

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-M140

Руководство по эксплуатации



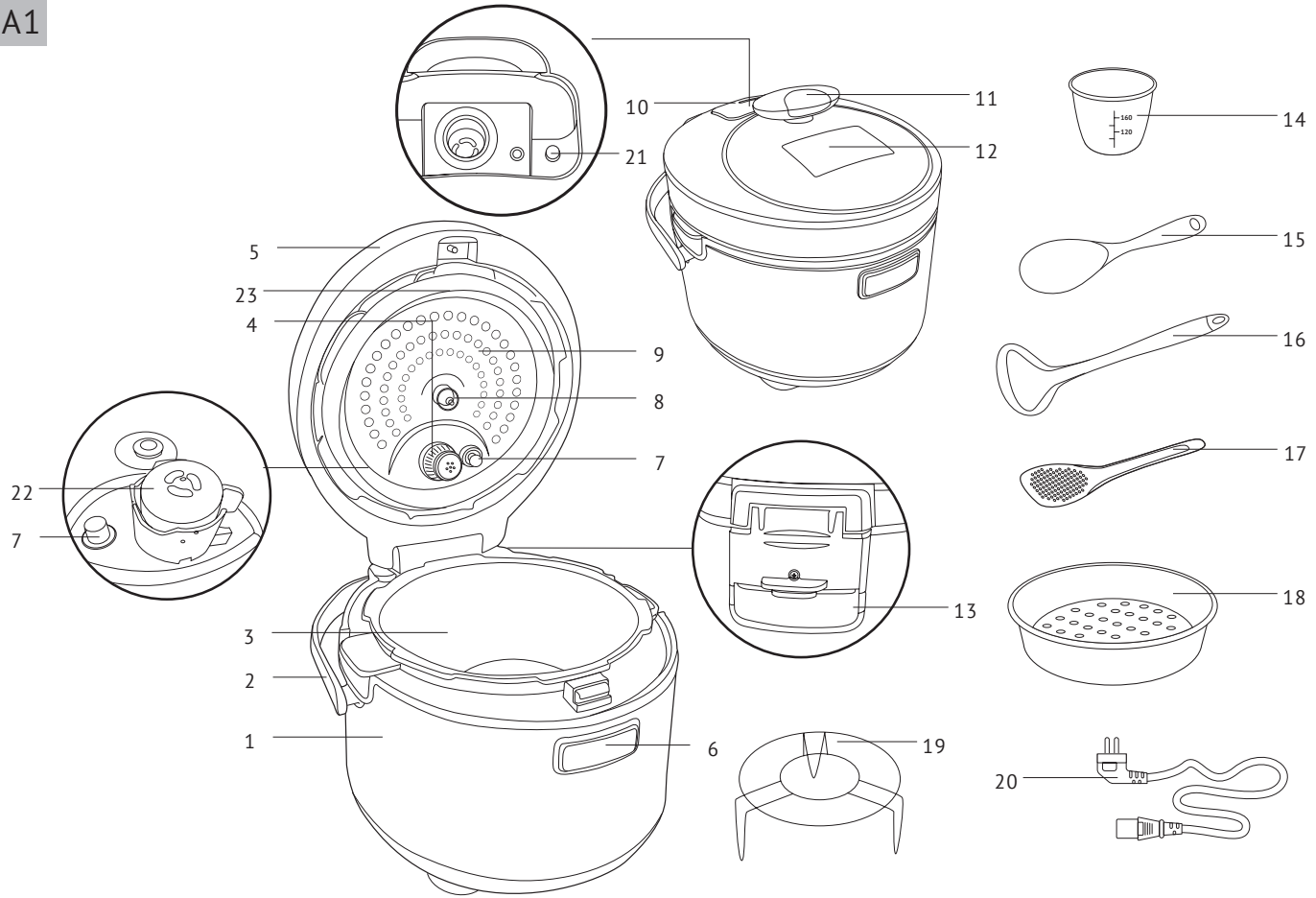
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

|     |       |    |
|-----|-------|----|
| RUS | ..... | 6  |
| UKR | ..... | 20 |
| KAZ | ..... | 31 |

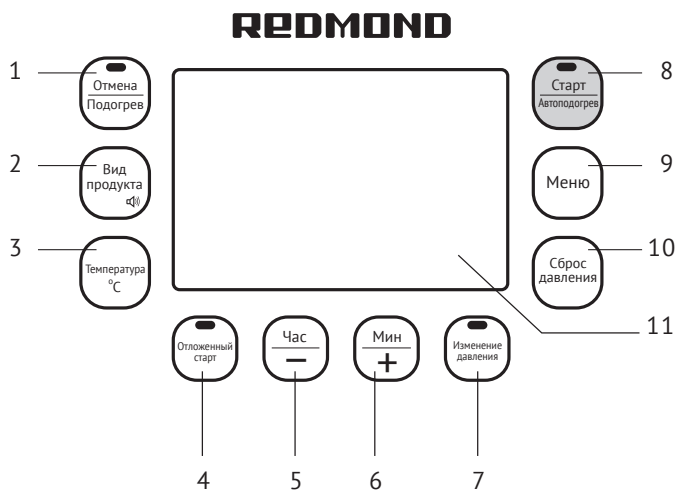
## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....  | 6  | Программа «ПЛОВ» .....   | 13 |
| Технические характеристики .....                                      | 8  | Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....  | 13 |
| Автоматические программы .....  | 8  | Программа «БОБОВЫЕ» .....  | 13 |
| Функции .....   | 8  | Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки).....                         | 13 |
| Комплектация .....  | 8  | Программа «ВЫПЕЧКА» .....  | 13 |
| Устройство прибора.....   | 8  | Программа «ХЛЕБ» .....   | 13 |
| Панель управления .....   | 9  | Программа «МАКАРОНЫ».....  | 13 |
| Устройство дисплея.....   | 9  | Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....  | 13 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....                                  | 9  | Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....  | 13 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....  | 10 | Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....  | 14 |
| Открытие/закрытие крышки.....   | 10 | III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....  | 14 |
| Система защиты .....  | 10 | IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....  | 14 |
| Выбор программы и установка времени приготовления .....               | 10 | Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....                                 | 14 |
| Изменение температуры приготовления.....                              | 10 | Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....       | 15 |
| Изменение уровня давления .....                                       | 10 | Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....                     | 16 |
| Функция «Отложенный старт» .....                                      | 11 | Рекомендации по использованию температурных режимов<br>в программе «МУЛЬТИПОВАР» ..... | 17 |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....      | 11 | V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....   | 17 |
| Функция разогрева блюд .....  | 11 | Общие правила и рекомендации .....   | 17 |
| Отключение звуковых сигналов.....                                     | 11 | Очистка корпуса.....   | 17 |
| Общие рекомендации по приготовлению.....                              | 11 | Очистка чаши .....   | 17 |
| Общий порядок действий при использовании автоматических программ..... | 11 | Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара .....                                    | 18 |
| Приготовление при высоком давлении (режим скороварки) .....           | 12 | Удаление конденсата .....  | 18 |
| Программа «НА ПАРУ» .....   | 12 | Очистка рабочей камеры.....  | 18 |
| Программа «СУП».....  | 12 | Хранение и транспортировка .....   | 18 |
| Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» .....                                     | 12 | VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....  | 18 |
| Программа «ВАРКА» .....   | 13 | VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....  | 19 |
| Программа «ТОМЛЕНИЕ» .....  | 13 | VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....   | 19 |
| Программа «РИС/КРУПЫ» .....   | 13 |  |    |
| Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....                                      | 13 |  |    |

A1



A2



A3



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 — современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике и ожидаемых новинках, сможете 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 и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.**

## 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 или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. 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 перегибался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае

не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.

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

**STOP** *Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!*

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

**STOP** *КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!*

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

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

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

**Технические характеристики**

|  |                        |
|--|------------------------|
| Модель.....                                | RMC-M140               |
| Мощность.....                              | 1100-1300 Вт           |
| Напряжение.....                            | 220-240 В, 50 Гц       |
| Защита от поражения электротоком.....      | класс I                |
| Объем чаши.....                            | 5 л                    |
| Покрытие чаши.....                         | антипригарное          |
| Дисплей.....                               | светодиодный, цифровой |
| Паровой клапан.....                        | съемный                |
| Система защиты.....                        | 4-уровневая:           |
| • клапан регулировки давления              |                        |
| • температурный датчик                     |                        |
| • температурный предохранитель             |                        |
| • датчик блокировки крышки                 |                        |
| Звуковой сигнал о готовности продукта..... | есть                   |

**Автоматические программы**

**В режиме скороварки:**

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА)
6. РИС/КРУПЫ
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
8. ПЛОВ
9. МОЛОЧНАЯ КАША
10. БОБОВЫЕ

**В режиме мультиварки:**

- |             |  |
|-------------|--|
| 1. ВЫПЕЧКА  | 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО                            |
| 2. ХЛЕБ     | 5. ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) |
| 3. МАКАРОНЫ | 6. МУЛЬТИПОВАР                             |

**Функции**

|  |             |
|--|-------------|
| Отложенный старт.....                                    | до 24 часов |
| Разогрев блюда.....                                      | до 12 часов |
| Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | до 12 часов |

|  |      |
|--|------|
| Предварительное отключение автоподогрева.....  | есть |
| Изменение температуры приготовления (в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»)..... | есть |
| Отключение звуковых сигналов.....  | есть |

**Комплектация**

|   |       |
|---|-------|
| Мультиварка-скороварка.....                 | 1 шт. |
| Чаша с антипригарным покрытием RB-A541..... | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару.....    | 1 шт. |
| Подставка.....                              | 1 шт. |
| Плоская ложка.....                          | 1 шт. |
| Черпак силиконовый.....                     | 1 шт. |
| Ложка силиконовая.....                      | 1 шт. |
| Мерный стакан.....                          | 1 шт. |
| Шнур электропитания.....                    | 1 шт. |
| Книга рецептов.....                         | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации.....            | 1 шт. |
| Сервисная книжка.....                       | 1 шт. |

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

**Устройство прибора (схема А1, стр. 4)**

1. Корпус прибора
2. Ручка для переноски
3. Чаша с антипригарным покрытием
4. Клапан выпуска пара
5. Крышка прибора
6. Кнопка открытия крышки
7. Клапан-блокиратор открытия крышки
8. Ручка для снятия внутренней крышки
9. Внутренняя съемная крышка
10. Защитный кожух клапана выпуска пара
11. Ручка блокировки крышки
12. Панель управления с дисплеем
13. Контейнер для сбора конденсата (на задней части корпуса прибора)
14. Мерный стакан
15. Ложка силиконовая



16. Черпак силиконовый
17. Плоская ложка
18. Контейнер для приготовления на пару
19. Подставка контейнера для приготовления на пару
20. Шнур электропитания
21. Вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора
22. Переключатель клапана выпуска пара
23. Уплотнительная прокладка

### Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка «Отмена/Подогрев» – отмена всех сделанных установок; прерывание программы приготовления; включение функции разогрева.
2. Кнопка «Вид продукта» – выбор вида продукта в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; отключение звуковых сигналов.
3. Кнопка «Температура °С» – включение режима установки температуры приготовления в автоматических программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка «Отложенный старт» – установка времени отсрочки старта.
5. Кнопка «Час/–» – выбор значения часов при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; уменьшение температуры приготовления.
6. Кнопка «Мин/+» – выбор значения минут при установке времени отсрочки старта / времени приготовления; увеличение температуры приготовления.
7. Кнопка «Изменение давления» – включение режима изменения уровня давления в режиме скороварки; увеличение/уменьшение уровня давления.
8. Кнопка «Старт/Автоподогрев» – старт программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
9. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
10. Кнопка «Сброс давления» – сброс давления в режиме скороварки.
11. Дисплей.

### Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Индикаторы автоматических программ для режима скороварки.
2. Индикаторы автоматических программ для режима мультиварки.
3. Индикаторы вида продуктов в программах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Индикаторы режимов приготовления мультиварка/скороварка.
5. Индикатор блокировки крышки.
6. Индикатор уровня давления в рабочей камере.

7. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
8. Индикатор режима установки времени приготовления.
9. Индикатор включения/отключения звуковых сигналов.
10. Индикатор режима установки времени отложенного старта.
11. Индикатор перегрева/достижения необходимого уровня давления в режиме скороварки.
12. Индикатор режима установки температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Индикатор значения температуры в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Индикатор значения времени приготовления/времени отложенного старта.

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно 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!*

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

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

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

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

*Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.*



**ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!


## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере 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. Нажмите кнопку «Сброс давления» и дождитесь нормализации давления в приборе.

Для закрытия крышки:


1. Опустите крышку до щелчка.
2. Поверните ручку блокировки крышки в положение Закрыто.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Для подъема и переноски устройства используйте специальные ручки на корпусе.

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.


Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки «Отмена/Подогрев» (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), крышка прибора будет заблокирована. На дисплее загорятся индикатор блокировки крышки Закрыт, индикатор уровня давления в рабочей камере и индикатор включения/отключения звуковых сигналов (если они отключены), а индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев» будет мигать. При этом в целях безопасности также блокируются все кнопки панели управления, кроме кнопки «Сброс давления», нажатием на которую необходимо произвести ручной сброс давления (автоматический сброс давления произойдет через 10 минут). После нормализации давления в рабочей камере крышка прибора будет разблокирована.

 В случае залипания клапана-блокиратора для сброса давления подождите несколько минут до снижения температуры в чаше (горизонтальные полосы на индикаторе уровня давления погаснут), аккуратно снимите кожух клапана выпуска пара и надавите на вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора.

### Выбор программы и установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 можно изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы:

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу приготовления. На дисплее высветится время приготовления по умолчанию для выбранной программы.
2. Нажатием кнопки «Час/-» установите значение часов, нажатием кнопки «Мин/+» – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Отмена/Подогрев», после чего необходимо выбрать программу приготовления заново.

 При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренные выбранной вами программой приготовления, в соответствии со Сводной таблицей программ приготовления.

Обратный отсчет времени приготовления во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше. В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

### Изменение температуры приготовления

В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» предусмотрена возможность изменения температуры приготовления (в том числе в процессе работы автоматических программ):

1. После выбора программы приготовления или в процессе ее работы нажмите кнопку «Температура °C».
2. Нажатием кнопки «Час/-» уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки «Мин/+» – увеличивайте.
3. Повторным нажатием кнопки «Температура °C» сохраните установленное значение (в случае изменения температуры приготовления в процессе работы программы).

### Изменение уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 в режиме скороварки после выбора программы приготовления также можно изменять уровень давления от 30 до 60 кПа. Новый уровень давления устанавливается (в сторону увеличения) нажатием кнопки «Изменение давления» и условно отображается на соответствующем индикаторе дисплея. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжается с начала диапазона.

| Уровень | Давление, кПа |
|---------|---------------|
| 1       | 30            |
| 2       | 35            |
| 3       | 40            |
| 4       | 45            |
| 5       | 50            |
| 6       | 55            |
| 7       | 60            |

### Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут.

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отложенный старт». Загорится индикатор режима установки времени отсрочки старта, индикатор кнопки «Отложенный старт» будет мигать. Нажатием кнопки «Час/–» установите значение часов, нажатием кнопки «Мин/+» – значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
2. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». После этого введите параметры программы заново.



*Функция «Отложенный старт» недоступна в программах «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «МАКАРОНЫ».*

*При установке времени отложенного старта следует учитывать, что во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления.*



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

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 12 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления (о чем сообщает звуковой сигнал), при этом на дисплее загорается индикатор Подогрев и отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет). Чтобы снова включить функцию автоподогрева, повторно нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев».



*В программе «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функция автоподогрева недоступна.*

### Функция разогрева блюд

Данная функция позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C:

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Плотно закройте крышку, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». Загорятся индикатор кнопки, а также индикатор Подогрев на дисплее. Начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 12 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, повторно нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». Индикатор кнопки и индикатор Подогрев (на дисплее) погаснут, прибор перейдет в режим ожидания.

### Отключение звуковых сигналов

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 предусмотрена возможность отключения звуковых сигналов. Для отключения звука в режиме ожидания или во время работы программы нажмите кнопку «Вид продукта» (чтобы включить звук, нажмите кнопку повторно).

### Общие рекомендации по приготовлению

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 реализованы 33 автоматические программы приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд. Рекомендуемые ручные установки времени приготовления на пару при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице.

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

### STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- *заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;*
- *готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);*
- *использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.*

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ



*ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» и «ХЛЕБ».*

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, поверните ручку блокировки крышки в положение Закрыто (кроме программы «ЖАРКА/ФРИТЮР»), подключите прибор к электросети. Загорится индикатор блокировки крышки.

**i** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу приготовления (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее). При выборе программы «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» или «ЖАРКА/ФРИТЮР», нажимая кнопку «Вид продукта», выберите необходимую подпрограмму (соответствующий индикатор должен мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления, установленное по умолчанию.
6. При необходимости установите время отсрочки старта, измените уровень давления (режим скороварки), температуру приготовления (для программ «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
7. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы приготовления.

**i** Во всех программах в режиме скороварки, а также в программе «МАКАРОНЫ» (в режиме мультиварки) обратный отсчет времени приготовления начинается по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

8. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее загорится индикатор «Подогрев») или выключится. При необходимости можно отключить функцию автоподогрева нажатием кнопки «Отмена/Подогрев».
9. В режиме скороварки по окончании приготовления нажмите кнопку «Сброс давления» для нормализации давления в рабочей камере. На дисплее загорится надпись ---P.
10. После звукового сигнала поверните ручку блокировки крышки в положение «Открыто», затем откройте крышку прибора.

**i** Если по окончании приготовления крышка осталась заблокированной (не переводится из положения «Закрыто» в положение «Открыто»), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

Если и в этом случае крышка не открывается, возможно, произошло залипание клапана-блокиратора для сброса давления. Дождитесь, когда горизонтальные полосы на индикаторе уровня давления в чаше погаснут, аккуратно снимите кожух клапана выпуска пара и надавите на вспомогательный штырек для разблокировки клапана-блокиратора.

**STOP** Не нажимайте на вспомогательный штырек до снижения температуры и давления в чаше до оптимального уровня, так как это может привести к резкому выбросу горячего пара.

**i** Чтобы отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

**STOP** **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

– заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней

поверхности чаши;

– готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);

– использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.

**📖** Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-M140 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## Приготовление при высоком давлении (режим скороварки)

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления различных блюд на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару (входит в комплект). Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Следуйте пп. 2-8 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления мясных бульонов, супов с птицей, рыбных и овощных супов. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Предназначена для тушения мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

**Программа «ВАРКА»**

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы и овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

**Программа «ТОМЛЕНИЕ»**

Предназначена для томления мяса, рыбы, птицы. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

**Программа «РИС/КРУПЫ»**

Предназначена для варки риса, приготовления различных круп. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 15 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

**Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**

Предназначена для приготовления детского питания. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 30 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

**Программа «ПЛОВ»**

Предназначена для приготовления плова. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 40 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

**Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Предназначена для приготовления различных каш на молоке. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 10 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каш из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выпяпания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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

**Программа «БОБОВЫЕ»**

Предназначена для варки бобовых, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 1 час 30 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

**Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки)****Программа «ВЫПЕЧКА»**

Предназначена для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 50 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

**Программа «ХЛЕБ»**

Предназначена для выпечки хлеба различных сортов. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 3 часа. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.



**ВНИМАНИЕ!** Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы при извлечении готового хлеба из прибора.

**Программа «МАКАРОНЫ»**

Предназначена для варки макарон, приготовления пасты по различным рецептам. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 8 минут. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

Следуйте пп. 1-7 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ». После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, затем закройте крышку. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

**Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»**

Предназначена для приготовления йогурта и расстойки теста. Время приготовления по умолчанию в данной программе составляет 8 часов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе недоступна функция «Автоподогрев».



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

**Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»**

Предназначена для жарки мяса, рыбы, птицы, овощей. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Следуйте пп. 1-2 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».
2. Плотно закройте крышку, оставьте ручку блокировки крышки в положении Открыто. Подключите прибор к электросети. Следуйте пп. 4-7 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».

- Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Прозвучит предупреждающий сигнал, индикатор блокировки крышки (на дисплее) будет мигать. После этого ОТКРОЙТЕ крышку, а ручку блокировки крышки установите в положение Закрыто. Начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.



*Не закрывайте крышку прибора во время выполнения программы!*

- По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Подогрев». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.



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



*Во время жарки рекомендуется помешивать продукты. Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации.*

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря данной программе мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 заменит целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому рецепту. Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 75°C включительная функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»). Диапазон установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом установки в 1 минуту.



***ВНИМАНИЕ!** В целях безопасности при установленной температуре более 140°C время приготовления не должно превышать 2 часов.*



*Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.*



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.*

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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Стерилизация
- Приготовление сыра
- Приготовление халвы
- Пастеризация
- Приготовление фондю



*Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).*

## IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

| Возможные причины                 | Способы решения   |
|-----------------------------------|---|
| При выпечке (тесто не припеклось) | В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара<br>Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме                                     |
|                                   | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме |

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

|  |  |
|--|--|
| Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено | Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений  |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте  | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту  |
| Слишком длительное время приготовления   | Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора  |
| При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали                  | При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут |
| При тушении: в чаше недостаточно влаги   | Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости   |

|  |  |
|--|--|
| При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)        | Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов  |
| При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением | Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!) |

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

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

|   |  |
|---|--|
| Яйца с сахаром не были взбиты                         | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем                 |  |
| Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто |  |
| Неправильно заложены ингредиенты                      |  |

### Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

| Программа   | Рекомендации по использованию   | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отложенный старт | Уровень давления по умолчанию, №2/кПа | Омывание выхода на рабочие параметры | Автоподогрев, час |
|-------------|---|----------------------------------|--|------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| МУЛЬТИПОВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления | 0:30                             | 2 мин – 15 ч / 1 мин                           | ✓                |                                       |                                      | 12                |

| Программа         |           | Рекомендации по использованию  | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отложенный старт | Уровень давления по умолчанию, №/кПа | Омывание выхода на рабочем паре | Автоподогрев, час |
|-------------------|-----------|--|----------------------------------|--|------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| ПЛОВ              |           | Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)                  | 0:40                             | 10 мин – 2 ч / 5 мин                           | ✓                | 5/50                                 | ✓                               | 12                |
| ЖАРКА/ ФРИТЮР     | Мясо      | Жарка мяса, рыбы, овощей (в том числе во фритюре)                                      | 0:18                             | 5 мин – 2 ч / 1 мин                            |                  |                                      |                                 | 12                |
|                   | Рыба      |  | 0:10                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Птица     |  | 0:15                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Овощи     |  | 0:12                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
| МОЛОЧНАЯ КАША     |           | Приготовление каш на молоке  | 0:10                             | 5 мин – 4 ч / 1 мин                            | ✓                | 2/35                                 |                                 | 12                |
| ЙОГУРТ/ГЕСТО      |           | Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста                      | 8:00                             | 10 мин – 12 ч / 5 мин                          | ✓                |                                      |                                 |                   |
| ВЫПЕЧКА           |           | Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста | 0:50                             | 15 мин – 8 ч / 5 мин                           | ✓                |                                      |                                 | 12                |
| ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ | Мясо      | Тушение мяса, рыбы, птицы, овощей  | 0:40                             | 10 мин – 12 ч / 5 мин                          | ✓                | 7/60                                 | ✓                               | 12                |
|                   | Рыба      |  | 0:30                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Птица     |  | 0:35                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Овощи     |  | 0:25                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
| ВАРКА             | Мясо      | Варка мяса, рыбы, птицы, овощей  | 0:40                             | 5 мин – 8 ч / 5 мин                            | ✓                | 7/60                                 | ✓                               | 12                |
|                   | Рыба      |  | 0:25                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Птица     |  | 0:30                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Овощи     |  | 0:30                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
| ТОМЛЕНИЕ          | Мясо      | Томление мяса, рыбы, птицы   | 2:30                             | 10 мин – 8 ч / 10 мин                          | ✓                | 6/55                                 | ✓                               | 12                |
|                   | Рыба      |  | 1:30                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | Птица     |  | 2:00                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
| РИС / КРУПЫ       |           | Варка риса, приготовление круп   | 0:15                             | 5 мин – 4 ч / 1 мин                            | ✓                | 4/45                                 | ✓                               | 12                |
| СУП               | С мясом   | Приготовление мясных и куриных бульонов, рыбных и овощных супов                        | 0:40                             | 10 мин – 8 ч / 5 мин                           | ✓                | 7/60                                 | ✓                               | 12                |
|                   | С рыбой   |  | 0:25                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | С птицей  |  | 0:30                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                   | С овощами |  | 0:20                             |  |                  |                                      |                                 |                   |

| Программа       |       | Рекомендации по использованию                            | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления / Шаг установки | Отложенный старт | Уровень давления по умолчанию, №/кПа | Омывание выхода на рабочем паре | Автоподогрев, час |
|-----------------|-------|--|----------------------------------|--|------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| НА ПАРУ         | Мясо  | Приготовление мясных блюд, рыбы, птицы и овощей на пару  | 0:20                             | 5 мин – 2 ч / 5 мин                            | ✓                | 7/60                                 | ✓                               | 12                |
|                 | Рыба  |  | 0:10                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                 | Птица |  | 0:15                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
|                 | Овощи |  | 0:12                             |  |                  |                                      |                                 |                   |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |       | Приготовление детского питания                           | 0:30                             | 10 мин – 12 ч / 5 мин                          | ✓                | 6/55                                 | ✓                               | 12                |
| БОБОВЫЕ         |       | Варка бобовых, приготовление различных гарниров          | 1:30                             | 10 мин – 8 ч / 5 мин                           | ✓                | 7/60                                 | ✓                               | 12                |
| МАКАРОНЫ        |       | Варка макарон, приготовление пасты по различным рецептам | 0:08                             | 2 мин – 1 ч / 1 мин                            |                  |                                      | ✓                               | 12                |
| ХЛЕБ            |       | Выпечка хлеба  | 3:00                             | 10 мин – 6 ч / 5 мин                           | ✓                |                                      |                                 | 2                 |

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

| Продукт  | Вес, г Кол-во, шт.        | Объем воды, мл | Время приготовления, мин |
|--|---------------------------|----------------|--------------------------|
| Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)   | 500                       | 500            | 15                       |
| Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)           | 500                       | 500            | 20                       |
| Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)            | 500                       | 500            | 15                       |
| Фрикадельки/котлеты                            | 180 (6 шт.) / 450 (3 шт.) | 500            | 10/15                    |
| Рыба (филе)                                    | 500                       | 500            | 10                       |
| Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые | 500                       | 500            | 5                        |
| Манты/хинкали                                  | 4 шт.                     | 500            | 15                       |
| Картофель (разрезанный на 4 части)             | 500                       | 500            | 15                       |
| Морковь (кубиками по 1,5-2 см)                 | 500                       | 500            | 15                       |
| Свекла (разрезанная на 4 части)                | 500                       | 500            | 25                       |
| Овощи (свежемороженые)                         | 500                       | 500            | 10                       |
| Яйцо куриное                                   | 3 шт.                     | 500            | 10                       |



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

## Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

| t°С  | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)                | t°С   | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|------|--|-------|---|
| 35°С | Расстойка теста и приготовление уксуса                                       | 100°С | Приготовление безе или варенья                                |
| 40°С | Приготовление йогуртов   | 105°С | Приготовление холодца   |
| 45°С | Закваска   | 110°С | Стерилизация  |
| 50°С | Брожение   | 115°С | Приготовление сахарного сиропа                                |
| 55°С | Приготовление помидки  | 120°С | Приготовление рульки  |
| 60°С | Приготовление зеленого чая, детского питания                                 | 125°С | Приготовление тушеного мяса                                   |
| 65°С | Варка мяса в вакуумной упаковке  | 130°С | Приготовление запеканки                                       |
| 70°С | Приготовление пуша   | 135°С | Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки    |
| 75°С | Пастеризация, приготовление белого чая                                       | 140°С | Копчение  |
| 80°С | Приготовление глинтвейна   | 145°С | Запекание овощей и рыбы (в фольге)                            |
| 85°С | Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления | 150°С | Запекание мяса (в фольге)                                     |
| 90°С | Приготовление красного чая   | 155°С | Жарка изделий из дрожжевого теста                             |
| 95°С | Приготовление молочных каш   | 160°С | Жарка птицы   |

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим скороварки).
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, клапан выпуска пара, клапан-блокиратор открытия крышки и контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или зубок абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, клапан выпуска пара и клапан-блокиратор открытия крышки необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки-скороварки.


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

### Очистка съемной внутренней крышки, клапана выпуска пара, клапана-блокиратора открытия крышки, силиконовой уплотнительной прокладки

1. Откройте крышку прибора. Аккуратно потяните ручку для снятия внутренней крышки на обратной стороне и снимите ее.
2. Клапан выпуска пара расположен на съемной крышке и состоит из двух частей. Для очистки клапана аккуратно потяните решетку клапана на себя и снимите ее. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх, очистите его. Промойте отверстие и переключатель клапана выпуска пара теплой проточной водой в соответствии с общими правилами и рекомендациями по уходу

за прибором. Установите переключатель клапана на место и зафиксируйте легким нажатием.

3. Промойте с обеих сторон съемную крышку, уплотнительную прокладку, решетку клапана выпуска пара, а также цилиндр клапана-блокиратора открытия крышки, используя деликатное моющее средство.
4. Засор пропускного отверстия клапана можно удалить тонкой иглой или проволокой.
5. Клапан-блокиратор открытия крышки должен иметь свободный ход. В противном случае очистите его.
6. В случае сильного загрязнения уплотнительной прокладки, расположенной на внутренней поверхности крышки прибора, снимите ее, открутив пять крепежных винтов, и промойте в теплой воде с мягким моющим средством.
7. По окончании очистки протрите съемную крышку и остальные элементы насухо, после чего произведите сборку в обратной последовательности.

 Следует осторожно обращаться с уплотнительной прокладкой. Ее деформация может привести к нарушению герметичности рабочей камеры и, как следствие, некорректной работе прибора.

### Очистка защитного кожуха клапана выпуска пара

В целях безопасности рабочее отверстие клапана выпуска пара закрыто специальным пластиковым кожухом-крышкой, предотвращающим слишком резкий выброс пара или струи жидкости. Очищайте его по мере загрязнения:

1. Снимите кожух-крышку, аккуратно разберите на две части.
2. Промойте обе половины, просушите.
3. Соберите кожух-крышку в обратной последовательности и установите на место.

### Удаление конденсата

Контейнер для сбора конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования:


1. Аккуратно извлеките контейнер, потянув его за выступ.
2. Вылейте конденсат, вымойте контейнер.
3. Установите контейнер на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью полотенца или кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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


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

 *Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!*

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки-скороварки REDMOND RMC-M140. Приобрести их или узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дистрибьютеров.

### REDMOND RB-A541 – чаша с антипригарным покрытием

Чаша объемом 5 литров с утолщенными стенками. Прекрасно подходит не только для приготовления пищи, но и для хранения готовых блюд в холодильнике. Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

### REDMOND RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.

**REDMOND RAM-G1** — комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками-скороварками других моделей.

**REDMOND RHP-MO2** — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей.

Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке-скороварке, духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

**REDMOND RAM-FB1** — корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров.

Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления.

Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Неисправность   | Возможные причины   | Способ устранения  |
|---|---|--|
| На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: C1-C4 | Системные ошибки (возможен выход из строя платы управления, температурных датчиков или датчика давления)  | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут. Плотнo закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр |
| Прибор не включается                                    | Прибор не подключен к электросети   | Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросетке  |
|   | Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока   |  |
| Блюдо готовится слишком долго                           | Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)                     | Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации                           |
|   | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы   |
|   | Чаша в корпусе прибора установлена неровно  | Установите чашу ровно, без перекосов   |
|   | Нагревательный диск сильно загрязнен  | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск  |



В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. 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 (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 прибора.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|


1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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


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

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


**Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.**

## МІРИ БЕЗПЕКИ


- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках 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 живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

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


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

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

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, замічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

 **Смажити та випікати під високим тиском КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО!**

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаші.

 **КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Підняти пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного

приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

**STOP** **УВАГА!** *Забороняється використання приладу за будь-яких несправностей.*

**Технічні характеристики**

|  |                            |
|--|----------------------------|
| Модель.....                                  | RMC-M140                   |
| Потужність.....                              | 1100-1300 Вт               |
| Напруга.....                                 | 220-240 В, 50 Гц           |
| Захист від ураження електричним струмом..... | клас I                     |
| Об'єм чаші.....                              | 5 л                        |
| Покриття чаші.....                           | антипригарне               |
| Дисплей.....                                 | світлодіодний, цифровий    |
| Паровий клапан.....                          | змінний                    |
| Система захисту.....                         | 4-рівнева:                 |
| • клапан регулювання тиску                   | • температурний запобіжник |
| • температурний датчик                       | • датчик блокування кришки |
| Звуковий сигнал про готовність продукту..... | €                          |

**Автоматичні програми**

**У режимі скороварки:**

1. НА ПАРУ (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ПАРА (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧІ)
2. СУП (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – СУП (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧІ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧІ)
4. ВАРКА (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ВАРІННЯ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧІ)
5. ТОМЛЕНИЕ (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ТОМЛІННЯ (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ)
6. РИС/КРУПЫ – РИС/КРУПИ
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ
8. ПЛОВ – ПЛОВ
9. МОЛОЧНАЯ КАША – МОЛОЧНА КАША
10. БОБОВЫЕ – БОБОВІ

**У режимі мультиварки:**

1. ВЫПЕЧКА – ВИПІЧКА
2. ХЛЕБ – ХЛІБ
3. МАКАРОНЫ – МАКАРОНИ
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – ЙОГУРТ/ТІСТО
5. ЖАРКА/ФРИТЮР (М'ЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – СМАЖЕННЯ/ ФРИТЮР (М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ, ОВОЧІ)
6. МУЛЬТИПОВАР

**Функції**

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Відкладений старт.....   | до 24 годин |
| Розігрівання страви..... | до 12 годин |

|  |             |
|--|-------------|
| Підтримка температури готових страв (автопідігрівання).....  | до 12 годин |
| Попереднє відключення автопідігрівання.....  | €           |
| Зміна температури приготування (у програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР»)..... | €           |
| Відключення звукових сигналів.....   | €           |

**Комплектація**

|   |       |
|---|-------|
| Мультиварка-скороварка.....                 | 1 шт. |
| Чаша з антипригарним покриттям RB-A541..... | 1 шт. |
| Контейнер для приготування на парі.....     | 1 шт. |
| Підставка.....                              | 1 шт. |
| Плоска ложка.....                           | 1 шт. |
| Черпак.....                                 | 1 шт. |
| Ложка.....                                  | 1 шт. |
| Мірна склянка.....                          | 1 шт. |
| Шнур електроживлення.....                   | 1 шт. |
| Книга рецептів.....                         | 1 шт. |
| Посібник з експлуатації.....                | 1 шт. |
| Сервісна книжка.....                        | 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 приладу (схема А1, стор. 4)**

1. Корпус приладу
2. Ручка для перенесення
3. Чаша з антипригарним покриттям
4. Клапан випуску пари
5. Кришка приладу
6. Кнопка відкриття кришки
7. Клапан блокування відкриття кришки
8. Ручка для зняття внутрішньої кришки
9. Внутрішня знімна кришка
10. Захисний кожух клапана випуску пари
11. Ручка блокування кришки
12. Панель управління з дисплеєм
13. Контейнер для збору конденсату (у задній частині корпусу приладу)
14. Мірна склянка
15. Ложка
16. Черпак

17. Плоска ложка
18. Контейнер для приготування на парі
19. Підставка для приготування на парі
20. Шнур електроживлення
21. Допоміжний штирок для розблокування клапана блокування
22. Перемикач клапана випуску пари
23. Ущільнювальна прокладка

### Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Отмена/Подогрев» («Скасування/Підігрівання») – скасування всіх зроблених установок; переривання програми приготування; включення функції розігрівання.
2. Кнопка «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР»; відключення звукових сигналів.
3. Кнопка «Температура °C» – включення режиму установки температури приготування в автоматичних програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Кнопка «Відкладений старт» («Відкладений старт») – установка часу відстрочки старту.
5. Кнопка «Час/-» («Година/-») – вибір значення годин при установці часу відстрочки старту / часу приготування; зменшення температури приготування.
6. Кнопка «Мин/+» («Хвил./+») – вибір значення хвилин при установці часу відстрочки старту / часу приготування; збільшення температури приготування.
7. Кнопка «Изменение давления» («Зміна тиску») – включення режиму зміни рівня тиску в режимі скороварки; збільшення/зменшення рівня тиску.
8. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрівання») – старт програми приготування; попереднє відключення функції автопідігрівання.
9. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування.
10. Кнопка «Сброс давления» («Скидання тиску») – скидання тиску в режимі скороварки.
11. Дисплей.

### Будова дисплею (схема А3, стор. 5)

1. Індикатори автоматичних програм для режиму скороварки.
2. Індикатори автоматичних програм для режиму мультиварки.
3. Індикатори виду продуктів у програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
4. Індикатори режимів приготування «Мультиварка/Скороварка».
5. Індикатор блокування кришки «Открыт/Закрыт» («Відкритий/Закритий»).
6. Індикатор рівня тиску в робочій камері.
7. Індикатор роботи функцій автопідігрівання і розігрівання страв.

8. Індикатор режиму установки часу приготування.
9. Індикатор включення/відключення звукових сигналів.
10. Індикатор режиму установки часу відкладеного старту.
11. Індикатор перегрівання/досягнення необхідного рівня тиску в режимі скороварки.
12. Індикатор режиму установки температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
13. Індикатор значення температури в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР».
14. Індикатор значення часу приготування / часу відкладеного старту.

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

**!** *Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

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

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

*Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.*

**STOP** *УВАГА! Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено. Підняти прилад за ручки чаші заборонено!*

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ


### Відкриття/закриття кришки

При закритті кришки приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий від

атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще занадто високий. Натисніть кнопку «Сброс давления» і дочекайтеся нормалізації тиску в приладі.

Для закриття кришки:


1. Опустіть кришку до клацання.
2. Поверніть ручку блокування кришки в положення «Закрито» («Закрито»).

 **УВАГА!** Під час роботи прилад нагрівається! Не доторкайтеся до його металевих частин у процесі і після закінчення приготування. Для підйому і перенесення пристрою використовуйте спеціальні ручки на корпусі.

### Система захисту

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-M140 оснащена багаторівневою системою захисту. Якщо температура і (або) тиск у камері перевищать припустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри придуть у норму, процес приготування відновиться. Якщо за визначений час цього не відбудеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення і цілком припинить роботу мультиварки-скороварки.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисканням кнопки «Отмена/Подогрев» (або прилад був відключений від електромережі під час роботи програми), кришка приладу буде заблокована. На дисплеї загориться індикатор блокування кришки «Закрит», індикатор рівня тиску в робочій камері та індикатор включення/відключення звукових сигналів (якщо вони виключені), а індикатор кнопки «Старт/Авто-подогрев» буде мигати. При цьому з метою безпеки також блокуються всі кнопки панелі управління, крім кнопки «Сброс давления», натисканням на яку необхідно зробити ручне скидання тиску (автоматичне скидання тиску відбудеться через 10 хвилин). Після нормалізації тиску в робочій камері кришка приладу буде розблокована.


 *У разі залипання клапана блокування для скидання тиску почекайте декілька хвилин до зниження температури в чаші (горизонтальні смуги на індикаторі рівня тиску згаснуть), обережно зніміть кожух клапана випуску пари й натисніть на допоміжний штирок для розблокування клапана блокування.*

### Вибір програми та установка часу приготування

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-M140 можна змінювати час приготування, установлений за замовчуванням для кожної програми:

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму приготування. На дисплеї висвітлиться час приготування за замовчуванням для обраної програми.
2. Натисканням кнопки «Час/–» установіть значення годин, натисканням кнопки «Мин/+» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

3. Для скасування зроблених установок варто натиснути кнопку «Отмена/Подогрев», після чого необхідно вибрати програму приготування заново.

 *При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачені обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.*

*Зворотний відлік часу приготування у всіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» (у режимі мультиварки) починається після досягнення необхідної температури і тиску в чаші. В інших програмах відлік установленного часу приготування починається відразу після натискання кнопки «Старт/Автоподогрев».*

### Зміна температури приготування

У програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» передбачена можливість змінювати температуру приготування (у тому числі в процесі роботи автоматичних програм):

1. Після вибору програми приготування або в процесі її роботи натисніть кнопку «Температура °С».
2. Натисканням кнопки «Час/–» зменшуйте значення температури, натисканням кнопки «Мин/+» – збільшуйте.
3. Повторним натисканням кнопки «Температура °С» збережіть встановлене значення (у випадку зміни температури приготування в процесі роботи програми).

### Зміна рівня тиску

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-M140 у режимі скороварки після вибору програми приготування також можна змінювати рівень тиску від 30 до 60 кПа з кроком у 5 кПа.

Рівень тиску встановлюється натисканнями кнопки «Изменение давления» і умовно відображається на відповідному індикаторі дисплея (від 1 до 7). Після досягнення максимального значення установка рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

### Функція «Відкладений старт»

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин.

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отложенный старт». Загориться індикатор режиму установки часу відстрочки старту, індикатор кнопки «Відкладений старт» буде мигати. Натисканням кнопки «Час/–» установіть значення годин, натисканням кнопки «Мин/+» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
2. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
3. Щоб скасувати установку, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Після цього введіть параметри програми заново.





Функція «Відкладений старт» недоступна в програмах «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «МАКАРОНЫ».

При установці часу відкладеного старту варто врахувати, що у всіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» (у режимі мультиварки) зворотний відлік часу приготування почнеться тільки після досягнення приладом необхідних температури і тиску.



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

### Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80°C протягом 12 годин. Включається автоматично після закінчення програми приготування (про що повідомляє звуковий сигнал), при цьому на дисплеї загоряється індикатор «Подогрев» і відображається прямий шохвилинний відлік часу роботи в даному режимі.

При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігрівання, натиснувши кнопку «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (пролунає сигнал, індикатор кнопки згасне). Щоб знову включити функцію автопідігрівання, повторно натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев».



У програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТО» функція автопідігрівання недоступна.

### Функція розігрівання страв

Дана функція дозволяє розігріти холодну страву до температури 60-80°C:

1. Вкладіть продукт у чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Щільно закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Загориться індикатор кнопки, а також індикатор «Подогрев» на дисплеї. Почнеться прямий шохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву і буде підтримувати її температуру протягом 12 годин, після чого розігрівання автоматично виключиться.
4. Щоб припинити розігрівання, повторно натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Індикатор кнопки та індикатор «Подогрев» (на дисплеї) згаснуть, прилад перейде до режиму очікування.

### Відключення звукових сигналів

Для відключення звукових сигналів у режимі очікування або під час роботи програми натисніть кнопку «Вид продукта». Щоб включити звук, натисніть кнопку повторно.

### Загальний порядок дій при використанні програм приготування



**ВАЖЛИВО!** Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» і «ХЛЕБ».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися не вище максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрийте кришку, установіть важіль блокування кришки в положення «Закрито» (виключення – програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»), підключіть прилад до електромережі. На дисплеї загориться індикатор блокування кришки.



**УВАГА!** Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

При використанні деяких програм допускається приготування при відкритій кришці, отримуйтеся вказівок книги рецептів.

4. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть програму приготування (відповідний індикатор повинен мигати на дисплеї). При виборі програми «НА ПАРУ», «СУТІ», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» или «ЖАРКА/ФРИТЮР», натискаючи кнопку «Вид продукта», виберіть потрібну підпрограму (відповідний індикатор буде мигати на дисплеї).
5. При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
6. При необхідності встановіть час відстрочки старту, змініть рівень тиску (у режимі скороварки), температуру приготування (для програм «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР»).
7. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Почнеться виконання програми приготування.



У всіх програмах у режимі скороварки, а також у програмі «МАКАРОНЫ» у режимі мультиварки зворотний відлік часу приготування починається після досягнення робочої температури і тиску в чаші.

8. Після завершення роботи програми пролунає характерний сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (на дисплеї загориться індикатор «Подогрев») або виключиться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натисканням кнопки «Отмена/Подогрев».
9. У режимі скороварки після закінчення приготування натисніть кнопку «Сброс давления» для нормалізації тиску в робочій камері. На дисплеї загориться напис «---Р».
10. Після звукового сигналу установіть важіль блокування кришки в положення «Открыто» («Відкрито») і відкрийте кришку приладу.



Якщо після закінчення приготування кришка залишилася заблокованою (не переводиться з положення «Закрито» в положення «Открито»), дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і спробуйте відкрити кришку ще раз.

Якщо і в цьому разі кришка не відкривається, можливо, сталося залипання клапана блокування для скидання тиску. Дочекайтеся, коли горизонтальні смуги на індикаторі рівня тиску в чаші згаснуть, обережно зніміть кожух клапана випуску пари і натисніть на допоміжний штирок для розблокування клапана блокування.



Не натискуйте на допоміжний штирок до зниження температури та тиску в чаші до оптимального рівня, оскільки це може призвести до різкого викиду гарячої пари.



Для скасування всіх заданих налаштувань або переривання процесу приготування натисніть кнопку «Отмена/Подогрев».



#### ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

– заповнювати чашу продуктами і водою вище максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.

– готувати в режимі шкворварки без води або іншої рідини (мінімум 2 мірних склянки).

– використовувати режим шкворварки для смаження продуктів на олії.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки-шкворварки REDMOND RMC-M140 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## Приготування при високому тиску (режим шкворварки)

### Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'ясних страв, риби, птиці та овочів на парі. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 20 хвилин, «РИБА» – 10 хвилин, «ПТИЦА» – 15 хвилин, «ОВОЩИ» – 12 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

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

1. Налийте в чашу 300-350 мл води.
2. Підготуйте продукти, рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть у чашу підставку, поставте на неї контейнер.
3. Дотримуйтеся вказівок пп. 2-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».

### Програма «СУП»

Призначена для приготування м'ясних бульйонів, супів із птицею, рибних і овочевих супів.

Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РИБА» – 25 хвилин, «ПТИЦА» – 30 хвилин, «ОВОЩИ» – 20 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

### Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Призначена для тушування м'яса, риби, птиці та овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 40 хвилин, «РИБА» – 30 хвилин, «ПТИЦА» – 35 хвилин, «ОВОЩИ» – 25 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

### Програма «ВАРКА»

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

### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Призначена для томління м'яса, риби, птиці. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 2 години 30 хвилин, «РИБА» – 1 година 30 хвилин, «ПТИЦА» – 2 години). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 10 хвилин.

### Програма «РИС/КРУПЫ»

Призначена для варіння рису, приготування різних круп. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 15 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

### Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Призначена для приготування дитячого харчування. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

### Програма «ПЛОВ»

Призначена для приготування плову. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 40 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування різних каш на молоці. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 10 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША» призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;

- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

### Програма «БОБОВЫЕ»

Призначена для варіння бобових, приготування різних гарнірів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину 30 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.


### Приготування при нормальному тиску (режим мультварки)

#### Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листового тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 50 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

#### Програма «ХЛЕБ»

Призначена для випікання хліба різних сортів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 3 години. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Протягом першої години роботи програми йде розстоювання тіста, а потім безпосереднє випікання.

 **УВАГА!** Під час випікання чаша і продукт нагріваються! Використовуйте кухонні рукавиці при витягуванні готового хліба з приладу.

#### Програма «МАКАРОНЫ»

Призначена для варіння макаронів, приготування пасти за різними рецептами. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 хвилин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Функція «Відкладений старт» у даній програмі недоступна.

Дотримуйтеся вказівок пп. 1-7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування». Після закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку та опустіть продукти в киплячу воду, потім закрийте кришку. Почнуться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

#### Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Призначена для приготування йогурту і розстоювання тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 годин. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі недоступні функції «Відкладений старт» і «Автопідігрівання».



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

### Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Призначена для смаження м'яса, риби, птиці, овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту («МЯСО» – 18 хвилин, «РыБА» – 10 хвилин, «ПТИЦА» – 15 хвилин, «ОВОЩИ» – 12 хвилин). Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину. Функція відкладеного старту в даній програмі недоступна.

1. Дотримуйтеся пп. 1-2 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».
2. Щільно закрийте кришку, залиште важіль блокування кришки в положенні «Открыто» («Відкрито»). Підключіть прилад до електромережі, потім дотримуйтеся пп. 4-7 розділу «Загальний порядок дій при використанні програм приготування».
3. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Пролунає сигнал, індикатор блокування кришки (на дисплеї) буде мигати. Після цього відкрийте кришку та встановіть ручку блокування кришки в положення «Закрито». Почнуться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.



*Не закривайте кришку приладу під час виконання програми!*

4. Після завершення роботи програми пролунає характерний сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (на дисплеї загориться індикатор «Подогрев») або вимкнеться. При необхідності можна відключити функцію автопідігрівання натисканням кнопки «Отмена/Подогрев».



*Під час смаження продуктів прилад працює на максимальній температурі. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» приладові необхідно дати цілком охолонути.*



*Під час смаження рекомендується помішувати (перевертати) продукти.*

### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. У випадку приготування страв при температурі до 75°C включно функція автопідігрівання буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Діапазон установи часу приготування – від 2 хвилин до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон установи температури в програмі складає 35-160°C з кроком зміни в 5°C.



*УВАГА! З метою безпеки при встановленій температурі більше 140°C час приготування не повинен перевищувати 2 годин.*



*Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.*

### III. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

#### Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (режим скороварки).
- Не слід залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка, клапан випуску пари, клапан блокування відкриття кришки і контейнер для конденсату повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.

STOP

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання приладу при очищенні грубих серветок або губок абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.

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

- Будьте акуратні при очищенні гумових деталей мультиварки-скороварки: їхнє ушкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку клапан випуску пари і клапан блокування відкриття кришки необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утвориться в процесі приготування їжі в мультиварці-скороварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

#### Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного засобу для чищення. Щоб уникнути можливих патьоків від води і розводів на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

#### Очищення чаші

Ви можете очищати чашу як вручну, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

При сильному забрудненні налийте в чашу теплої води і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші насухо, перш ніж установити її в корпус мультиварки-скороварки.



*При регулярній експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Саме по собі це не є ознакою дефекту чаші.*

#### Очищення знімної внутрішньої кришки, клапана випуску пари, клапана блокування відкриття кришки, силіконової ущільнювальної прокладки

1. Відкрийте кришку приладу. Обережно потягніть ручку для зняття внутрішньої кришки на зворотному боці та зніміть її.
2. Клапан випуску пари розташований на знімній кришці і складається з двох частин. Для очищення клапана обережно потягніть решітку клапана на себе й зніміть її. Зніміть перемикач клапана випуску пари на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору, очистіть його. Промийте отвір клапана випуску пари та перемикач теплою проточною водою. Встановіть перемикач клапана на місце та зафіксуйте легким натисненням.
3. Промийте з обох боків знімну кришку, ущільнювальну прокладку, решітку клапана випуску пари, а також циліндр клапана блокування відкриття кришки, використовуючи делікатний мийний засіб.
4. Засмічування пропускного отвору клапана можна видалити тонкою голкою або дротом.
5. Клапан блокування відкриття кришки має мати вільний хід. У противному випадку очистіть блокатор.
6. У разі сильного забруднення ущільнювальної прокладки, розташованої на внутрішній поверхні кришки приладу, зніміть її, відкрутивши п'ять кріпильних гвинтів, і промийте в теплій воді з м'яким мийним засобом.
7. Після закінчення очищення протріть знімну кришку та інші елементи насухо, після чого зробіть зборку в зворотній послідовності.

#### Очищення захисного кожуха клапана випуску пари

З метою безпеки робочий отвір клапана випуску пари закрито спеціальним пластиковим кожухом-кришкою, що запобігає занадто різкому викиданню пари або струменю рідини.

#### Очищайте його в міру забруднення:

1. Зніміть кожух-кришку, акуратно розберіть на дві частини.
2. Промийте обидві половини, просушіть.
3. Зберіть кожух-кришку в зворотній послідовності та установіть на місце.

#### Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання:

1. Акуратно витягніть контейнер, потягнувши його за виступ.
2. Вилийте конденсат, вимийте контейнер.
3. Установіть контейнер на місце.

Надлишок конденсату може також накопичуватися в спеціальному поглибленні на корпусі приладу навколо чаші. Конденсат легко видалити за допомогою рушника або кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна.

Якщо істотне забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхні робочої камери щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

**STOP** *Перш ніж очищати робочу камеру мультіварки-скороварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолотла!*

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований у середині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте миючий засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл всередину робочої камери обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої твердості або синтетичну щітку.

**i** *При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.*

### Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

## IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультіварки-скороварки RMC-M140 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company) або в магазинах офіційних дилерів.

**REDMOND RB-A541** — чаша з антипригарним покриттям  
Змінна чаша для даної моделі мультіварки-скороварки.

**REDMOND RAM-CL1** — щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультіварки-скороварки. Можливе використання з мультіварками-скороварками інших брендів.

**REDMOND RAM-G1** — комплект баночок для йогурту з маркерами на кришках (4 шт.)

Призначений для приготування різних йогуртів. Банки мають маркери дати, що дозволяють контролювати термін придатності. Можливе використання з мультіварками-скороварками інших брендів.

**REDMOND RHP-M02** — ветчинниця

Призначена для приготування шинки, рулетів та інших делікатесів з м'яса, птиці або риби з додаванням різних спецій і наповнювачів. Ви можете використовувати шинку в мультіварки-скороварки, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

**REDMOND RAM-FB1** — корзина для смаження у фритюрі

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров.

Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування.

Можливе використання з мультіварками-скороварками інших брендів. Можна мити в посудомийній машині.

## V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

| Несправність                   | Можливі причини   | Спосіб усунення  |
|--------------------------------|---|--|
| Повідомлення про помилку C1-C4 | Системні помилки (можливий вихід з ладу плати управління, температурних датчиків або датчика тиску)     | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру |
| Прилад не вмикається           | Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки                             | Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку   |
|                                | Несправна електрична розетка  | Увімкніть прилад у справну розетку   |
| Страва готується занадто довго | В електромережі немає струму  | Переверте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок  |
|                                | Перебої з живленням від електромережі (різень напруги струму нестабільний або нижче за норму)           | Переверте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно неє стабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок                      |
|                                | Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки   |
|                                | Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно  | Встановіть чашу рівно, без перекосів   |
|                                | Нагрівальний диск дуже забруднений  | Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск  |

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (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.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)  
 2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р... 0 – 2020 р.)  
 3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу становить 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

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

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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.


## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның қорпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай бо-

лығыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақаптың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

 **Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!**

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

**STOP** Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!

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

**STOP** Асппн корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар

физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

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

**STOP** **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.



**Техникалық сипаттамалар**

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| Үлгі.....                                     | RMC-M140                      |
| Қуаты.....                                    | 1100-1300 Вт                  |
| Кернеуі.....                                  | 220-240 В, 50 Гц              |
| Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....       | I дәреже                      |
| Табақ көлемі.....                             | 5 л                           |
| Табақ жабындысы.....                          | күюге қарсы                   |
| Дисплей.....                                  | жарық диодты, цифрлық         |
| Бу клапаны.....                               | шешілмелі                     |
| Қорғаныс жүйесі.....                          | 4-деңгейлі:                   |
| • қысымды реттеу клапаны                      | • температуралық сақтандырғыш |
| • температуралық қадаға                       | • қақпақты құрсаулау қадағасы |
| Өнімнің дайындығы туралы дыбыстық сигнал..... | бар                           |

**Автоматты бағдарламалар****Жылдам пісіргіш режимінде:**

1. НА ПАРУ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
2. СУП (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – КӨЖЕ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
4. ВАРКА (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ПІСІРУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
5. ТОМЛЕНИЕ (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА) – ЖҰМСАРТУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС)
6. РИС/КРУПЫ – КҮРІШ/ЖАРМАЛАР
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ – БАЛАЛАР ТАМАҒЫ
8. ПЛОВ – ПАЛАУ
9. МОЛОЧНАЯ КАША – СҮТ БОТҚАСЫ
10. БОБОВЫЕ – БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР

**Мультипісіргіш режимінде:**

1. ВЫПЕЧКА – ПІСІРМЕ
2. ХЛЕБ – НАН
3. МАКАРОНЫ – МАҚАРОНДАР
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО – ЙОГУРТ/ҚАМЫР
5. ЖАРКА/ФРИТЮР (МЯСО, РЫБА, ПТИЦА, ОВОЩИ) – ҚҰYУ/ҚУYУ (ЕТ, БАЛЫҚ, ҚҰС, КӨКӨНІС)
6. МУЛЬТИПОВАР

**Функциялар**

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Шегерілген старт..... | 24 сағатқа дейін |
| Тағамды қыздыру.....  | 12 сағатқа дейін |

|  |                  |
|--|------------------|
| Дайын тағамдар температурасын ұстау (автоысыту).....   | 12 сағатқа дейін |
| Автоысытуды алдын ала өшіру.....   | бар              |
| Әзірлеу температурасын өзгерту («МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР») бағдарламаларында..... | бар              |
| Дыбыстық сигналдарды өшіру.....  | бар              |

**Жинақталым**

|  |        |
|--|--------|
| Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....            | 1 дана |
| Күйікке қарсы жабындысы бар табақ RB-A541..... | 1 дана |
| Буда әзірлеуге арналған контейнер.....         | 1 дана |
| Тіреуіш.....                                   | 1 дана |
| Жайпақ табақ.....                              | 1 дана |
| Ожау.....                                      | 1 дана |
| Қасық.....                                     | 1 дана |
| Өлшеу стақаны.....                             | 1 дана |
| Электр қоректендеру сымы.....                  | 1 дана |
| Рецепті кітабы.....                            | 1 дана |
| Пайдалану бойынша нұсқаулық.....               | 1 дана |
| Сервистік кітап.....                           | 1 дана |

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру-барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

**Мультипісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)**

1. Аспаптың корпусы
2. Тасымалдауға арналған тұтқа
3. Күйікке қарсы жабындысы бар табақ
4. Бу шығаратын клапан
5. Аспап қақпағы
6. Қақпақты ашатын түймешік
7. Қақпақты ашатын блоктаушы клапан
8. Ішкі қақпақты шешуге арналған тұтқа
9. Ішкі шешілетін қақпақ
10. Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығы
11. Қақпақты құрсаулау тұтқасы
12. Дисплейлі басқару панелі
13. Конденсат жинайтын контейнер (аспап корпусының артқы жағында)
14. Өлшеу стақаны
15. Қасық

16. Ожау
17. Жайпақ табақ
18. Буда әзірлеуге арналған контейнер
19. Тіреуіш
20. Электр қоректендеру сымы
21. Блоктаушы қақпаны ашуға арналған қосалқы істік
22. Бу шығаратын қақпақшаның ажыратпа-қосқышы
23. Нығыздағышты төсем

### Басқару панелі (А2 сурет, 5 бет)

1. «Отмена/Подогрев» («Болдырмау/Ысыту») түймешігі – барлық жасалған теңшелімдерді болдырмау; әзірлеу бағдарламасын тоқтату; қыздыру функциясын қосу.
2. «Вид продукта» («Өнімнің түрі») түймешігі – «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында өнім түрін таңдау; Дыбыстық сигналдарды өшіру.
3. «Температура °С» («Температура °C») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» автоматты бағдарламаларда әзірлеу температурасын орнату режимін қосу.
4. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – стартты шегеру уақытын орнату.
5. «Час/–» («Сағат/–») түймешігі – стартты шегеру уақытын / әзірлеу уақытын орнату барысында уақыт мәндерін таңдау; әзірлеу температурасын ұлғайту.
6. «Мин/+» («Мин/+») түймешігі – стартты шегеру уақытын / әзірлеу уақытын орнату барысында минут мәндерін таңдау; әзірлеу температурасын ұлғайту.
7. «Изменение давления» («Қысымды өзгерту») түймешігі – жылдам пісіргіш режимінде қысым деңгейін өзгерту режимін қосу; қысым деңгейін ұлғайту/азайту.
8. «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автоысыту») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын бастау; Автоысыту функциясын алдын ала өшіру.
9. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
10. «Сброс давления» («Қысымды түсіру») түймешігі – жылдам пісіргіш режимінде қысымды түсіру.
11. Дисплей.


### Дисплей құрылымы (А3 сурет, 5 бет)

1. Жылдам пісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары
2. Мультипісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары
3. «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында өнім түрінің индикаторлары.

4. «Мультиварка/Скороварка» («Мультипісіргіш / Жылдам пісіргіш») әзірлеу режимдеріндегі индикатор.
5. «Открыт/Закрыт» («Ашу/Жабу») қақпағын құрсаулау индикаторы.
6. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.
7. Тағамдарды автоысыту және қыздыру функцияларының жұмыс индикаторы.
8. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы.
9. Дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру индикаторы.
10. Шегерілген старт уақытын орнату режимінің индикаторы.
11. Жылдам пісіргіш режимінде қысымның қажетті деңгейіне жету/қызу индикаторы.
12. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында температура орнату режимінің индикаторы.
13. «МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында температура мәнінің индикаторы.
14. Әзірлеу уақыты / шегерілген старт уақыты мәнінің индикаторы.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 *Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!*

*Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.*

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

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

*Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.*



**МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық. Аспапты кесе қаламынан көтеруге тыйым салынады!

KAZ

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Қақпақты ашу / жабу

Жапқан кезде аспап қақпағы бұйым корпусымен саңылаусыз қосылады, бұл оның жұмыс камерасында жоғары қысым жасауға мүмкіндік береді. Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс камерасындағы қысым әлі аса жоғары.

«Сброс давления» түймешігін басып, аспаптағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.

Қақпақты жабу үшін:

1. Қақпақты сыртыл естілгенше түсіріңіз.
2. Қақпақты құрсаулау тұтқасын «Закрыто» («Жабық») күйіне апарыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс кезінде қыздады! Әзірлеу барысында және аяқталғанда қақпақтың металдық бөлігіне тиемеңіз. Құрылғыны көтеру және тасымалдау үшін корпусыңа арнайы тұтқаларды қолданыңыз.

### Қорғаныс жүйесі

REDMOND RMC-M140 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші көп деңгейлі қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Егер камерада температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштерден асса, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Осы параметрлер қалпына келгенде әзірлеу үдерісі жалғасады. Егер белгілі уақытта бұл болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шеңберін үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын толық тоқтатады. Егер сіз жылдам пісіргіш режимінде әзірлеу үдерісін «Отмена/Подогрев» түймешігін басып арқылы тоқтатқан болсаңыз (немесе аспап бағдарлама жұмысы кезінде электр желісінен өшірілуі тиіс), аспап қақпағы құрсауланады. Дисплейде «Закрыто» қақпағын құрсаулау индикаторы, жұмыс камерасында қысым деңгейінің индикаторы мен дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру индикаторы (егер олар өшірілген болса) жанады, ал «Старт/Автоподогрев» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады. Бұл ретте қауіпсіздік мақсаттарында сондай-ақ басқанда қысымды қолмен түсіру қажет «Сброс давления» түймешігінен басқа, басқару панелінің барлық түймешіктері құрсауланады (қысымның автоматты түрде түсуі 10 минуттан кейін орын алады). Жұмыс камерасында қысымды қалыпқа келтірген соң аспап қақпағы құрсаудан шығарылады.



**Блоктаушы қақпақ жабысып қалған жағдайда қысымды түсіру үшін тостағандағы температура төмендегенге дейін бірнеше минут тоқтап күтіңіз (индикатордағы көлденең жолақтар қысым деңгейінде өшеді), бұды шығаратын қақпақтың былғарысын мұқият шешіңіз және блоктаушы қақпақты ашу үшін қосалқы істікті басыңыз.**

### Бағдарламаны таңдау және әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M140 мультипісіргіш-жылдам пісіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын өзгертуге болады:

1. «Меню» түймешігін баса отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
2. «Час/–» түймешігін басқанда сағаттар мәнін, «Мин/+» түймешігін басқанда – минут мәнін орнатыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Ең үлкен мәнге жеткенде уақытты орнату диапазоннан басталады.
3. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басқан жөн, содан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта таңдау қажет.



Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламаларының жиынтық кестесіне сәйкес, сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз.

Жылдам пісіргіш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» (мультипісіргіш режимінде) әзірлеу уақытының кері есебі табақтағы қажетті температура мен қысымға жеткенде басталады. Қалған бағдарламаларда әзірлеу уақытының кері есебі «Старт/Автоподогрев» түймешігін басқан соң бірден басталады.

### Әзірлеу температурасын өзгерту

«МУЛЬТИПОВАР», «ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларында әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі қарастырылған (оның ішінде автоматты бағдарламалар жұмысы барысында):

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң немесе оның жұмысы барысында «Температура °C» түймешігін басыңыз.
2. «Час/–» түймешігін басып, температура мәнін азайтыңыз, «Мин/+» түймешігін басып – ұлғайтыңыз.
3. «Температура °C» түймешігін қайта абысып, белгіленген мәнді сақтаңыз (бағдарлама жұмыс барысында әзірлеу температурасын өзгерткен жағдайда).

### Қысым деңгейін өзгерту

REDMOND RMC-M140 мультипісіргіші-жылдам пісіргішінде жылдам пісіргіш режимінде әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң сондай-ақ 5 кПа қадаммен 30-дан 60 кПа-ға дейін қысым деңгейін өзгертуге болады.

Қысым деңгейі «Қысымды өзгерту» түймешігін басып арқылы белгіленеді және дисплейдің тиісті индикаторында шартты түрде көрінеді (1-ден 7-ге дейін). Қысым деңгейін орнату жоғарғы мәнге жеткенде диапазон басынан жалғасады.

### «Шегерілген старт» функциясы

Бұл функция әзірлеудің таңдалған бағдарламасы жұмысын бастайтын уақытты орнату қадамы 10 минуттан 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда енгізуге мүмкіндік береді.

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз. Стартты шегеру уақытын орнату режимінің индикаторы жанады, «Отложенный старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады. «Час/–» түймешігін басу арқылы сағат мәнін, «Мин/+» түймешігін басу арқылы – минут мәнін орнатыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
2. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасы іске қосылғанша қалған уақыттың кері есебі басталады.
3. Орнатуды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Одан кейін бағдарлама параметрлерін қайта енгізіңіз.

**i** *«Шегерілген старт» функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «МАКАРОНЫ» бағдарламаларында қол жетімсіз.*

*Шегерілген уақытты орнату барысында жылдам пісіргіш режиміндегі барлық бағдарламаларында, сонымен қатар «МАКАРОНЫ» бағдарламасында (мультипісіргіш режимінде) әзірлеу уақытының кері есебі тек аспап қажетті температуралар мен қысымға жеткенде ғана басталатынын ескеру қажет.*

### Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

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

Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып, Автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады (дыбыс естіледі, түймешік индикаторы өшеді). Автоысыту функциясын қайта қосу үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

**i** *«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында автоысыту функциясы қол жетімсіз.*

### Тағамды ысыту функциясы

Бұл функция суық тағамды 60-80°C температурасына дейін ысытуға мүмкіндік береді.

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты тығыз жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде түймешік индикаторы, сондай-ақ «Подогрев» индикаторы жанады. Ысыту уақытының тікелей минуттарда есептелуі басталады. Аспап тағамды ысытады және температурасын 12 сағаттың ішінде ұстайды, одан кейін ысыту автоматты түрде өшеді.
4. Ысытуды тоқтату үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін қайта басыңыз. Түймешік индикаторы мен «Подогрев» индикаторы (дисплейде) өшеді, аспап күту режиміне ауысады.

### Дыбыстық сигналдарды өшіру

Күту режимінде немесе бағдарлама жұмысында дыбыстық сигналдарды өшіру үшін «Вид продукта» түймешігін басыңыз. Дыбысты өшіру үшін түймешікті қайта басыңыз.

### Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі

**!** *МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» және «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.*

1. Қажетті құрамдастарды рецептке сәйкес дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты тығыз жауып, қақпақтың құрсаулау тетігін «Закрыто» күйіне орнатыңыз (ерекше жағдай – программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»), аспапты электр желісіне қосыңыз. Дисплейде қақпағын құрсаулау индикаторы жанады.

**i** *КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.*

*Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпағы ашық күйде тағам дайындауға жол беріледі, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз*

4. «Меню» түймешігін баса отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (тиісті индикатор дисплейде жыпылықтауы тиіс). «НА ПАРУ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» немесе «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын таңдағанда, «Вид продукта» түймешігін басып отырып, қажетті ішкі бағдарламаны таңдаңыз (тиісті индикатор дисплейде жыпылықтайтын болады).
5. Қажет болса, әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытының мәнін өзгертіңіз.
6. Қажет болса, стартты шегеру уақытын, орнатыңыз, қысым деңгейін (жылдам пісіргіш режимінде), әзірлеу температурасын өзгертіңіз («ВЫПЕЧКА», «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламалары үшін).
7. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

**i** *Жылдам пісіргіш режиміндегі барлық бағдарламаларда, сонымен қатар мультипісіргіш режиміндегі «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері есебі табақта жұмыс температуралары мен қысымға жеткенде басталады.*

8. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап Автоысыту режиміне өтеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет

болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автоысыту функциясын өшіруге болады.

9. Әзірлеу аяқталысымен жылдам пісіргіш режимінде жұмыс камерасындағы қысымды қалыпқа келтіру үшін «Сброс давления» түймешігін басыңыз. Дисплейде «--P» жазуы пайда болады.
10. Дыбыстық сигналдан соң қақпақты құрсаулау тетігін «Открыто» күйіне орнатып, аспап қақпағын ашыңыз.



*Егер дайындалу аяқталғаннан кейін қақпақ жабылып қалған болса (жабық жағдайынан ашу жағдайына алмаспайды) аспаптың өз бетімен бірнеше минут уақыт суынуына мүмкіндік беріңіз және қақпақты тағы да бір рет ашып көріңіз.*

*Егер, бұндай жағдайда қақпақ ашылмайтын болса, онда қысымды төмендету үшін блокиратор клапан жабысып қалуы мүмкін. Тостағандағы қысым деңгейінде индикаторда көлденең жолақтар өшкенше күтіңіз, сосын буды шығару үшін қақпақтың қаптамасын мұқият шешіңіз және қақпақ блокираторды ашу үшін қосалқы қашауды үстінен басыңыз.*



*Қосалқы қашауды тостағанда қысым мен температура төмендегенге дейін баспаңыз, өйткені ыстық будың кенеттен атылуына әкелуі мүмкін.*



*Барлық енгізілген теңшелімдерді болдырмау немесе әзірлеу үдерісін тоқтату үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз.*



#### **ТҮЙЫМ САЛЫНАТЫН ӘРЕКЕТТЕР:**

- табаққа табақтың ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен жоғары тамақ пен су толтыру;
- жылдам пісіргіш режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз әзірлеу (кем дегенде 2 өлшеу стақаны);
- тамақты майға қуыру үшін жылдам пісіргіш режимін қолдану.



*Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне REDMOND RMC-M140 қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.com.tran](http://www.redmond.com.tran) сайтында таба аласыз.*

## **Жоғары қысымда әзірлеу (жылдам пісіргіш режимі)**

### **«НА ПАРУ» бағдарламасы**

Ет тағамдарын, балық, құс және көкөністі буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 20 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

Буда түрлі тағамдарды әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.

2. Азықтарды рецептке сәйкес дайындаңыз, бұға пісіріп әзірлеуге арналған контейнерге біркелкі салыңыз. Табаққа тор орнатыңыз, үстіне контейнер қойыңыз. Табақты аспаптың корпусына қойыңыз, біраз бұрыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. «Аспапты пайдаланудағы әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 2-8 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.

### **«СУП» бағдарламасы**

Ет сорпасын, құс етінен сорпа, көкөніс және балық сорпасын әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне әдепкі байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 25 минут, «ПТИЦА» – 30 минут, «ОВОЩИ» – 20 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы**

Ет, балық, құс еті мен көкөністі бұқтыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 30 минут, «ПТИЦА» – 35 минут, «ОВОЩИ» – 30 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«ВАРКА» бағдарламасы**

Ет, балық, құс еті мен көкөністі пісіруге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 40 минут, «РЫБА» – 25 минут, «ПТИЦА» – 30 минут, «ОВОЩИ» – 30 минут). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы**

Ет, балық, құс етінің жұмсартуға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 2 сағат 30 минут, «РЫБА» – 1 сағат 30 минут, «ПТИЦА» – 2 сағат). Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы**

Күріш пісіруге, түрлі жармалар пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы**

Балалар тағамын әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

### **«ПЛОВ» бағдарламасы**

Палау әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы**

Сүтке түрлі ботқаларды әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүттің қайнауының алдын алу және қажетті нәтиже алу үшін келесілерді істеуге кеңес беріледі:

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

**«БОВОВЫЕ» бағдарламасы**

Бұршақ тұқымдастарды пісіруге, түрлі гарнирлер жасауға арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

**Қалыпты қысымда әзірлеу (мультипісіргіш режимінде)**

**«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы**

Бисквит, пісірме, пирогтарды ашыған және қатпарлы қамырдан пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 50 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 15 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады.

**«ХЛЕБ» бағдарламасы**

Түрлі сұрыпты нан пісіруге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамыр тынады, содан кейін тікелей пісіру басталады.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру кезінде табақ пен өнім қызды! Аспаптан дайын нанды шығарғанда ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

**«МАКАРОНЫ» бағдарламасы**

Макарондар пісіруге, түрлі рецептілер бойынша паста әзірлеуге арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада «Шегерілген старт» функциясы қол жетімсіз.

«Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты ақырын ашып,

тамақтарды қайнаған суға салып, қақпақты жабыңыз. Белгіленген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

**«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы**


Йогурт әзірлеуге және қамыр қоюға арналған. Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада «Шегерілген старт» және «Автосыту» функциялары қол жетімсіз.

 *Йогурттар әзірлеу үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).*


**«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы**

Ет, балық, құс етін, көкөністер қуыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты өнімнің таңдалған түріне байланысты («МЯСО» – 18 минут, «РЫБА» – 10 минут, «ПТИЦА» – 15 минут, «ОВОЩИ» – 12 минут). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта реттеуге болады. Бұл бағдарламада шегерілген старт функциясы қол жетімсіз.

1. «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-2 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
2. Қақпақты тығыз жабыңыз, қақпақты құрсаулау тетігін «Открыто» («Ашық») күйінде қалдырыңыз. Аспапты электр желісіне қосып, «Әзірлеу бағдарламаларын қолдану барысында әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 4-7 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Сигнал естіліп, қақпақты құрсаулау индикаторы (дисплейде) жыпылықтайды. Бұдан кейін қақпақты ашып, қақпақты құрсаулау тетігін «Закрыто» күйіне апарыңыз. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысы уақытының кері есебі басталады.

 *Бағдарламаны орындау кезінде аспап қақпағын жаппаңыз!*

4. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен соған тән сигнал естіледі. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап. Автосыту режиміне өтеді (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе өшеді. Қажет болса, «Отмена/Подогрев» түймешігін басу арқылы Автосыту функциясын өшіруге болады

 *Өнімдерді қуыру барысында аспап ең жоғарғы температурада жұмыс істейді. «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын қайта қолдану алдында аспапты толық суыту қажет.*

 *Қуыру кезінде өнімдерді араластыру (аударып тұру) қажет.*

**«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы**

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы енгізген температура және әзірлеу уақытының параметрлері бойынша кез келген дерлік тағам әзірлеуге арналған. Тағамдарды

75°С-ге дейінгі температурада әзірлеген жағдайда Автоысыту функциясы әдепкі бойынша өшірілетін болады. Қажет болса, әзірлеу бағдарламасын іске қосқан соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басу арқылы қолмен қосуға болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады).

Бұл бағдарламада әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын орнату диапазоны – өзгеріс қадамы 1 минуттан 2 минуттан 15 сағатқа дейін. Бағдарламада температураны орнату диапазоны 5°С өзгеріс қадамымен 35-160°С құрайды.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** 140°С-ден астам белгіленген температурада қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты 2 сағаттан аспауы тиіс.



Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°С-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

### III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ

#### Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар мультипісіргіш-жылдам пісіргіште әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ – ОВОЩИ» (жылдам пісіргіш режимі) бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіш-жылдам пісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіргіш-жылдам пісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, ішкі қақпақ, бу шығаратын клапан, қақпақты ашатын блоктаушы клапан пен таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.



Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қоюға тыйым салынады!

- Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштің резина бөлшектерін тазалауда сақ болыңыз: оларды бүлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі қақпақ, бу шығаратын клапан пен қақпақты ашатын блоктаушы клапан аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсатты

құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

#### Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ сулы ас үй майлығы немесе сіңіргішпен тазартыңыз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Судың ықтимал айғыздары мен корупстағы айғыздардың алдын алу үшін бетті кептіріп сүртуге кеңес береміз.

#### Табақты тазарту

Сіз табақты қолмен де, жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жууға арналған құралды қолдана отырып, тазарта аласыз (оның өндірушінің нұсқауларына сәйкес).

Қатты ластанған жағдайда табаққа жылы су құйып, біраз уақыт шылап қойыңыз, содан кейін тазартыңыз.

Табақтың сыртқы бетін оны мультипісіргіш-жылдам пісіргішінің корпусына орнатар алдында міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.



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

#### Алынбалы ішкі қақпақты, бұды шығаратын клапанды, қақпақты ашатын блоктаушы клапан, силиконды нығыздаушы төсемені тазарту

Ішкі шешілмелі қақпақ, бу шығару клапанын, қақпақты ашу құрсаулағышты аспапты әрқолданған соң тазартуға кеңес беріледі:

1. Аспаптың қақпағын ашыңыз. Ішкі қақпақты шешу үшін іш жағынан тұтқаны мұқият тартыңыз.
2. Бу шығаратын клапан шешілмелі қақпақта орналасқан және екі бөліктен тұрады. Қақпақты тазарту үшін қақпақтың торшасын мұқият өзіңізге қарай тартып, шешіп тастаңыз. Қақпақтың сыртқы жағындағы бу шығару клапаны ажыратпа-қосқышын жоғары тартып, шешіп алыңыз және тазалаңыз. Аспап күтімі ереже жүзінде саңылауды, ауыстырып-қосқышты және бу шығаратын қақпақшаның жылы ағын сумен жуыңыз. Қақпақшаның ауыстырып-қосқышты орнына орнатыңыз және ақырын басып әбден айқындап қойыңыз.
3. Алмалы жапқышты екі жағынан, нығыздағышты төсемді, бу шығаратын қақпақшаның торын сондай-ақ жапқыштың ашу блокиратордың цилиндрін клапан жұмсақ жуатын құралмен жуыңыз.
4. Клапанның өткізу саңылауының бітелуін жіңішке ине немесе сыммен кетіруге болады.
5. Қақпақты ашуға арналған қақпақ блокиратордың бос жүрісі болуы керек. Кері жағдайда құрсаулағышты тазалаңыз.
6. Аспаптың қақпағының ішкі бетіне орналасқан тығыздаушы төсеме қатты ластанған жағдайда бес нығайтқыш бұранданы бұрап, оны шешіңіз, сөйтіп жұмсақ жуғыш затпен жылы суда жуыңыз.

7. Тазалап біткен соң шешілмелі қақпақ пен қалған элементтерді құрғатып сүртіңіз, кері бірізділікте қайта жинаңыз.

### Бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығын тазалау

Қауіпсіздік мақсатында бу шығаратын клапанның жұмыс саңылауын будың немесе сұйықтықтың тым кеңет шығуының алдын алатын жабық арнайы пластик қақпақ-қабықпен тазалаңыз. Оны кірлеу шамасына қарай тазалаңыз:

1. Қабық-қақпақты шешіп алып, оны екі бөлікке ашыңыз.
2. Екі жартысын жуып, кептіріңіз.
3. Қабық-қақпақты кері бірізділікте жинап, оларды орнына орнатыңыз.

### Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді әр пайдаланған соң тазалау қажет:

1. Шығыңқы тұсынан тартып, контейнерді ақырын шығарып алыңыз.
2. Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз.
3. Контейнерді орнына қойыңыз.

Конденсаттың артығы табақ айналасында корпусың арнайы қуысында жиналуы мүмкін. Конденсатты сүлгі немесе ас үй майлығының көмегімен оңай кетіруге болады.

### Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанғанда жұмыс камерасының ішіне сұйықтық, тамақ қалдықтары немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз.

Егер айтарлықтай ластану орын алса, аспап жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазартқан жөн.

**STOP** *Мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термоқадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулықнемесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алын тастаған жөн.

Жұмыс камера ішіне бөтен зат түскен кезде қадағаның қапына баспай оны іскекпен абайлап алыңыз.

Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.

**i** *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.*

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M140 мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

**REDMOND RB-A541** — күюге қарсы жабыны бар тостаған

Мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

**REDMOND RAM-CL1** — тостағанға арналған қысқыштар

Мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

**REDMOND RAM-G1** — қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

**REDMOND RHP-M02** — ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған.

Сіз желшінішті мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

**REDMOND RAM-FB1** — фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы.

Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар.

Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.



## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

| Ақаулық   | Мүмкін себептер   | Жою тәсілі   |
|---|---|--|
| Дисплейде «С1-С4» қателігі туралы хабарлама шықты | Жүйелік қате (басқару платасы, температуралық қадағалар немесе қысым қадағасы істен шығуы мүмкін) | Аспапты электр желісінен ажыратып, оны 10-15 минут суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз |
| Аспап қосылмайды                                  | Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған                          | Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз  |
|   | Электр розеткасы ақаулы   | Аспапты жөн розеткаға қосыңыз  |
|   | Электр розеткасында тоқ жоқ   | Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз   |
| Тағам өте ұзақ әзірленеді                         | Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)     | Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз               |
|   | Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)   | Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз  |
|   | Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған  | Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз   |
|   | Қыздыру дискісі қатты кірлеген  | Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз  |

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)  
2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)  
3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

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



**EAC**

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

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

RMC-M140-CIS-UM-8