій воді або виділяти піну (шпинат, рис, боби, макарони, манти тощо), не наповнюйте чашу більш ніж на 3/5 від її об'єму, щоб не засмітився паровий клапан.

⚠ Памятайте! Недотримання цих правил може призвести до серйозної поломки приладу!

Загальний порядок дій під час використання автоматичних режимів приготування

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти, рівномірно розмістіть їх у чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари в необхідне вам положення:
 - «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закрит – прилад працює як скороварка (для груп режимів «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ВАРКА», «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ», «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «БОБОВЫЕ», «ДИЧЬ»);
 - «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан открыт – прилад працює як мультиварка (для режимів «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА», «ПОПКОРН»).
4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть відповідної кнопки виберіть необхідний режим (групу режимів) приготування та вид продукту (для групи режимів «ТУШЕНИЕ» і «ПАР»). Спалахне індикатор кнопки, на дисплеї почне мерехтіння встановлене стандартне значення часу приготування (час приготування не включає період досягнення приладом необхідної температури й тиску).
6. Натиснувши кнопку «Время приготовления», виберіть необхідне значення часу приготування (Малоє, Среднее, Большеє).
7. Щоб задати час відкладеного старту, двічі натисніть кнопку «Отсрочка/Автоподогрев». Кнопками «+» і «-» встановіть потрібне значення часу.
8. Через декілька секунд після завершення налаштувань дисплей перестане мерехтіння й почне виконання заданого режиму. Після досягнення необхідної температури та тиску почнеся зворотний відлік часу роботи приладу в даному режимі. У режимі «ПОПКОРН» зворотний відлік часу приготування не відображується.
9. За необхідності заздалегідь вимкніть функцію автопідгіріву.
10. Якщо ви готували під тиском, перед відкриттям кришки приладу обережно відкрити клапан випуску пари, щоб нормалізувати тиск у робочій камері.
11. Скасувати всі задані налаштування або перервати процес приготування можна на будь-якому етапі кнопкою «Подогрев/Отмена».

Приготування рису та інших круп (високий тиск)

Для швидкого приготування рису, гречки, розсипчастих каш із круп передбачено групу автоматичних режимів «РИС/КРУПЫ», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 12 хвилин. Об'єм інгредієнтів без рідини не має перевищувати рівень 2/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування супів (високий тиск)

Для приготування різних супів і супів-пюре передбачено групу автоматичних режимів «СУП», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 30 хвилин.

Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати максимальний рівень шкали на внутрішній поверхні чаші.

Варіння (високий тиск)

Для варіння м'яса, риби, овочів, сосисок, компотів, приготування фруктових пюре передбачено групу автоматичних режимів «ВАРКА», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 20 хвилин. Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати максимальний рівень шкали на внутрішній поверхні чаші.

Смаження (нормальний тиск)

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-110 передбачено спеціальний автоматичний режим «ЖАРКА/ФРИТЮР», який дозволяє готувати їжу (м'ясо, овочі, птицю, морепродукти) під нормальним тиском із додаванням деякої кількості олії або жиру. Стандартний час роботи режиму «ЖАРКА/ФРИТЮР» становить 20 хвилин. Для смаження у фритюрі використовуйте спеціальний кошик із змінною ручкою (входить до комплекту мультиварки-скороварки).

⚠ УВАГА! Не закривайте кришку приладу під час приготування в режимі «ЖАРКА/ФРИТЮР». Інакше можливе спрацювання захисного автоматичного блокування кришки (ви не зможете візуально контролювати процес смаження, перемищувати або перервати продукт). Якщо це все ж сталося, зупиніть процес приготування, почекайте, поки прилад охолоне, та відкрийте кришку. Після цього приготування можна продовжити.

Приготування варення, десертів (високий тиск)

Для приготування варення, повидла, джемів, різних десертів передбачено групу автоматичних режимів «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 22 хвилини. Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати максимальний рівень шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування плову (високий тиск)

Для приготування різних видів плову передбачено групу режимів «ПЛОВ», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 20 хвилин.

Об'єм інгредієнтів без рідини не має перевищувати рівень 3/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування молочних каш (високий тиск)

Для приготування різних молочних каш передбачено групу автоматичних режимів «МОЛОЧНАЯ КАША», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування.

Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати рівень 2/5 шкали на внутрішній поверхні чаші. Стандартний час приготування – 5 хвилин.

Приготування каш у мультиварці-скороварці передбачає використання пастеризованого молока малої жирності.

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

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змішувати чашу мультиварки верховим маслом;
- чітко дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рецептами з доданою кулінарної книги, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання всмізерованого молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

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

Приготування бобових (високий тиск)

Для приготування гороху, квасолі, сочевиці й інших аналогічних продуктів бобових культур передбачено групу автоматичних режимів «БОБОВЫЕ», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Об'єм інгредієнтів без рідини не має перевищувати рівень 3/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Випікання (нормальний тиск)

Для випікання бісквітів, пирогів, запіканок, а також для запікання м'яса, риби й овочів передбачено групу автоматичних режимів «ВЫПЕЧКА», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 30 хвилин. Загальний об'єм інгредієнтів не має перевищувати рівень 2/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування дичини (високий тиск)

Для приготування страв із дичини (жорсткого м'яса, великих шматків м'яса й птиці), а також для варіння холоду передбачено групу автоматичних режимів «ДИЧЬ», що має 3 варіанти налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартний час приготування – 30 хвилин.

Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати рівень 4/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування попкорну (нормальний тиск)

Для приготування попкорну передбачено спеціальний автоматичний режим «ПОПКОРН».

1. Перекладіть зерна для попкорну (без упаковки, не більше ніж 200 грамів за один раз) в корпус.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте та заблокуйте кришку.
3. Змініть перемикач клапана випуску пари, потягнувши його вгору. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «ПОПКОРН». Спалахне індикатор кнопки, через декілька секунд на дисплеї висвітиться динамічний значок нагрівання й почнеся робота у вибраному режимі приготування. Відлік часу роботи в даному режимі не відображується.
5. Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал і на дисплеї висвітиться 0000.
6. Почекайте, поки не припиниться клапанна усередні чаші, потім відкрити кришку та вийміть чашу з готовим попкорном.

⚠ УВАГА! Під час приготування попкорну прилад дуже нагрівається! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукави.

Тушування (високий тиск)

Для приготування страв із використанням тушування передбачено групу автоматичних режимів «ТУШЕНИЕ», що має 12 варіантів налаштувань, які можна вибрати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартне значення часу приготування залежить від вибраного виду продукту («Мясо», «Овощи», «Птица», «Рыба»).

Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати рівень 4/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

Приготування на парі (високий тиск)

Для приготування на парі овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню передбачено групу автоматичних режимів «ПАР», що має 12 варіантів налаштувань, які можна вибирати відповідно до рецепта, виду продукту та часу приготування. Стандартне значення часу приготування залежить від вибраного виду продукту («М'ясо», «Овощи», «Птиця», «Риб'я»).
Для приготування страв на парі використовуйте спеціальний контейнер і решітку-підставку (входять до комплекту мультиварки-скороварки):

1. Налийте в чашу 300–350 мл води.
2. Підготуйте всі продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть у чашу решітку, поставте на неї контейнер.
3. Дотримуйтеся вказівок п. 2–11 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних режимів приготування».

Режим «ШЕФ-ПОВАР» (високий/нормальний тиск)

Якщо передбачені автоматичні режими не дозволяють створити необхідні умови для приготування задуманої вами страви, можна скористатися режимом ручного налаштування «ШЕФ-ПОВАР». Він дозволяє готувати їжу як під високим, так і під нормальним тиском із встановленням часу приготування в діапазоні від 2 до 99 хвилин із кроком в 1 хвилину. У даному режимі ви зможете реалізувати практично будь-які кулінарні ідеї. Стандартний час приготування – 10 хвилин. Загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, не має перевищувати рівень 4/5 шкали на внутрішній поверхні чаші.

1. Відміряйте та підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Викладіть їх в чашу, налійте воду.
2. Вставте чашу в корпус, трохи поверніть, переконайтеся, що чаша стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте та заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в необхідне вам положення («ВИСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан закритий або «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» – клапан відкритий). Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «ШЕФ-ПОВАР». Спалахне індикатор кнопки, на дисплеї висвітиться та почне мерехтити стандартний час приготування.
5. Натисненням на кнопки «+» і «-» встановіть необхідний час приготування.
6. Дотримуйтеся вказівок п. 7–11 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних режимів приготування».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИБАДОМ

Перш ніж розпочати очищення пристрою, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Використовуйте м'яку тканину й неабразивні засоби для миття посуду. Радимо очищувати прилад відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо прокип'ятити впродовж 20 хвилин половину лимона в режимі «ВАРКА» із закритим клапаном виходу пари.

⚠ Забороняється використовувати зубки з жорстким або абразивним покриттям, абразивні очищувальні засоби та хімічно агресивні речовини. Корпус пристрою очищуйте в міру необхідності.

Чашу очищуйте після кожного використання (можна використовувати посудомийну машину), після чого протріть її зовнішню поверхню досуха. Внутрішню поверхню кришки очищуйте після кожного використання пристрою:

1. Відкрийте кришку приладу. У центрі на її внутрішньому боці розташований фіксуюча гайка. Притримуючи кришку, відкрутіть гайку (проти годинникової стрілки) і обережно відокремте кришку від важеля шарнірного механізму.

2. Очистіть внутрішню поверхню кришки й протріть її досуха.
3. Встановіть кришку на місце: поєднайте отвір в центрі кришки з гвинтом на важелі шарнірного механізму (важіль блокування кришки має бути зверху) і, притримуючи кришку, закрутіть фіксуючу гайку (за годинниковою стрілкою) до упору.

Для більш ефективного очищення внутрішньої поверхні кришки приладу рекомендуємо заздалегідь зняти ущільнювальну гумку й розібрати клапан випуску пари.

Очищення клапана випуску пари та запірного клапана рекомендується здійснювати після кожного використання пристрою:

1. Змініть перемикач клапана на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору.
2. Відкрутіть захисний кожух на внутрішньому боці кришки.
3. Промийте обидві частини клапана теплою водою.
4. Прикріпіть кожух клапана на місце, перемикач клапана зафіксуйте в гнізді кришки легким натисненням.
5. Також на внутрішньому боці кришки розташований запірний клапан регулювання тиску. Ретельно видаліть забруднення з самого клапана й ущільнювальної гумки за допомогою вологої губи або кухонної серветки.

⚠ Рекомендується очищувати клапан випуску пари та запірний клапан після кожного використання пристрою.

Ущільнювальне кільце на внутрішній частині кришки очищуйте в міру необхідності: обережно змініть кільце, промийте теплою водою та встановіть на місце – рівно й без перекосів.

Під час приготування їжі утворюється конденсат, який скупчується в контейнері, розташованому на задній частині корпусу приладу. Потягнувши контейнер вгору, змініть його, злийте воду, що накопичилася, і встановіть контейнер на місце.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не вмикається	Немає живлення в електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Кришка негерметично. З'являється з пароподібним приладом.	Ущільнювальне кільце в кришці приладу відсутнє або встановлено з перекосом	Встановіть кільце правильно
	Ущільнювальне кільце в кришці приладу забруднене	Очистіть кільце
	Деформація ущільнювального кільця	Замініть кільце на нове

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Страва готується занадто довго	Перебір живлення в електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чашу в корпусі приладу встановлено з перекосом	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дати продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою. Установлений виробником термін служби виробу складає 5 років із дати його придбання за умови, що експлуатація приладу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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



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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
 - Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алмайды. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал залдарлар үшін жауап бермейді.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл ток соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздырылады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
 - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатан ұстаныңыз.
- STOP** **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық

орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

Техникалық сипаттамасы

Үлгі	RMC-M110
Қуаты	900 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі	5 л
Табақ жабындысы	куюге қарсы DAIKIN® (Жапония)
Дисплей	жарықдиодты, цифрлық
Басқару тiпi	электронды
Қорғаныс жүйесі	4-деңгейлі:
• бу шығаратын клапан	
• жабу клапаны	
• температуралық сақтандырығыш	
• артық қысым қадағасы	
Тағам дайындығы туралы хабарлайтын дыбыс сигналы	бар

Автоматты әзірлеу режимдері

РИС/ГРУППЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)	3 режим
СУП (КӨЖЕ)	3 режим
ВАРКА (ПІСІРУ)	3 режим
ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)	1 режим
ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ (ҚАЙНАТПА/ДЕСЕРТТЕР)	3 режим
ПЛОВ (ПАЛАУ)	3 режим
МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)	3 режим
БОБОВЫЕ (БҮРШАҚ)	3 режим
ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	3 режим
ДИЧЬ (ТАҒЫ ЕТІ)	3 режим
ПОПКОРН (ПОПКОРН)	1 режим
ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)	12 режим
ПАР (БУ)	12 режим
ШЕФ-ПОВАР (ШЕФ-АСПАЗ)	1 режим

Функциялар

Тағамды ысыту	8 сағатқа дейін
Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)	8 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру	бар
Шегерілген старт	24 сағатқа дейін

Жинағы

Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш-жылдампісіргіш	1 дана
Бу клапаны бар қақпақ	1 дана
Бұда әзірлеу контейнері	1 дана

Өлшеу стаканы	1 дана
Тор	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау	1 дана
Фритюрде қуыру себеті	1 дана
«120 рецепт» кітабы	1 дана
Қосалқы тғыыздайтын сақина	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулығы	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана

і Өндіріш өз өнімін жақсарту барысында келесі өзгерістер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, срынмен қатар техникалық сипаттамасына өзгерістерді енгізуге құқылы.

Үлгі құрылымы A1

1. Аспап корпусы.
2. Шешілмелі күйге қарсы жабындысы бар тостаған.
3. Гайка-бекіткіш.
4. Дисплейі бар басқару панелі.
5. Резиналы аяқтары бар негіз.
6. Аспапты тасымалдау тұтқалары.
7. Электрқоректену бауы.
8. Аспаптың шешілмелі қақпағы.
9. Жабу клапанының шығу тетігі.
10. Қақпақты құрсаулау механизмнің иіні.
11. Корғаныс қапшығы бар бу шығаратын клапан.
12. Бу шығару клапанын ажыратпа-қосқышы.
13. Тығыздайтын резина.
14. Қақпақ тұтқасы.
15. Бұда әзірлеу контейнері.
16. Тор.
17. Ожау.
18. Жалпақ қасық.
19. Өлшеу стаканы.
20. Фритюрде қуыру себеті.
21. Конденсатты жинауға арналған контейнер (құрығының артқы панелінде).
22. Жабу клапаны.

Басқару панелі A2

1. Автоматты түрде әзірлеу режимдерін таңдау түймешіктері.
2. «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – әзірлеу уақытын таңдау түймешігі.
3. Әзірлеу уақытының индикаторы. Автоматты режимдерде таңдалған әзірлеу уақытын көрсетеді. Малоe, Среднее, Больше (аз, орташа, көп).
4. Дисплей. Әзірлеу / шегерілген старт / ысытудың уақыты есебін көрсетеді.
5. «Отсрочка/Автоподогрев» («Шегеру/Автоысыту») – «Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы үшін уақытты орнату түймешігі; автосытуды алдын ала өшіру.
6. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – «Подогрев» («Ысыту») функциясын қосу және өшіру / барлық жасалған орнатылымдарды болдырмау / «Поддержание тепла» («Жылулы ұстау») функциясын өшіру / әзірлеу режимін узу түймешігі.
7. «ШЕФ-ПОВАР» («Шеф-аспаз») – әзірлеу уақытын колмен реттейтін режимді таңдау түймешігі.
8. «←» – шегерілген старттың уақыт мәнін азайту / әзірлеу уақытын азайту түймешігі.
9. «→» – шегерілген старттың уақыт мәнін көбейту / әзірлеу уақытын көбейту түймешігі.
10. «ПАР» және «ТУШЕНИЕ» режимдерінде азық тiлiн Мясo, Рыба, Овощи, Птица (ет, балық, көкөніс, құс етi) таңдау индикаторлары.

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдас бөліктерін қорықпай абылай шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ *Корпусығы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериалық нөмірі бар кестешені орында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериалық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде шұбырыласыз.*

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртiңiз және кептiрiңiзi. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді») қараңыз).

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

і Тасымалданған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұтқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температуралдан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тиймейтіндей қатты үтегіс келдене бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргішті сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде элемент, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру аяқтары арасында бөтен зат болмауы керек.

Қақпақты ашу/жабу

Аспап қақпағы жабылғанда бұйым корпусымен саңылаусыз қосылады, бұл мультипісіргіш-жылдам пісіріште жоғары қысымды жасауға мүмкіндік береді. Аспаптың ішінде қысым атмосфералық қысымнан жоғары болғанда қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталсамен қақпақ күш салынбай ашылса, жұмыс камерасында қысым әлі өте жоғары. Бу шығаратын клапанды ашып, аспаптың ішіндегі қысымның қалпына келуін күтіңіз.

Қақпақты жабу үшін оны жіберіңіз және колмен құрсаулау иінін сағат тілімен тірелгенше бұрыңыз.

Қақпақты ашу үшін колмен құрсаулау иінін сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрыңыз және қақпақты тұтқасынан ұстап ашыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қақпақты ашудың алдында бу шығаратын клапан ашық болып, ішінен бу шығып жатқанына көз жеткізіңіз.

Аспап жұмыс істемеден қызды! Әзірлеу барысында және аяқталысымен қақпақты металлдық бөлігіне тийіспейіз. Қақпақты тек тұтқасынан ұстап ашыңыз.

Аспапты қақпақты тұтқадан ұстап, көтермеңіз! Құрылымы көтеру және тасымалдау үшін корпусындағы тұтқаларды пайдаланыңыз.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Бу шығаратын клапан

REDMOND RMC-M110 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші қақпағында орналасқан бу шығаратын клапанымен жабықталған. Клапанның ажыратпа-қосқышын «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» («ЖОҒАРЫ ҚЫСЫМ») (клапан жабық) немесе «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» («ҚАЛАПТЫ ҚЫСЫМ») (клапан ашық) күйіне орнату арқылы аспаптың жұмыс істеу ұстанымын ауыстыруға болады: клапан жабық тұрғанда құрылығ жылдам пісіргіш, клапан ашық тұрғанда – мультипісіргіш болып жұмыс істейді.

і Бу шығаратын клапан ажыратпа-қосқышының технологиялық лафты ақау болып табымайды.

Жоғары қысымда әзірлеу аяқталысымен жұмыс камерасында қысымды қалпына келтіру үшін бу шығаратын клапанды ашу керек.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу барысында немесе аяқталысымен бу шығаратын клапан ашылғанда ыстық бу тік күшті атқылауы мүмкін. Абай болыңыз!

«Отложенный старт» функциясы

Автоматты әзірлеу режимін таңдап, оның стартын 1 минуттан 24 сағатқа дейін 1 минут орнату қадамымен шегеруін орната аласыз (әдепкі шегеру – 2 сағат):

1. Әзірлеу режимі мен уақытын таңдаған соң «Отсрочка/Автоподогрев» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде шегерілген старт уақыты көрінеді. Сағат мәнінің индикаторы жыпылықтайды.
2. Түймешіктерді басып, қажетті сағат, одан кейін минут мәнін орнатыңыз («Отсрочка/Автоподогрев» түймешігін қайта басып). Мәнді тез өзгерту үшін «←» немесе «→» түймешігін басып ұстаңыз.
3. Шегерілген старт уақыты орнатылған соң бірнеше секундтан кейін дисплейдегі цифрлар шыпылықтауды қояды және орнатылған уақыт керісінше есептеле бастайды.
4. Орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.



«Отложенный старт» функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ПОПКОРН», «ВЫПЕЧКА» режимдерінде, сонымен қатар «Подогрев» функциясы пайдаланылғанда қол жетімсіз.



Егер рецептте ингредиенттер ретінде тек бузылғанын азық пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді (жұмыртқа, сүт, қаймақ, ет, балық, ірімшік және т.б.).



Стартты шегеру уақытын орнатқанда енгізілген режимнің жұмысы мен әзірлеу уақытын керісінше есептеуді басталуы тек аспап қажетті температура мен қысымға жеткен сәтте ғана болатынын есепке алыңыз.

Егер таймерде 24 сағат орнатылып тұрса, минуттар мәнін өзгертуге болмайды.

«Поддержание тепла» (автосыту) функциясы

Әзірлеу режимі аяқталысымен (бұл туралы дыбыс сигналы мен режим түймешігінің сөнген индикаторы хабарлайды) автосыту қосылады (дисплейде ысыту уақыты 1 сағат өзгеру қадамымен көрінеді). Осы функция дайын тағам температурасын 60-80°C диапазонында 8 сағат ішінде ұстауға қабілетті.

Автосытуды «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, үзуге болады: түймешік индикаторы өшеді, аспап күту режиміне ауысады.

Қажет болғанда «Отсрочка/Подогрев» түймешігін басып автосыту функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы сөнеді). Автосыту функциясын қайта қосу үшін «Отсрочка/Подогрев» түймешігін қайта басыңыз.

«Подогрев» функциясы

Суық тағамды 60-80°C температурасына дейін ысытып, ыстық күйде 8 сағат ішінде ұстауға мүмкіндік береді:

1. Азықты табаққа салыңыз, оны аспап корпусына қойыңыз және оның қисаймай төгіс тұрғаны мен қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты жауып құрсаулаңыз. Бу шығару клапаны ажыратпа-қосқышын «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» күйіне орнатыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, дисплейде ысыту уақытының тікелей есебі 1 сағат өзгеру қадамымен көрінеді.
4. Ысытуды қосу үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз (түймешік индикаторы өшеді).

Аспапты қорғау жүйелері

REDMOND RMC-M110 мультипісіргіш-жылдампісіргіші көп деңгейлі қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Қысымда әзірлеген кезде жұмыс камерасында температура немесе қысым көрсеткіштері қажетті мәндерден асса, бұл параметрлер нормаға қайтқанша әзірлеу уақыты тоқтатылады. Егер белгілі уақытта бұл болмаса, аспаптың жұмысы толық тоқтайды. Сонымен қатар, аспап «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ПОПКОРН» режимдерінде қызып кетуден қосымша қорғаныспен жабдықталған. Құрылыс шекті қызғанда әзірлеуді үзеді және сіз қандай да бір аталған режимді қайта пайдалана алатыныңыздың алдында толық сууы керек (шамамен 15 минут ішінде). Егер «ЖАРКА/ФРИТЮР» немесе «ПОПКОРН» режимін іске қайта қосуға тырысқанда дисплейде «H1» және, аспаптың температурасы әлі жоғары және режимді қосу. Осы шектеу қалған әзірлеу режимдеріне жатпайды.

Асты қысымда дайындау

Бу шығаратын клапан жабық тұрғанда аспаптың жұмыс камерасы саңқалуызданады, мұнда қыздыру барысында жоғары қысым қалыптасып, ұстанады. Су 100°C астам температурада қайнап, бу қалыптасады және әзірлеу уақыты екіден көп есе қысқарады. Бұл әзірленетін асқа оттегінің шекті өтуімен бірге азыққа пайдалы қасиеттердің ең көп мөлшерін сақтауға мүмкіндік береді.

Асты қысымда әзірлеудің негізгі ережелері:

- Мультипісіргіш-жылдам пісірші табағында міндетті түрде су немесе қандай да бір басқа сұйықтық болуы керек (ең аз, 2 шөлуше стаканы).
- Аспаптың қысымда жұмыс азықты қуырды қарастырмайды. Қажет болғанда мультипісіргіш-жылдам пісірші қақпағы ашық тұрғанда туралған көкөністі оның түбінде біраз мөлшердегі майға немесе сорапа «ЖАРКА/ФРИТЮР» режимінде малып, одан кейін қалған азықты салып, сұйықтық қосып, аспапты жауып, арнай қарабыс азыққа әзірлей аласыз.
- Мультипісіргіш-жылдам пісірші ыдысын азықты көлемінің 4/5 бөлігінен асырмай және 1/5 бөлігінен аз емес азық пен суға толтыру керек. Ыстық суда бөртуі немесе көбік шығаруы мүмкін азықты пісіргенде (шпинат, күріш, бұршақ, макарон, манты және т. б.), бу клапаны тығылмауы үшін табақты көлемінің 3/5 бөлігінен артық толтырмаңыз.

⚠ Есте сақтаңыз: осы ережелер бұзылса, аспап қатты бұзылуы мүмкін!

Автоматты әзірлеу режимдерін пайдаланғанда әрекеттердің жалпы тізбегі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өшпен қойыңыз), табаққа біркелкі салыңыз.
2. Азықты табаққа салыңыз, оны аспап корпусына қойыңыз және ол қисаймай тегіс тұрғаны мен қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Бу шығару клапаны азықтара-қосқышын сізге керек түйге орнатыңыз: «ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» — аспап жылдам пісірші ретінде жұмыс істейді («РИС/КРУПЫ», «СУП», «ВАРКА», «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТ», «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «БОБОВЫЕ», «ДІМЧ» режим толары үшін); «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ» — аспап мультипісіргіш ретінде жұмыс істейді («ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА», «ПОПКОРН» режимдері үшін).
4. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
5. Тіксті түймешікті басып, қажетті әзірлеу режимін (режимдер тобын) және азық түрін («ТУШЕНИЕ» және «ПАР» режимдер тобы үшін) таңдаңыз. Түймешік индикаторы жаңады, дисплейде әзірлеу уақытының алдында орнатылған мәні жылжытыла бастайды (әзірлеу уақыты аспаптың қажетті температура мен қысымға жетуі кезеңін қоспайды).
6. «Время приготовления» түймешігін басып, әзірлеу уақытының қажетті мәнін таңдаңыз (аз, орташа, көп).
7. Шегерілген старт уақытын тапсыру үшін «Строчка/Автоподогрев» түймешігін екі рет басыңыз. «+» және «-» түймешіктерімен қажетті уақыт мәнін орнатыңыз.

8. Орнатылымдар аяқталған соң бірнеше секундтан кейін дисплей жылжытқанда қояды және тапсырылған режим орындала бастайды. Қажетті температура мен қысым болғанда аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады. «ПОПКОРН» режимінде әзірлеу уақытының керісінше есебі көрінбейді.
9. Қажет болғанда автосуыт функциясын алдын ала өшіріңіз.
10. Егер сіз қысымда әзірлесіз, аспап қақпағын аша алдында жұмыс камерада қысымды қалпына келтіру үшін бу шығаратын клапанды абырала ашыңыз.
11. Барлық тапсырылған тәңімшідерді болдырмауға немесе әзірлеу уақытын үзуге кез келген кезеңде «Подогрев/Отмена» түймешігімен болады.

Күріш пен басқа жарманы әзірлеу (жоғары қысым)

Күріш, қарақұмық, жармалардың үгілмелі ботқасын тез әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «РИС/КРУПЫ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 12 минут. Сұйықтықсыз ингредиенттердің көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 2/5 деңгейінен аспауы керек.

Көже әзірлеу (жоғары қысым)

Әртүрлі көже мен жеке-ебзені әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «СУП» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 30 минут. Сұйықтықсыз қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың ең жоғары деңгейінен аспауы керек.

Пісіру (жоғары қысым)

Ет, балық, көкөніс, сосискі, компот пісіру, жеміс ебзесін әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «ВАРКА» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 20 минут. Сұйықтықсыз қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың ең жоғары деңгейінен аспауы керек.

Қуыру (қалыпты қысым)

REDMOND RMC-M110 мультипісіргіш-жылдам пісіргішінде асты (ет, көкөніс, күс еті, текіз өнімдері) біраз мөлшер май қосып әдеттегі қысымда әзірлеуге мүмкіндік беретін арнайы автоматты «ЖАРКА/ФРИТЮР» режимі қарастырылған. «ЖАРКА/ФРИТЮР» режимінде әдепкі жұмыс істеу уақыты 20 минут құрайды. Фритюрде қуыру үшін тұтқасы шөшілетін арнайы себетті пайдалануыңыз (мультипісіргіш-жылдам пісірші жинағына кіреді).

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! «ЖАРКА/ФРИТЮР» режимінде әзірлегенде аспап қақпағы жаппаңыз. Керісінше жабдықтау қақпақтың қорғаныс автоматты құралынауын іске қосылуы мүмкін (сіз қуыру үдерісін қарап бақылай алмайсыз, азықты араластырып, оудара алмайсыз). Егер бұл ештеңеге қарамастан бола қалса, әзірлеу үдерісін тоқтатыңыз, аспап суығанын күтіңіз және қақпақты ашыңыз. Бұдан кейін әзірлеуді жалғастыруға болады.

Қайнатпа, десерт әзірлеу (жоғары қысым)

Қайнатпа, повидло, сәжем, әртүрлі десертті әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 22 минут. Сұйықтықсыз қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың ең жоғары деңгейінен аспауы керек.

Палау әзірлеу (жоғары қысым)

Палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «ПЛОВ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 20 минут. Сұйықтықсыз ингредиенттердің көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 3/5 деңгейінен аспауы керек.

Сүт ботқасын әзірлеу (жоғары қысым)

Әртүрлі сүт ботқасын әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «МОЛОЧНАЯ КАША» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Сұйықтықсыз қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 2/5 деңгейінен аспауы керек. Әдепкі әзірлеу уақыты — 5 минут. Мультипісіргіш-жылдам пісіршіге ботқа әзірлеу май аз пастерленген сүтті пайдалануды қарастырады.

Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- барлық тұтас дәнді жарманы су мөлдірі болғанша мұқият жуыңыз (күріш, қарақұмық, тым және т.б.);
 - мультипісіргіш табағына әзірлеудің алдында сары май жағыңыз;
 - ингредиенттерді қосымша келетін құлнарлық кітаптағы рецептерге сәйкес өшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз, ингредиенттер мөлшерін тек пропорционал түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз;
 - майлы сүтті пайдаланғанда оған 1:1 шамаластығын ауыз су қосыңыз.
- Сүт пен жарманың қасиеттері өндірілген және өмір өндірілуіне байланысты еркешеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне әсерін тигізеді.

Бұршақ әзірлеу (жоғары қысым)

Абұршақ, түріе бұршақ, көкөніс пен бұршақ тұқымдас дақылдардың басқа ұқсас азығын әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «БОБОВЫЕ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 40 минут. Сұйықтықсыз ингредиенттердің көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 3/5 деңгейінен аспауы керек.

Пісірме (қалыпты қысым)

Бисквит, бәліш, көмеш пісіру, сонымен қатар ет, балық пен көкөністі қыздырып пісіру үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «ВЫПЕЧКА» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 30 минут. Ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 2/5 деңгейінен аспауы керек.

Тағы етін әзірлеу (жоғары қысым)

Тағы етін (қатты ет, еттің және құс етінің ірі кесектерінен) ас әзірлеу, сонымен қатар іркілдікті пісіру үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 3 тәңімшіді нұсқасын қамтитын «ДИМЧ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақыты — 30 минут. Сұйықтықсыз қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 4/5 деңгейінен аспауы керек.

Попкорн әзірлеу (қалыпты қысым)

Попкорнды әзірлеу үшін «ПОПКОРН» арнайы автоматты режимі қарастырылған.

1. Попкорн дәндерін табаққа салыңыз (орамысыз, бір ретте 200 граммнан асырмай).
2. Азықты табаққа салыңыз, оны аспап корпусына қойыңыз және ол қисаймай тегіс тұрғаны мен қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты жауып құрғатыңыз.
3. Бу шығару клапанын азықтара-қосқышын жоғары тартып шөшіңіз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. «ПОПКОРН» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жаңады, бірнеше секундтан кейін дисплейде күзудың динамикалық белгісі жаңады және таңдалған әзірлеу режимінде жұмыс басталады. Осы режимде жұмыс уақытының есебі көрінбейді.
5. Әзірлеу уақыты аяқталысымен дыбыс сигналы естіледі және дисплейде «0000» жаңады.
6. Табақтың ішіндегі сыртты тоқтағанын күтіңіз, одан кейін қақпақты ашып, попкорнды дайын табақты шығарыңыз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Попкорнды әзірлегенде аспап қатты қызды! Мұқият болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

Бұқтыру (жоғары қысым)

Бұқтыруды пайдаланып, асты әзірлеу үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 12 теңшелім нұсқасын қамтитын «ТУШНИЕ» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақытының мәні тандалған азық түріне байланысты («Мясо», «Овощи», «Птица», «Рыба» («ЕТ», «КӨКӨНІС», «ҚҰС ЕТІ», «БАЛЫҚ»)). Сұйықтың қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 4/5 деңгейінен аспауы керек.

Буда әзірлеу (жоғары қысым)

Буда көкөніс, балық, ет, теңіз өнімдері, диеталық және вегетариандық тағамды әзірлеу, бала мәзірі үшін рецепт, азық түрі мен әзірлеу уақытына сәйкес таңдауға болатын 12 теңшелім нұсқасын қамтитын «ПАР» автоматты режимдер тобы қарастырылған. Әдепкі әзірлеу уақытының мәні тандалған азық түріне байланысты («Мясо», «Овощи», «Птица», «Рыба» («ЕТ», «КӨКӨНІС», «ҚҰС ЕТІ», «БАЛЫҚ»)).

Асты буда әзірлеу үшін арнайы контейнер мен тор-тұғырды пайдаланыңыз (мультимедиялық кітап-жылдам пісіргіш жинағына кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Барлық азықты рецептке сәйкес дайындаңыз, буда әзірлеу контейнеріне біркелкі салыңыз. Табаққа торды орнатыңыз, үстіне контейнер қойыңыз.
3. «Автоматты әзірлеу режимдерін пайдаланғанда әрекеттердің жалпы тізбегі» тарауының 2-11 т. нұсқаларын ұстаныңыз.

«ШЕФ-ПОВАР» режимі (жоғары/қалыпты қысым)

Егер қарастырылған автоматты режимдер ойынындағы асты әзірлеу үшін қажетті жағдай жасауға мүмкіндік бермесе, «ШЕФ-ПОВАР» қолмен теңшеу режимін пайдалануға болады. Ол әзірлеу уақытын 2 ден 99 минутқа дейін диапазондында 1 минут қаданымен орнатып, асты жоғары да, қалыпты да қысымда әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл режимде сіз іс жүзінде көз келген кулинариялық ойынызда жүзеге асыра аласыз. Әдепкі әзірлеу уақыты – 10 минут.

Сұйықты қоса, ингредиенттердің жалпы көлемі табақтың ішкі бетіндегі шаланың 4/5 деңгейінен аспауы керек.

1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес өлшеп дайындаңыз. Оларды табаққа салып, үстіне су құйыңыз.
2. Табақты корпусқа қойыңыз, біраз бұрыңыз, табақ қисаймай тұзу тұрғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты жауып құрсаулаңыз.
3. Аспап қақпағындағы бу шығару клапанын ажыратпа-қосқышын қажетті күйге орнатыңыз («ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ» немесе «НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ»). Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. «ШЕФ-ПОВАР» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, дисплейде әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жаңып, жыпылықтай бастайды.
5. «+» және «-» түймешігін басып, қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.
6. «Автоматты әзірлеу режимдерін пайдаланғанда әрекеттердің жалпы тізбегі» тарауының 7-11 т. нұсқаларын ұстаныңыз.

III. АСПАПТЫ КҮТУ

Құрылғыны тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Ыдысты жуу үшін жұмсақ мата мен абразивті емес құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз. Алғашқы пайдаланар алдында немесе әзірлеген соң істерді кетіру үшін жарғы лимонды бу шығаратын клапан жабық тұрғанда «ВАРКА» режимінде 20 минут қайнатуға кеңес береміз.

⚠ Жабындысы қатты немесе абразивті губкаларды, абразивті тазалау құралдарды және химиялық әзгересті заттарды пайдалануға тыйым салынады.

Құрылғы корпусын қажет болған сайын тазалаңыз. Табақты пайдаланған сайын тазалаңыз (ыдыс жуу машинасын пайдалануға болады), одан кейін оның сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Қақпақтың ішкі бетін құрылғыны пайдаланған сайын тазалаңыз:

1. Аспап қақпағын ашыңыз. Оның ішкі жағы ортасында бекітетін гайка орналасқан. Қақпақты ұстап, гайканы бұрап алыңыз (сағат тіліне қарсы) және қақпақты топсалы механизм иінінен абылай ажыратыңыз.
2. Қақпақтың ішкі бетін тазалап, құрғатып сүртіңіз.
3. Қақпақты орнына орнатыңыз: қақпақ ортасындағы тесікті топсалы механизм иініндегі бұрандаға келтіріңіз (қақпақты құрсаулау иіні жоғары орналасуға керек) және қақпақты ұстап, бекітетін гайканы тірлегенше бұраңыз (сағат тілімен).

Аспап қақпағының ішкі бетін тілділдірек тазалау үшін алдын ала тығыздайтын резинаны шешуе және бу шығаратын клапанды бұзуға кеңес береміз. Бу шығаратын клапанды құрылғыны пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі:

1. Қақпақтың ішкі жағындағы клапанның ажыратпа-қосқышын жоғары тартып шешіңіз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс қабықты бұрап алыңыз.
3. Клапанның екі бөлігін жылы сумен жуыңыз.
4. Клапан қабығын орнына бұрап қойыңыз, клапанның ажыратпа-қосқышын жеңіл басып қақпақ ұшығында бекітіңіз.
5. Сонымен қатар, қақпақтың ішкі жағында жабатын қысымды реттеу клапаны орналасқан. Клапанның өзі мен тығыздайтын резинадан кірді ылғал губка немесе асханалық майлықты көмегімен мұқият кетіріңіз.

⚠ Бу шығару клапаны мен бітелуші клапанды құрылғыны ар пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі.

Қақпақтың ішкі жағындағы тығыздайтын сақинаны қажет болғанда тазалаңыз: сақинаны абылай шешіңіз, жылы сумен жуып, орнына тұра және қисайтпай орнатыңыз. Асты әзірлеу кезінде аспап корпусының артық бөлігінде орналасқан контейнерде жиналатын конденсат қалыптасады. Контейнерді төмен тартып шешіңіз, жиналған суды төгіп, контейнерді орнына орнатыңыз.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҒЫНА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1	Қысым қадасының қатесі	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мәселе жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.
E3	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.
E5	Аспап қызып кетті	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз.

Ақау	Ықтимал себебі	Ақауды жою
Қосылмайды.	Электр желісі қорегі жок.	Электр желісі кернеуін тексеріңіз.
Қақпақ аспап корпусына санғылаумен қосылды. Әзірлеу кезінде қақпақтың астынан бу шығады.	Аспап қақпағында тығыздайтын сақина жоқ немесе қисайып тұр.	Сақинаны дұрыс орнатыңыз.
	Аспап қақпағында тығыздайтын сақина кірлеген.	Сақинаны тазалаңыз.
	Тығыздайтын сақина майысқан.	Сақинаны жаңасына ауыстырыңыз.


Ақау	Ықтимал себебі	Ақауды жою
Ас етез узақ әзірленеді.	Электр желісінде қоректену жағдайысы.	Электр желісі кернеуін тексеріңіз.
	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті.	Бөтен затты алып тастаңыз.
	Табақ аспап корпусына қисайып орнатылған.	Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз.
Қыздыру элементі лас.		Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылған техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

⚠ Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламға сәйкес пайдалануға асыру керек. Қоршаған ортаға қанжарлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

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

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
 - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
 - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
 - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul - aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** **ATENȚIE!** În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți 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 sicut și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.
- STOP** **REȚINEȚI:** deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
 - Se interzice exploatarea aparatului la aer liber - pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
 - Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).
- STOP** **SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!**
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
 - Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Reparaarea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în cen-

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M110
Putere	900 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiaderentă DAIKIN® (Japonia)
Display	cu diodă electroluminiscentă, digital
Tip de control	electronic
Sistem de protecție	cu 4 nivele:
• supapă de evacuare a aburului	
• supapă de închidere	
• siguranță de temperatură	
• traductor de suprapresiune	
Semnal sonor ce indică gradul de pregătire a produsului	este

Regimuri de preparare automată

РИС/КРУТЫ (OREZ/CRUPE)	3 regimuri
СУП (SUPA)	3 regimuri
ВАРКА (FIERBERE)	3 regimuri
ЖАРКА/ФРИТЮР (PRĂJIRE/FRITURE)	1 regim
ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТЫ (DULCEAȚĂ/DESSERTURI)	3 regimuri
ПЛОВ (PILAF)	3 regimuri
МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)	3 regimuri
БОБОВЫЕ (LEGUMINOASE)	3 regimuri
ВЫПЕЧКА (COACERE)	3 regimuri
ДИЧЬ (VÂNAT)	3 regimuri
ПОПКОРН (POPCORN)	1 regim
ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)	12 regimuri
ПАР (LA ABUR)	12 regimuri
ШЕФ-ПОВАР (BUCĂȚAR-ȘEF)	1 regim

Funcții

Încălzirea bucatelor	pină la 8 ore
Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)	pină la 8 ore
Deconectare preventivă a încălzirii automate	24 de ore
Start amânat	pină la 28 de ore

Completare

Multi-cooker - pressure cooker cu vasul instalat în interior	1 buc.
Capac cu supapă de aburi	1 buc.
Container pentru preparare la aburi	1 buc.
Pahar cotat	1 buc.
Griță	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Polonic	1 buc.
Coș pentru prăjire în friture	1 buc.
Cartea "120 rețete"	1 buc.
Inel de etansare de rezervă	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.
Cablul de alimentare	1 buc.

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

CONSTRUCȚIA MODELULUI

1. Corpul dispozitivului.
2. Vas detașabil cu acoperire antiaderentă.
3. Puliță-fixator.
4. Panoul de comandă cu display.
5. Baza cu piciorușe cauciucate.
6. Mânere pentru transportarea dispozitivului.
7. Cablu de alimentare.
8. Capac detașabil al dispozitivului.
9. Orificiul de evacuare al supapei de închidere.
10. Pârghia mecanismului de blocare a capacului.
11. Supapă de evacuare a aburului cu mană de protecție.
12. Comutatorul supapei de evacuare a aburului.
13. Inel de etanșare.
14. Mănerul capacului.
15. Containere pentru preparare la aburi.
16. Polonic.
17. Grilă.
18. Lingură plată.
19. Pahar cotat.
20. Coș pentru prăjire în fritură.
21. Containere pentru colectarea condensatului (pe panoul din spate al dispozitivului).
22. Supapă de închidere

Panou de comandă

1. Butoanele de selectare a regimului/regimurilor de preparare automată.
2. "Время приготовления" ("Timpul de preparare") - butonul de selectare a timpului de preparare.
3. Indicatorul timpului de preparare. Afișează timpul selectat de preparare în regimurile automate Manoe, Среднее, Больше (scurt, mediu, îndelungat).
4. Display. Afișează număratoarea timpului de preparare/start amânat/incălzire.
5. "Отсрочка/Автоподогрев" ("Amânare/Încălzire automată") - butonul de setare a timpului pentru funcția "Отложенный старт" ("Start amânat"); deconectare preventivă a încălzirii automate.
6. "Подогрев/Отмена" ("Încălzire/Anulare") - butonul de conectare și deconectare a funcției "Подогрев" ("Încălzire")/anularea setărilor anterioare/deconectarea funcției "Поддержание тепла" ("Menținerea temperaturii")/întreruperea regimului de preparare.
7. "ШЕФ-ПЮБАР" ("Bucătar-șef") - butonul de selectare a regimului cu setările manuale ale timpului de preparare.
8. "+" - butonul de majorare a valorii timpului de start amânat/măjorarea timpului de preparare.
9. "-" - butonul de micșorare a valorii timpului de start amânat/micșorarea timpului de preparare.
10. Indicatorii pentru selectarea tipului de produs Мясo, Рыба, Овощи, Птица (carne, pește, legume, carne de pasăre) în regimurile "ПАР" și "ТУШЕНИЕ".

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autoclantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autoclantele de avertizare, autoclantele-indicatoroare (în cazul prezentei 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.

Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin, la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea "Întreținerea dispozitivului").

STOP ATENȚIE! Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.



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

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

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

Deschiderea/Închiderea capacului

La închiderea capacului dispozitivului se îmbină ermetic cu corpul dispozitivului, fapt ce permite crearea în multi-cooker – pressure cooker unei presiuni înalte. Când presiunea din interiorul dispozitivului este mai mare decât presiunea atmosferică, capacul se blochează automat. Dacă la finalizarea preparării capacul nu se deschide fără efort, atunci presiunea în camera de lucru este prea înaltă. Deschideți supapa de evacuare a aburului și așteptați normalizarea presiunii în dispozitiv. Pentru închiderea capacului, lăsați-l în jos și întoarceți pârghia de blocare manuală în sensul acelor de ceasornic până când se oprește.

Pentru deschiderea capacului întoarceți pârghia de blocare manuală în sensul invers al acelor de ceasornic până când se oprește și deschideți capacul de mâner.



ATENȚIE! Înainte de deschiderea capacului asigurați-vă că supapa de evacuare a aburului este deschisă și din aceasta nu iese aburul. În timpul funcționării dispozitivul se încălzește! Nu atingeți partea metalică a capacului în timpul și după finalizarea procesului de preparare. Deschideți capacul doar de mâner.

Nu ridicați dispozitivul de mânerul situat pe capac! Pentru ridicare și transportarea dispozitivului utilizați mânerele situate pe corpul acestuia.

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI

Supapa de evacuare a aburului

Multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-M110 este echipat cu o supapă de evacuare a aburului care se află pe capac. Reglând comutatorul supapei în poziția "ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ" ("PRESIUNE ÎNALTĂ") (supapa este închisă) sau "НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ" ("PRESIUNE NORMALĂ") (supapa este deschisă) puteți schimba modul de funcționare al dispozitivului: când supapa este închisă dispozitivul funcționează ca pressure cooker, când supapa este deschisă – ca multi-cooker.



Jocul tehnologic al comutatorului supapei de evacuare a aburului nu reprezintă o defecțiune.

La finalizarea preparării la presiune înaltă este necesară deschiderea supapei de evacuare a aburului pentru normalizarea presiunii în camera de lucru.



ATENȚIE! La deschiderea supapei de evacuare a aburului în timpul sau după finalizarea procesului de preparare este posibilă o degajare puternică verticală a aburului fierbinte. Fiți prudenți!

Funcția "Отложенный старт"

Selectând regimul de preparare automată, puteți seta amânarea startului acestuia în intervalul de la 1 minut până la 24 ore cu pasul setării de 1 minut (amânare setată implicit - 2 ore).

1. După selectarea regimului și timpului de preparare apăsați două ori butonul "Отсрочка/Автоподогрев". Pe display se va afișa timpul de start amânat. Indicatorul valorii orei va clipi.
2. Cu apăsările butonului setați indicația necesară a orei, apoi a minutelor (apăsând în mod repetat butonul "Отсрочка/Автоподогрев"). Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul "+" sau "-".

3. În câteva secunde după finalizarea setării timpului de start amânat cifrele pe display vor înceta să clipească și va începe număratoarea inversă a timpului setat.
4. Pentru anularea setărilor apăsați butonul "Подогрев/Отмена".



Funcția "Отложенный старт" nu este disponibilă pentru regimurile "ЖАРКА/ФРИТЮР", "ПОПКОРН", "ВЫПЕЧКА", precum și pentru utilizarea funcției "Подогрев".



Nu utilizați funcția de start amânat dacă rețeta prevede utilizarea în calitate de ingrediente produse perisabile (ouă, lapte, frișcă, carne, pește, brânză, etc.).



La setarea timpului de start amânat țineți cont că funcționarea regimului selectat și începerea numărării inverse a timpului de preparare va începe numai după atingerea temperaturii și presiunii necesare de către dispozitiv.

Dacă pe timer au fost setate 24 ore, atunci modificarea valorii a minutelor nu va fi posibilă.

Funcția "Поддержание тепла" (încălzire automată)

După finalizarea regimului de preparare (fapt anunțat de semnalul sonor și stingerea indicatorului butonului regimului) se activează încălzirea automată (pe display se afișează timpul de încălzire cu pasul setării de 1 oră). Această funcție este capabilă de a menține temperatura bucatelor gata în limita de 60-80°C timp de 8 ore.

Puteți opri încălzirea automată prin apăsarea butonului "Подогрев/Отмена": indicatorul butonului se va stinge, dispozitivul va trece în regim de așteptare.

În caz de necesitate, funcția de încălzire automată poate fi deconectată din timp prin apăsarea butonului "Отсрочка/Автоподогрев" (indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va stinge). Pentru reconectarea funcției de încălzire automată apăsați încă o dată butonul "Отсрочка/Автоподогрев".

Funcția "Подогрев"

Permite încălzirea bucatelor reci până la temperatura de 60-80°C și de a le menține fierbinți timp de 8 ore:

1. Puneți produsul în vas, introduceți-l în corpul dispozitivului, asigurați-vă că vasul este instalat drept, fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
2. Încalziți și blocați capacul. Instalați comutatorul supapei de evacuare a aburului în poziția "ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ". Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați butonul "Подогрев/Отмена". Se va ilumina indicatorul butonului, pe display se va afișa număratoarea directă a timpului de încălzire cu pasul setării de 1 oră.
4. Pentru deconectarea încălzirii apăsați butonul "Подогрев/Отмена" (indicatorul butonului se va stinge).

Sistemul de protecție al dispozitivului

Multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-M110 este echipat cu un sistem de protecție cu mai multe niveluri. La prepararea sub presiune, dacă indicatorii de temperatură sau presiune în camera de lucru vor depăși valorile necesare, procesul de preparare va fi oprit până când este parametru vor reveni la normal. Dacă aceasta nu a avut loc într-un timp determinat, funcționarea dispozitivului se va opri complet.

De asemenea dispozitivul este echipat cu o protecție suplimentară contra supraîncălzirii pentru regimurile "ЖАРКА/ФРИТЮР" și "ПОПКОРН": La încălzirea critică dispozitivul oprește prepararea și trebuie să se răcească complet (timp aproximativ de 15 minute) înainte de a utiliza repetat unul dintre regimurile menționate mai sus. Dacă la a doua încercare de pornire a regimului "ЖАРКА/ФРИТЮР" sau "ПОПКОРН" pe display se afișează "НН", înseamnă că temperatura dispozitivului este înaltă și conectarea regimului este blocată. Această restricție nu se aplică pentru alte regimuri de preparare.

Preparare sub presiune

În cazul când supapa de evacuare a aburului este închisă, are loc ermetizarea camerei de lucru a dispozitivului, unde în procesul de încălzire se crează și se menține o presiune înaltă. Fierberea apei și formarea aburului are loc la o temperatură mai sus de 100°C, iar timpul de preparare se reduce mai mult decât de două ori. Aceasta în combinație cu accesul limitat al oxigenului la bucatele gata, permite păstrarea maximă a proprietăților utile ale produselor.

Reguli de bază de preparare sub presiune:

- În vasul multi-cooker – pressure cooker-ului trebuie să fie obligatoriu apă sau orice alt lichid (cel puțin 2 pahare cotate).
- Funcționarea dispozitivului sub presiune nu presupune prăjirea alimentelor în ulei. Puteți căli legumele tăiate, după necesitate, în cantitate mică de ulei sau bulion pe fundul multi-cooker – pressure-cookerului în regimul ЖАРКА/ФРИТЮП cu capacul deschis, apoi puteți pune celelalte alimente, să adăugați lichidul, să închideți dispozitivul și să preparați sub presiune în continuare.
- Umpleți vasul multi-cooker – pressure cookerului cu alimente și apă nu mai mult de 4/5 și nu mai puțin de 1/5 din volumul vasului. La fierberea alimentelor care pot crește în volum în apă caldă sau forma spumă (spanac, orez, leguminoase, paste, mânti, etc.) – nu umpleți vasul mai mult de 3/5 din volumul său, pentru a evita astuparea supapei de aburi.

⚠️ Rețineți: Încălzirea acestor reguli poate duce la deteriorarea gravă a dispozitivului!

Instrucțiuni generale privind utilizarea regimurilor automate de preparare

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare, repartizați-le uniform în vas.
2. Introduceți vasul în corpul dispozitivului, asigurați-vă că acesta stă drept, fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Instalați comutatorul supapei de evacuare a aburului în poziția necesară:
 - - "ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ" ("PRESIUNE ÎNALTĂ") - dispozitivul funcționează ca pressure-cooker (pentru grupurile de regim "РИС/КРУТЫ", "СУП", "ВАРКА", "ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТ", "ПЛОВ", "МОЛОЧНАЯ КАША", "БОБОВЫЕ", "ДИЧЬ");
 - - "НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ" ("PRESIUNE NORMALĂ") - dispozitivul funcționează ca multi-cooker (pentru regimuri ЖАРКА/ФРИТЮП, "ВЫПЕЧКА", "ПОПКОРН").
4. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
5. Cu apăsarea butonului comenziator selectați regimul (grupurile de regim) necesar de preparare și tipul alimentului (pentru grupurile de regim "ТУШЕНИЕ" și "ПАР"). Se va ilumina indicatorul butonului, pe display va începe să clipească valoarea timpului de preparare setat implicit (timpul de preparare nu include perioada necesară pentru atingerea temperaturii și presiunii necesare de către dispozitiv).
6. Apăsând butonul "Время приготовления" selectați valoarea necesară a timpului de preparare (scurt, mediu, îndelungat).
7. Pentru setarea timpului de start amănât apăsați două ori butonul "Отсрочка Автоподогрев". Cu butoanele "+" și "-" setați valoarea necesară a timpului.
8. În câteva secunde după finalizarea setării displayul va înceta să clipească și va începe funcționarea regimului setat. La atingerea temperaturii și presiunii necesare va începe numărătoarea inversă a timpului de funcționare a dispozitivului în acest regim. În regimul "ПОПКОРН" numărătoarea inversă a timpului de preparare nu se afișează.
9. În caz de necesitate, opriți din timp funcția de încălzire automată.
10. Dacă ați preparat sub presiune, înainte de deschiderea capacului deschideți cu atenție supapa de evacuare a aburului pentru a normaliza presiunea în camera de lucru.
11. Puteți opri toate setările efectuate sau întrerupe procesul de preparare în orice etapă cu butonul "Подогрев/Отмена".

Prepararea orezului și altor tipuri de crupe (presiune înaltă)

Pentru prepararea rapidă a orezului, hrîștei, terciurilor fărâmicioase din crupe, este prevăzut un grup de regimuri automate "РИС/КРУТЫ", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în funcție de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 12 minute.

Volumul ingredientelor fără lichid nu trebuie să depășească nivelul de 2/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prepararea supelor (presiune înaltă)

Pentru prepararea diferitor supe și supe-plăsurei este prevăzut un grup de regimuri automate "СУП", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 30 minute.

Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul maxim al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Fierbere (presiune înaltă)

Pentru fierberea cărnilor, peștelor, legumelor, crenvurștilor, compoturilor, prepararea plăsurilor din fructe este prevăzut un grup de regimuri automate "ВАРКА", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 20 minute.

Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul maxim al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prăjire (presiune normală)

În multi-cooker – pressure cooker REDMOND RMC-110 este prevăzut un regim automat special ЖАРКА/ФРИТЮП, care permite prepararea bucatelor (carne, legume, carne de pasăre, fructe de mare) la o presiune normală cu adăugarea unei cantități de ulei sau grăsimi. Timpul de preparare implicit în regimul ЖАРКА/ФРИТЮП constituie 20 de minute. Pentru prăjire în friture utilizăm un coș special cu mâner detașabil (face parte din setul multi-cooker – pressure cooker).

⚠️ АТЕНȚИЕ! Nu închideți capacul dispozitivului în timpul preparării în regimul ЖАРКА/ФРИТЮП. În caz contrar este posibilă declansarea blocării automate de protecție a capacului (Dvs nu puteți controla vizual procesul de prăjire, amesteca sau întoarce alimentele). Dacă aceasta a avut loc, opriți procesul de preparare, așteptați până când dispozitivul se va răci și deschideți capacul. După aceasta puteți continua procesul de preparare.

Prepararea dulceturilor, deserturilor (presiune înaltă)

Pentru prepararea dulceturilor, magiunurilor, gemurilor, diferitor deserturi este prevăzut un grup de programe automate "ВАРЕНЬЕ/ДЕСЕРТ", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 22 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul maxim al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prepararea pilafului (presiune înaltă)

Pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf este prevăzut un grup de regimuri "ПЛОВ", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 20 minute. Volumul ingredientelor fără lichid nu trebuie să depășească nivelul de 3/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prepararea terciurilor cu lapte (presiune înaltă)

Pentru prepararea diferitor terciuri cu lapte este prevăzut un grup de regimuri automate "МОЛОЧНАЯ КАША", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul de 2/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului. Timpul de preparare implicit – 5 minute.

Prepararea terciurilor în multi-cooker – pressure cooker presupune utilizarea lapteiul pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea lapteiul și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate crupele cu apă întreg (orez, hrîșcă, grâu, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu ulei înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete de însoțire, majorararaj sau micșoraj cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional;
- în cazul folosirii lapteiul diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1. Proprietățile lapteiul și ale crupelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.

Prepararea leguminoaselor (presiune înaltă)

Pentru prepararea mazării, fasolei, lintei și a altor produse similare din culturile de leguminoase este prevăzut un grup de regimuri automate "БОБОВЫЕ", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 40 minute. Volumul ingredientelor fără lichid nu trebuie să depășească nivelul de 3/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Coacere (presiune normală)

Pentru coacerea panășilor, tartelor, budincilor, precum și pentru coacerea cărnilor, peștelui și legumelor, este prevăzut un grup de regimuri automate "ВЫПЕЧКА", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor nu trebuie să depășească nivelul de 2/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prepararea vânatului (presiune înaltă)

Pentru prepararea bucatelor din vânat (cărni uscate, a bucatelor mari de carne și pasăre), precum și pentru fierberea răciturii este prevăzut un grup de regimuri automate "ДИЧЬ", care include 3 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Timpul de preparare implicit – 30 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul de 4/5 al gradajiei pe suprafața interioară a vasului.

Prepararea popcornului (presiune normală)

Pentru prepararea popcornului este prevăzut un regim automat special "ПОПКОРН".

1. Puneți boabele pentru popcorn (fără ambalaj, nu mai mult de 200 grame o dată) în vas.
2. Introduceți vasul în corpul dispozitivului, asigurați-vă că acesta stă drept, fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Scoateți comutatorul supapei de evacuare a aburului trăgându-l în sus. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Apăsând butonul "ПОПКОРН", se va ilumina indicatorul butonului, în câteva secunde pe display se va afișa semnul dinamic de încălzire și va începe funcționarea regimului selectat de preparare. Numărătoarea timpului în acest regim nu se afișează.
5. La sfârșitul timpului de preparare se va emite un semnal sonor și pe display se va afișa "0000".
6. Așteptați încetarea zgomotului în interiorul vasului, apoi deschideți capacul și scoateți vasul cu popcornul gata.

⚠️ АТЕНȚИЕ! La prepararea popcornului dispozitivul se încălzește tare! Fiți atenți! Utilizați mănuși de bucatărie.

Înăbușire (presiune înaltă)

Pentru prepararea bucatelor prin înăbușire este prevăzut un grup de regimuri automate "ТУШЕНИЕ", care include 12 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Valoarea

timpului implicit de preparare depinde de tipul alimentului ("Macro", "Овоши", "Трница", "Ряба") ("Carne", "Legume", "Carne de pasăre", "Pește"). Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul de 4/5 al gradației pe suprafața interioară a vasului.

Preparare la aburi (presiune înaltă)

Pentru prepararea la aburi a legumelor, peștelui, cărnii, fructelor de mare, bucatelor dietetice și vegetariene, bucatelor pentru copii, este prevăzut un grup de programe automate "ПАР", care include 12 variante de setări care pot fi selectate în dependență de rețetă, tipul produsului și timpul de preparare. Valoarea timpului implicit de preparare depinde de tipul alimentului ("Macro", "Овоши", "Трница", "Ряба") ("Carne", "Legume", "Carne de pasăre", "Pește"). Pentru prepararea bucatelor la aburi utilizați un conținer și o grilă-suport (fac parte din setul multi-cooker – pressure cooker):

1. Turnați în vas 300-350 ml de apă.
2. Pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în conținutul de preparare la aburi. Instalați grila în vas, puneți pe ea conținutul.
3. Urmați indicațiile pct. 2-11 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea regimurilor automate de preparare".

REGIM "ШЕФ-ПОВАР" (presiune înaltă/normală)

Dacă regimurile prevăzute automate nu permit crearea condițiilor necesare pentru prepararea bucatelor dure, puteți utiliza regimul de setare manuală "ШЕФ-ПОВАР". El permite prepararea bucatelor atât la presiune înaltă, cât și la presiune normală cu setarea timpului de preparare în intervalul de la 2 până la 99 minute cu pasul setării de 1 minut. În acest regim puteți realiza practic orice idei culinare. Timpul de preparare implicit – 10 minute. Volumul total al ingredientelor, inclusiv lichidul, nu trebuie să depășească nivelul de 4/5 al gradației pe suprafața interioară a vasului.

1. Cântăriți și pregătiți ingredientele conform rețetei. Puneți-le în vas, turnați apă.
2. Introduceți vasul în corpul dispozitivului, asigurați-vă că acesta stă drept, fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul.
3. Instalați comutatorul supapei de evacuare a aburului pe capacul dispozitivului în poziția necesară ("ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ" sau "НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ"). Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Apăsăți butonul "ШЕФ-ПОВАР". Se va ilumina indicatorul butonului, pe display se va afișa și va începe să clipească timpul de preparare setat implicit.
5. Cu apăsările butonului "+" și "-", setați timpul necesar de preparare.
6. Urmați indicațiile pct. 7-11 din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea regimurilor automate de preparare".

III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Înainte de curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Utilizați o cârpă moale și soluții ne-abrazive pentru spălarea vaselor. Se recomandă efectuarea curățării dispozitivului imediat după utilizare. Înainte de prima utilizare sau pentru îndepărtarea mirosurilor după preparare se recomandă fierberea unei jumătăți de lămâie în regimul "БАПКА" timp de 20 minute cu supapa de evacuare a aburului închisă.

⚠ Nu utilizați burete cu acoperire dură sau abrazivă, detergenți abrazivi sau substanțe chimice agresive.

Curățați corpul dispozitivului după necesitate.

Curățați vasul după fiecare utilizare (puteți utiliza mașina de spălat vase), apoi ștergeți suprafața exterioară a acestuia până la uscare.

Curățați suprafața interioară a capacului după fiecare utilizare a dispozitivului.

1. Deschideți capacul dispozitivului. În centru pe partea interioară se află o piuliță de fixare. Ținând capacul desurubăți piulița (în sensul invers al acelor de ceasornic) și separați cu grijă capacul de pârghia mecanismului articulat.

2. Curățați suprafața interioară a capacului și ștergeți-o până la uscare.
3. Instalați capacul la loc: aliniați orificiul din centrul capacului cu șurubul pe pârghia mecanismului articulat (pârghia de blocare a capacului trebuie să fie plasată deasupra) și, menținând capacul, înșurubați piulița de fixare (în sensul acelor de ceasornic) până când se oprește.

Pentru o curățare mai eficientă a suprafeței interioare a capacului dispozitivului se recomandă să scoateți în prealabil inelul de etanșare și să demontați supapa de evacuare a aburului.

Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului:

1. Scoateți comutatorul supapei pe partea exterioară a capacului, ridicându-l în sus.
2. Desurubați manta de protecție de pe partea interioară a capacului.
3. Spălați ambele părți ale supapei cu apă caldă.
4. Înșurubați manta supapei la loc, fixați comutatorul supapei în locașul capacului cu o apăsare ușoară.
5. De asemenea, pe partea interioară este amplasată supapa de închidere de reglare a presiunii. Înlăturați minuțios murdăria de pe supapa și inelul de etanșare cu ajutorul buretei umede sau șervețelului de bucătărie.

⚠ Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburului și supapei de închidere după fiecare utilizare a dispozitivului.

Curățați inelul de etanșare pe partea interioară a capacului după necesitate: scoateți cu grijă inelul, spălați-l cu apă caldă și instalați-l la loc – drept fără înclinări.

În timpul preparării se formează condensatul care se acumulează în conținutul situat pe partea din spate a corpului dispozitivului. Tragând conținutul în jos, scoateți-l, vărsați apa acumulată și instalați conținutul la loc.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Mesaj de eroare pe display	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1	Eroarea tractorului de presiune.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, apelați la un centru autorizat de deservire.
E3	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire.	Apelați la un centru autorizat de deservire.
E5	Supraîncălzirea dispozitivului.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.

Defectul	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Capacul nu este conectat ermetic cu corpul dispozitivului. În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Lipsește inelul de etanșare în capacul dispozitivului sau este instalat cu înclinări.	Instalați inelul corect.
	Inelul de etanșare în centru de preparării iese aburul de sub capac.	Curățați inelul.
	Deformarea inelului de etanșare.	Înlocuiți inelul cu un alt nou.

Defectul	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Bucatele se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul în corpul dispozitivului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipularii necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materialele consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

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

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe eticheta de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

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

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

EAC

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M110-CIS-UM-3