

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-PM330

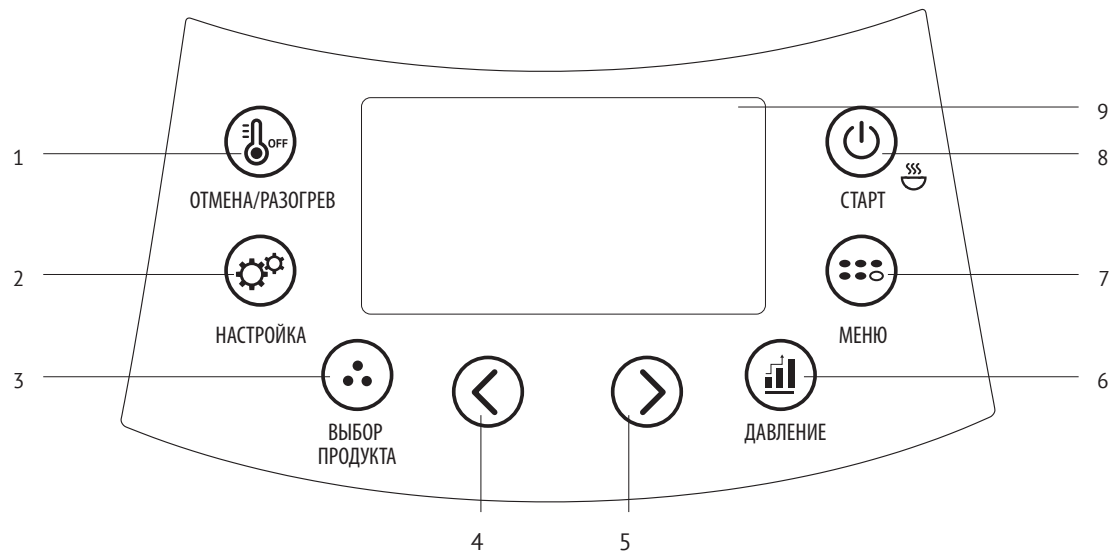


Руководство по эксплуатации

RUS	.....	6
UKR	.....	55
KAZ	.....	61
UZB	.....	67
ROU	.....	74
LTU	.....	80
LVA	.....	86
EST	.....	92



A2





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM330 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

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

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

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


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

**REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!**

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

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

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

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

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

- **STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- **STOP** *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.



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

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	12
Программы.....	12
Функции.....	12
Комплектация.....	12
Устройство мультиварки-скороварки.....	13
Панель управления.....	13
Устройство дисплея.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	15
Индикация режимов работы прибора.....	15
Установка времени приготовления.....	15
Изменение уровня давления.....	16
Изменение температуры приготовления.....	16
Отсрочка старта программы.....	17
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	18
Разогрев блюд.....	18
Приготовление при высоком давлении (режим скороварки – клапан выпуска пара закрыт).....	19
Программа «СУП».....	19
Программа «ПАР».....	20
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	21
Программа «ТУШЕНИЕ».....	22
Программа «ПЛОВ».....	23
Программа «РИС/КРУПЫ».....	24
Программа «ВАРКА».....	25
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	26
Приготовление при нормальном давлении (режим мультиварки – клапан выпуска пара открыт).....	27
Программа «ДЕСЕРТЫ».....	27
Программа «ВЫПЕЧКА».....	28
Программа «ХЛЕБ».....	30

Программа «ЙОГУРТ».....	32
Программа «ЖАРКА» .....	33
Программа «ФРИТЮР» .....	34
Программа «ПОПКОРН» .....	36
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	37
Расстойка теста.....	37
Приготовление фондю .....	37
Приготовление творога, сыра .....	38
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....	39
Приготовление детского питания.....	39
Стерилизация посуды .....	40
Подогрев детского питания.....	41
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	42
Общие правила и рекомендации .....	42
Очистка корпуса .....	42
Очистка чаши.....	42
Очистка внутренней алюминиевой крышки .....	43
Очистка съемного парового клапана и запорного клапана.....	43
Удаление конденсата.....	43
Очистка рабочей камеры .....	44
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	45
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	45
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	49
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	50
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	52
VIII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	53
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	54

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM330	Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato® (Корея)
Мощность.....	900 Вт	LED-дисплей.....	русифицированный
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц	Клапан выпуска пара.....	съёмный
Объём чаши.....	4 л	Внутренняя крышка.....	съёмная

### Программы

#### В режиме скороварки:

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

#### В режиме мультиварки:

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

### Функции

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

### Комплектация

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

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

**Устройство мультиварки-скороварки A1**

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

**Панель управления A2**

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

**Устройство дисплея A3**

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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






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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

### Индикация режимов работы прибора

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

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

### Установка времени приготовления

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

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



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

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





### Изменение уровня давления

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

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

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

Уровень	Давление, кПа
	20
	30
	50

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

### Изменение температуры приготовления

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

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

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



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



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

### Отсрочка старта программы

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

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

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

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

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



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

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

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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

## Предварительное отключение автоподогрева

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

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

## Разогрев блюд

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

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

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



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

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

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

### Программа «СУП»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (*стр. 17*).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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

## Программа «ПАР»

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

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер:

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты, равномерно разложите ингредиенты в контейнере.
3. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПАР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
6. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
7. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
8. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 49).*



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

## Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора и убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Заккрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Заккрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости вы можете изменить значение времени приготовления и установить время отсрочки старта (стр. 17).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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

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

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



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



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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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

## Программа «ПЛОВ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости вы можете изменить значение времени приготовления и установить время отсрочки старта (стр. 17).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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

### Программа «РИС/КРУПЫ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрyть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«РИС/КРУПЫ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 17*).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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



## Программа «ВАРКА»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
6. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
7. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрyть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрyто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости измените уровень давления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнется выполнение установленной программы.



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

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

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



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

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

### Программа «ДЕСЕРТЫ»

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнутs выполнение установленной программы обратный отсчет времени приготовления.



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

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



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

## Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок «<», «>» или **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.



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

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



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

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



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

## Программа «ХЛЕБ»

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

Функция автоподогрева в данной программе ограничена 3 часами.


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ХЛЕБ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 17).



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


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

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

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

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

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

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

### Программа «ЙОГУРТ»

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

Функция автоподогрева при использовании данной программы недоступна.

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины полезного объема чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Открыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок «<», «>» или **«Меню»** выберите программу **«ЙОГУРТ»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. При необходимости измените значение времени приготовления и установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт», начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. О завершении программы приготовления вас оповестят три звуковых сигнала. Далее прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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



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




## Программа «ЖАРКА»

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

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

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

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

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



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



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

### Программа «ФРИТЮР»

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

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

Функции отсрочки старта и автоподогрева в данной программе недоступны.



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

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Не накрывайте прибор крышкой. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ФРИТЮР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
4. Для того чтобы задать вид обрабатываемого продукта, нажимайте кнопку **«Выбор продукта»**.
5. Вы можете изменить значение времени приготовления нажатием кнопок **«<»** и **«>»**.
6. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**, начнется выполнение установленной программы.



*Обратный отсчет времени приготовления начнется после того, как масло нагреется до необходимой температуры.*

7. При необходимости вы можете изменить температуру приготовления во время работы автоматической программы.
8. Возьмите съемную ручку корзины для приготовления во фритюре, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
9. Через указанное в рецепте время аккуратно опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом.
10. Не накрывайте прибор крышкой.
11. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
12. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



*Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.*

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



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

### Программа «ПОПКОРН»

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

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



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

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



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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Расстойка теста

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



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

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

#### Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта – расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилок макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.

С мультиваркой-скороваркой REDMOND RMC-PM330 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «ЙОГУРТ». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

### **Приготовление творога, сыра**

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

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

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

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

## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете рецепты блюд для ребенка, которые можно давать с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM330.

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4-6 месяцев	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш. Однокомпонентные соки
6-8 месяцев	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши
8-12 месяцев	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне

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

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

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM330 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 32).

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



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

### Стерилизация посуды

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

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотнo закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите **«ОВОЩИ»** (соответствующий индикатор появится на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикаторы функции «Автоподогрев» и кнопки «Отмена/Разогрев» погаснут).
8. По завершении работы программы прозвучат три сигнала. После этого откройте паровой клапан для нормализации давления в рабочей камере, дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
9. Нажмите кнопку **«Открыть»** на ручке блокировки крышки, затем откройте крышку прибора.
10. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.



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



### Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

1. Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Плотно закройте крышку, нажмите кнопку **«Закрыть»** на ручке блокировки крышки и переведите клапан выпуска пара в положение **Закрыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** для выхода из режима ожидания, с помощью кнопок **«<»**, **«>»** или **«Меню»** выберите программу **«ПАР»** (соответствующий индикатор будет мигать на дисплее).
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите **«ПТИЦА»** (соответствующий индикатор появится на дисплее). Время, необходимое для стерилизации, совпадает с установленным по умолчанию. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени стерилизации начнется по достижении необходимых температуры и давления в чаше.
7. Отключите функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»** после запуска программы (прозвучит сигнал, индикатор кнопки погаснет).
8. По завершении работы программы прозвучат три сигнала. После этого откройте паровой клапан для нормализации давления в рабочей камере, дайте прибору остыть в течение нескольких минут.
9. Нажмите кнопку **«Открыть»** на ручке блокировки крышки, затем откройте крышку прибора.



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

### Подогрев детского питания

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

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку-скороварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки.
3. Используйте программу **«ЙОГУРТ»**, установив время, необходимое для подогрева, по своему усмотрению.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
5. Отключите функцию автоподогрева (стр. 18).



*Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!*

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

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

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

Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева (стр. 18).

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

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



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



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

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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

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

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



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

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

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

### Очистка съемного парового клапана и запорного клапана



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

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

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



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

### Удаление конденсата

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

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

### **Очистка рабочей камеры**

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

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



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

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

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

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



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

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<p>Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</p>
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока</p>	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки-скороварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</p>
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</p> <p>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</p> <p>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</p> <p>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке-скороварке</p>	<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которыми можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления</p>

При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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



### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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



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

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**


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

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

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

*(приобретаются отдельно)*

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-PM330 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.

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

## VIII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування при-

ладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.  
*УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкритті кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в

дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежите за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

*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.



**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-PM330
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	4 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне Anato® (Корея)
LED-дисплей.....	русифікований
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна

**Програми****U режимі скороварки:**

- СУП (СУП)
- ПАР (ПАРА)
- МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
- ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)
- ПЛОВ (ПЛОВ)
- РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- ВАРКА (ВАРННЯ)
- ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

**U режимі мультиварки:**

- ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
- ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
- ХЛЕБ (ХЛБ)
- ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
- ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
- ФРИТЮР (ФРИТЮР)
- ПОПКОРН (ПОПКОРН)

**Функції**

Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	6
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

**Комплектація**

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

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

**Будова мультиварки-скороварки A1**

- Корпус приладу
- Ручки для перенесення
- Змінна кришка приладу
- Змінний клапан випуску пари
- Завірний клапан
- Ручка кришки з кнопкою блокування
- Змінна внутрішня кришка
- Чаша
- Сенсорна панель управління з дисплеєм

- Тримач для черпака/ложки
- Плоска ложка
- Черпак
- Контейнер для приготування на парі
- Кожих для смаження у фритюрі
- Шнур електроживлення
- Решітка
- Мірна склянка
- Вимикач живлення

**Панель управління A2**

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

**Будова дисплея A3**

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

**1. ПЕРЕД ПОЧАТОМ ВИКОРИСТАННЯ**

Обережно дістаньте виріб і його комплекти з коробки. Виділіть усі пакувальні матеріали та рекламні наклеїтки.

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

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промітьте чашу, дайте їй просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

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

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 пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

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

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

**II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ****Індикація режимів роботи приладу**

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

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

**Встановлення часу приготування**

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




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

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

**Зміна рівня тиску**

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

- Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку «Давление».
- Натисніть кнопку «Давление» або «>» для підвищення значення робочого тиску, кнопку «<» – для зменшення. Зміни відображаються відповідними індикаторами на дисплеї. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

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

**Зміна температури приготування**

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

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

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

**Відстрочка старту програми**

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

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

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

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

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

**Підтримання температури готових страв (автопідігрів)**

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 12 годин. Під час діючого автопідігріву світиться

індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі.

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

**Попереднє вимкнення автопідігріву**

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

**Розігрівання страв**

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

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

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

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

**Загальний порядок роботи з автоматичними програмами**

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

«Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев».

Почнеться виконання встановленої програми (відлік таймера запуску).

11. За необхідності відключіть функцію автопідігріву.
12. Про завершення програми приготування вас сповістять три звукові сигнали. Далі, залежно від поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування (мерехтить індикатор кнопки «Старт»).
13. Щоб скасувати введenu програму, переварт процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

**Програма «СУП»**

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

**Програма «ПАР»**

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

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер:

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

**Програма «МОЛОЧНА КАША»**

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

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

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням зм'яцувати кашу мультиваркою вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- у разі використання нежирного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

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

**Програма «ТУШЕНИЕ»**

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

**Програма «ПЛОВ»**

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

**Програма «РИС/КРУПЫ»**

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

**Програма «ВАРКА»**

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

**Програма «ТОМЛЕННЯ»**

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

**Програма «ДЕСЕРТЫ»**

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

**Програма «ВЫПЕЧКА»**

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

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

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

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

**Програма «ХЛЕБ»**

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

**⚠️** Спечте за тим, щоб всі інгредієнти займала не більше ніж половину корпусного об'єму чаші.

**💡** Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість випічки. Треба врахувати, що впродовж першої години роботи програми іде виставлення тіста, а потім – безсередньо випікання. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

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

**i** Не відкривайте кришку мультиварки-скороварки до повного закінчення

роботи програми, особливо на етапі виставлення тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

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

**Програма «ЙОГУРТ»**

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

**⚠️** Спечте за тим, щоб всі інгредієнти займали не більше ніж половину корпусного об'єму чаші.

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

**Програма «ЖАРКА»**

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

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

**Програма «ФРИТЮР»**

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

1. Вийміть змінну ручку кошика для приготування у фритюрі, тисніть її біля основи, вставте кінці у відповідні гнізда в кошику та зафіксуйте.
2. Через указаний у рецепті час обережно опустіть кошик із рівномірно розкладеними продуктами в чашу з розігрітою олією.
3. Не вкривайте прилад кришкою.
4. Після закінчення програми трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручки і зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб залисти стітки олії.
5. Для видалення надлишків олії, що залишилася, промокніть продукт паперовим рушником або шільною паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.

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

**i** Руховий відлік часу приготування починається після того, як олія нагріється до необхідної температури.

**💡** Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багаторазове нагрівання олії сприяє його окисленню. Не використовуйте одну й ту ж олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

**Програма «ПОПКОРН»**

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

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

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

**III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ**

Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР».

Не варто залишати в закритій мультиварці-скороварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці-скороварці, використовуючи функцію розігрівання. Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включачко нагрівального диска, чаша, внутрішня кришка та паровий і запірний клапани мають бути чистими та сухими.

Перш ніж розпочати очищення мультиварці-скороварки, переконатися, що вона відключена від електромережі та повністю охолонула. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делькатні засоби для миття посуду.

Будьте обережні під час очищення gumових деталей мультиварці-скороварки: їхнє пошкодження або деформація можуть призвести до неправильної роботи приладу.

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

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

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

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

Для очищення внутрішньої алюмінієвої кришки:

1. Відкрийте кришку мультиварці-скороварки.
2. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню алюмінієву кришку на себе, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зяту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки сухою.
5. Поєднайте внутрішню кришку з основною і злегка натисніть на неї.

Паровий клапан складається з перемикача на верхній кришці приладу і захисної решітки на внутрішньому боці кришки.

- Обережно зніміть перемикач парового клапана, потягнувши його вгору. Ретельно промийте та просушіть його.
- На внутрішньому боці кришки розташована захисна решітка, що запобігає заміщенню парового клапана. Зніміть її, обережно потягнувши на себе. Ретельно промийте та просушіть решітку.
- Також на внутрішній поверхні основної кришки розташовано запірний клапан регулювання тиску. Ретельно видаліть забруднення з самого клапана і ущільнювальної гумки за допомогою вологої губки або кухонної серветки. За необхідності обережно зніміть ущільнювальну гумку.
- Здійсніть складання в зворотному порядку: щільно встановіть решітку на кріплення на внутрішньому боці основної кришки та перемикач парового клапана – на зовнішньому боці кришки приладу.

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

Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці-скороварці, згущується в спеціальний порожнини на корпусі приладу довкола чаші. Видаляйте конденсат після кожного використання приладу за допомогою кухонної серветки. У разі дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотно забруднення все ж сталося, треба очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

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

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

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

## IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

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

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


## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 25 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.

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

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.

- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың

алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау

бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

*Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

# авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

## Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RMC-PM330
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі.....	4 л
Табақ жабындысы.....	күюге қарсы, керамикалық Anato® (Korea)
LED-дисплей.....	орысшаланған
Бу клапаны.....	шешілмелі
Ішкі қақпақ.....	шешілмелі

## Бағдарламалар

### Жылдам пісіргіш режимінде:

1. СУП (КӨЖЕ)
2. ПАР (БҮ)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
4. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
5. ПЛОВ (ПАЛАУ)
6. РИС/КРУПЫ (КҮРШ/ЖАРМАЛАР)
7. ВАРКА (ПІСІРУ)
8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

### Мультипісіргіш режимінде:

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

## Функциялар

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

## Жинағы

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
RV-C402 табағы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана

Жалпақ қасық.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағыш.....	1 дана
Тор.....	1 дана
«100 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кіташы.....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана

Өндiруi өз өнiмi жақсарту барысында келесi өзгерiстер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерiстердi енгiзуге құқылы.

## Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштің құрылымы A1

1. Аспап корпусы
2. Тасымалдауға арналған тұтқалар
3. Аспаптың шешілмелі қақпағы
4. Бу шығаратын шешілмелі клапан
5. Бітеуіш клапан
6. Құрсаулау түймешігі бар қақпақ тұтқасы
7. Шешілмелі ішкі қақпақ
8. Табақ
9. Дисплейлі сенсорлық басқару панелі
10. Ожау/қасық ұстағыш
11. Жалпақ қасық
12. Ожау
13. Буда әзірлеуге арналған контейнер
14. Фритюрде қуыруға арналған себет
15. Электр қоректендіру бауы
16. Тор
17. Өлшеу стақаны
18. Қоректендіруді өшіргіш

## Басқару панелі A2

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

## Дисплей құрылымы A3

1. Мультипісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
2. Жылдам пісіргіш режиміне арналған автоматты бағдарламалар индикаторлары.
3. Шегерілген старт режимінің жұмысы мен төңешу режимінің индикаторы.
4. Ашық/жабық қақпақты әзірлеу режимінің индикаторы.
5. Берілген әзірлеу режиміне шығу индикаторы.
6. Табақтың қысым деңгейінің индикаторы.
7. Әзірлеу температурасының индикаторы.
8. Автосыту функциясының жұмысының индикаторы.
9. Әзірлеу уақыты/шегерілген старт уақытының мәндерінің индикаторы.

10. «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР» бағдарламаларындағы азық-түлік түрлерінің индикаторлары.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамастарын қорпадан аябайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-кәрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кәстешені орында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Бұйым корпусын құрамадан сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазаланыз («Аспапты күтуді» қараңыз).



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

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұтқасына, декоративті жабындылар, электрondық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты төгіс көлденең бетке орнатыңыз.



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

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

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Аспап жұмысының режимдерін индикациялау

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

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

### Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Әзірлеу бағдарламасы мен өнім түрін таңдаған соң «Настройка» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақытының мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Сағат мәндерін ұлғайту үшін «<>» түймешігін, минут мәндерін ұлғайту үшін «>>» түймешігін басыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Сағат пен минут мәндерінің өзгерістері бір-біріне қарамастан орын алады. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.

3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталғанда енгізілген өзгерістерді және автоматты бағдарламаны орындай бастауды растау үшін «Старт» түймешігін басыңыз.
4. Енгізілген буамерлерді сақтау және старты шегеру уақытын орнатуға өту үшін «Настройка» түймешігін басыңыз.
5. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан күту режиміне шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз немесе бір минут бойы аспапмен ешқандай әрекет жасамансыз.



**И** Әзірлеу уақытын қалмен орнату бағдарламасында теңешілімнің ықтимал диапазоны мен орнату қадамын ескеріңіз.

*Жылдам пісірілу режиміндегі барлық автоматты бағдарламаларда әзірлеуді орнатылған уақытын есепте тек аспап берілген жұмыс температурасы мен табақтағы қысым деңгейіне шыққанда ғана басталады.*

**Қысым деңгейін өзгерту**

REDMOND RMC-PM330 мультипісірілу-жылдам пісіргішінде әзірлеу уақытын таңдаған соң сондай-ақ қысым деңгейін де өзгертуге болады: 20, 30 және 50 «Па» сәйкесінше («МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» және «ПЛОВ» бағдарламаларынан басқа).

1. Қысымды орнату режиміне өту үшін «Давление» түймешігін басыңыз.
2. Жұмыс қысымының мәнін арттыру үшін «Давление» немесе «>» түймешігін басыңыз, азайту үшін «<» түймешігін басыңыз. Өзгерістер дисплейде тиісті индикаторлармен көрінеті болады. Ең жоғарғы мәнге жеткенде қысымның деңгейі диапазон басынан жалғасады.

Автоматты бағдарламаны іске қосқаннан кейін   индикаторы табақтағы қысымның қажетті деңгейіне жеткенше жымылықтайтын болады, ал қысым деңгейінің индикаторы – табақтағы қысымның ағымдағы деңгейін көрсететін болады. Жұмыс буамерлеріне шыққан соң екі индикатор әзірлеу үдерісі аяқталғанша жанатын болады.

**Әзірлеу температурасын өзгерту**

REDMOND RMC-PM330 мультипісірілу-жылдам пісіргішінде «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» және «ФРИТЮР» автоматты бағдарламалар жұмысы кезінде сіз әзірлеу температурасын қолмен теңешей аласыз.

1. Автоматты әзірлеу уақытының жұмысы кезінде температураны теңешеу режиміне өту үшін «Настройка» түймешігін басыңыз. Дисплейде жымылықтаған әзірлеу температурасының индикаторы пайда болады.
2. Әзірлеу температурасын арттыру үшін «>» түймешігін немесе азайту үшін «<» – түймешігін басыңыз. Әзірлеу температурасының мәнін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде орнату диапазоны басынан жалғасады.
3. Әзірлеу температурасының мәнін теңешеу аяқталған соң 5 секундтан кейін дисплейдегі индикатор жымылықтауды қойып, бағдарлама орындалуы аяқталғанша жанатын болады.

**И** Егер температура өзгертілмесе, 5 секундтан кейін температура мәнінің индикаторы сөнеді.

**Бағдарлама стартын шегеру**

«Стартты шегеру» функциясы әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын енгізуге мүмкіндік береді. Шегеру уақытын автоматты бағдарламаны таңдаған соң және әзірлеу уақытын орнатқан соң 1 минуттық орнату қадамымен 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі аралықта орнатуға болады.

1. Әзірлеу уақытын орнату аяқталған соң старты шегеру уақытын орнату үшін «Настройка» түймешігін басыңыз. Қысқа сигнал естіледі. Дисплейде «Отсрочка» (Шегеру) индикаторы пайда болады. Дисплейде 00:00 жымылықтаған мәні көрінеді.
2. «>» түймешігін басқанда уақыт мәні 1 сағат қадамен ұлғаятын болады. «<» түймешігін басқанда – әзірлеуді тандалған бағдарламасы үшін әдепкі бойынша орнатылған өзгеріс қадамымен ұлғаяды. Сағат пен

минут мәндерінің өзгерістері бір-біріне қарамастан орын алады. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазоны басынан жалғасады. Мәндерді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз.

3. Шегерілген старт уақытын орнату аяқталғанда енгізілген өзгерістерді растау және аспап жұмысын бастау үшін «Старт» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Старты шегеру уақыты біткенде үш қысқа сигнал естіліп, әзірлеудің автоматты бағдарламасын орындау басталады.
4. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан күту режиміне шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

**И** Егер стартыты шегеру уақытының мәнін 00:00-ге орнатса, әзірлеудің автоматты бағдарламасын орнату «Старт» түймешігін басқан соң бірден басталады.

*Шегерілген стартты функциясы «ПОПКОРН», «ЖАРКА» және «ФРИТЮР» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді.*

*Егер рецепте ингредиенттер ретінде тез бузылатын азық пайдаланылса, «Шегерілген стартты» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді (жұмыртқа, жана сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.).*

**Дайын тағамдар температурасын ұстау (автомсыту)**

Бұл функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанда бірден автоматты түрде қосылды және дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде ұстайды. Қолданатын азықтың «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді.

Қажет болса, азықтың «Старт» түймешігін басып өшіруге болады. Автомсыту функциясы «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» және «ФРИТЮР» автоматты бағдарламаларында қол жетімсіз және қосыла алмайды.

**Автомсытуды алдын ала өшіру**

Автомсытуды әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанда қосу үнемі қалауы болмайды. Осыны ескере отырып, REDMOND RMC-PM330 мультипісірілуінде іске қосу кезінде немесе әзірлеудің негізгі бағдарламасының жұмысында осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін старт кезінде немесе бағдарлама жұмысында «Старт» түймешігін басыңыз, «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы сөнеді. Автомсытуды қайта қосу үшін «Старт» түймешігін тағы басыңыз («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады).

**Тағамдарды ысыту**

REDMOND RMC-PM330 мультипісірілу-жылдам пісіргішін суық тағамдарды қыздыру үшін қолдануға болады. Ол үшін:

1. Азық-түлікті табаққа салып, оны мультипісірілу корпусына орнатыңыз.
  2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
  3. Дыбыстық сигнал естілгенше «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикаторы мен түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытының есебі басталады.
- Аспап тағамды 70-75°C-ге дейін қыздырып, оны ыстық күйде 12 сағат ұстайтын болады. Қажет болса бірнеше секунд бойы, дисплейдегі және түймешіктегі тиісті индикаторлар өшпегенше, «Отмена/Разогрев» түймешігін бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрып, қыздыруды тоқтатуға болады.

**И** Автомсыту және қыздыру функцияларының арқасында мультипісірілуі тағамды 12 сағатқа дейін ыстық күйде ұстауға болады, бірақ біз тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес береміз, өйткені бұл кезде оның дәмінің сапаларының өзгеруіне жөніп соқтыруы мүмкін.

**Автоматты бағдарламалармен жұмыс істеудің жалпы тәртібі**

1. Қажетті ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындап (өлшеп), оларды мультипісірілу-жылдам пісірілу табағына салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық ингредиент табақтың ішкі бетіндегі ең жоғарғы белгіден төмен болғанын қадағалаңыз.

2. Азықты аспап корпусындағы табаққа салыңыз және оның қисаймай тегіс тұрғаны мен қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты тығыз жабыңыз («ЖАРКА» немесе «ФРИТЮР» бағдарламасын қолданғанда аспапты ашық күйде қалдырыңыз), қақпақты құрсаулу тұтқасында «Закрыть» («Жабу») түймешігін басыңыз.
4. Бу шығаратын қиланды «Закрыто» («Жабық») күйіне («СУП», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламаларын пайдаланғанда) немесе «Открыто» («Ашық») («ДЕСЕРТЫ», «ВЫПЕЧКА», «ЛЕБЕ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН» бағдарламаларын пайдаланғанда) күйіне орнатыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
5. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін басыңыз «<», «>» немесе «Меню» түймешіктерінің көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (бағдарламаның тиісті индикаторы дисплейде жымылықтайтын болады).
6. Өңделетін азық-түлікті түрін енгізу үшін («СУП», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР» бағдарламаларында), «Выбор продукта» түймешігін басыңыз.
7. Қажет болғанда әзірлеу уақытының мәнін өзгертіңіз («ПОПКОРН» бағдарламасында автоматты түрде енгізіледі).
8. Аспапты жылдам пісірілу режимінде қолдану үшін қысым деңгейін өзгертуге болады («МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» және «ПЛОВ» бағдарламаларынан басқа).
9. Қажет болса, бағдарлама стартын шегеру уақытын орнатыңыз («ПОПКОРН», «ЖАРКА» және «ФРИТЮР» бағдарламаларынан басқа).
10. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін (іске қосу таймер) «Старт» түймешігін басыңыз «Старт» және «Отмена/Разогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Орнатылған бағдарламаны орындау басталады (іске қосу таймерінің есебі).
11. Қажет болса, автоматсыу функциясын өшіріңіз.
12. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді үш дыбыстық сигнал хабарлар етеді. Арн қарай, ағымдағы теңешілдерге байланысты, аспап автоматсыу режиміне өтеді («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне өтеді («Старт» түймешігінің индикаторы жымылықтайды).
13. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін әзірлеу немесе автоматсыу үдерісін тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін бірнеше секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

**«СУП» бағдарламасы**

Бағдарлама ет, балық, құс немесе көкөністен сорпалар, құймалы, көкөністі және суық көкелер әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 15 минут. Уақыты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған.

**«ПАР» бағдарламасы**

- Бағдарлама ет, балық, құс немесе көкөністен түрлі тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 15 минут. Уақыты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған.
- Бұл бағдарламда әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз:
1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа тор мен буда әзірлеуге арналған контейнер орнатыңыз.
  2. Қажетті ингредиенттерді дайындап (өлшеп), контейнерге біркелкі етіп салыңыз.
  3. «Автоматты бағдарламалармен жұмыстың жалпы тәртібі» тарауының 2-13 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы**

Бағдарлама майлылығы аз пастерленген сүтті қолдану арқылы ботқа әзірлеуге арналған.



Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 10 минут. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минуттық өзгеру қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның төменгі деңгейі орнатылған. Қысымның деңгейінің өзгерісінің мүмкіндігі айтылмыс бағдарламада ақиқь. Сүтті тасыпай, қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындалуы тиіс:

- үдерісте төгілетіл су мөлдір болғанша, барлық тұтас дәнді жарманы (күріш, қарақұмдық, тары және т.б.) мұқият жуыңыз;
- мультипісіріш табағына әзірлеудің алдында сара май жағыңыз;
- ингредиенттері қоса келетін асплаздық кітаптың рецептеріне сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттер мөлшерін тек пропорционалды азайтуға немесе көбейтуге болды);
- майлы сүтті пайдаланғанда оған 1:1 шамаластықпен ауыз су қосыңыз.

**i** Сүт пен жармалардың қасиеттері, өндіруші мен шыққан жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер етуі мүмкін.

#### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама ет, балық, құс немесе көкөністен түрлі тағамдарды бұқтыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 20 минут. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған.

#### «ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың қилы түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 15 минут. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған. Бұл бағдарламада қысым деңгейін өзгерту мүмкіндігі қол жетімсіз.

#### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күріш пісіру, түрлі жармалар әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 10 минут. 1 минуттық орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған. Бұл бағдарламада қысым деңгейін өзгерту мүмкіндігі қол жетімсіз.

#### «ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама ет, құс, балық және көкөністерді пісіруге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 20 минут. 5 минуттық орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған.

#### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама қайнатылған сүт, бұқтырылған ет, рулық, іркілдек, заливное әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 2 сағат. 5 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады. Әдепкі бойынша табақтағы қысымның орта деңгейі орнатылған.

#### «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама жас жеміс-жидектен түрлі десерттер әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 30 минут. 5 минуттық орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады.

#### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарлама бисквиттер, пісірмелер мен ашытқылы қамырдан пирогтар жасауға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 10 минуттан 4 сағатқа дейін. Әзірлеу температурасын орнату диапазоны – 5°C өзгерту қадамымен 100°C-ден 150°C-ге дейін.

Бұл бағдарлама автоысыту функциясы жұмысының ең ұзақ уақыты 4 сағатпен шектелген.

**i** Әзірлеу температурасын 130°C-ден жоғары орнатқан жағдайда әзірлеудің ең көп уақыты 2 сағатпен шектеледі болады.

**i** Бисквит дайындағанда оған тақ суырық қорыға болады (тіс шұңқығы). Егер оны қайта суырып алғанда жабысқан қамыр қалмаса – бисквит дайын.

Пісіруге әзірлеуде тағамды автоматты ысыту функциясын өшірген жөн. Дайын тағамды мультипісіріш-жылдам пісірістен сулы болып қалмауы үшін әзірлеуен соң бірден шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісіріш-жылдам пісіріш табағында автоысыту қосулы тұрғанда кішірейт мерзімге қалдыруға болады.

#### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Қара бидай қосып, бидай ұныннан нанның көп түрлерін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіргенше әзірлеудің толық айналымын қарастырады. Әдепкі бойынша бағдарламада әзірлеу уақыты 5 сағат құрайды. 5 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын реттеуге болады.

Бұл бағдарламада автоысыту функциясы 3 сағатпен шектелген.

**⚠** Барлық ингредиенттердің тобақтың пайдалы кәлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз.

**i** «Шеңгелін спорт» функциясын қолданбаған жөн, бұл пісіруге сапасына әсер етуі мүмкін. Бағдарлама жұмысының бірінші сағаты ішінде қамырды тындыру, содан кейін – тікелей пісіру кезіндегі ескерту жөн. Әзірлеу уақытын қысқарту мен жеңілдету үшін нан әзірлеуге арналған дайын қоспаларды қолдануға кеңес береміз.

Ұнды пайдаланар алдында оны отпетіге қанықтыру және қоспалардан артылу үшін елеген дұрыс.

**i** Бағдарлама жұмысы аяқталғанша мультипісіріш-жылдам пісірішті қақпағын ашпайсыз, әсіресе қамыр тындыру кезінде! Бұған пісірілетін өнімнің сапасы байланысты.

**STOP** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптан дайын нанды шығару үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

#### «ЙОГУРТ» бағдарламасы

Бағдарлама үй йогурты, майлы айран жасауға, сонымен қатар қамыр тындыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық өзгеру қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін.

Бұл бағдарламаны пайдаланғанда автоысыту функциясы қол жетімсіз.

**⚠** Барлық ингредиенттердің тобақтың пайдалы кәлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз.

**i** Йогурттар әзірлеу үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогуртына арналған банкілердің арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алыңыз).

#### «ЖАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама ет, құс етті мен көкөністерді қуыруға арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минуттық өзгеру қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін. Температураны қолмен орнату қадамымен – 5°C өзгерту қадамымен 100°C-ден 180°C-ге дейін.

Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы.

**i** Ингредиенттерді күдіктен алмау үшін рецептілер кітабынан нұсқауларды ұстануға және тобақ ішіндегісін ар-тарау арнастарына кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланар алдында аспапты толық суытыңыз. Тамақты қақпағын ашып қуырыңыз – бұл қабығын қытыратуға мүмкіндік береді.

#### «ФРИТЮР» бағдарламасы

REDMOND RMC-PM330 мультипісіріш-жылдам пісіргішінде сіз жинаққа кіретін арнайы себетті қолдана отырып, фритюрде әзірлеу аласыз.

Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минуттық өзгеру қадамымен 5 минуттан 40 минутқа дейін. Температураны қолмен орнату диапазоны – 5°C өзгерту қадамымен 140°C-ден 180°C-ге дейін.

Бұл бағдарламада стартты шегеру және автоысыту функциялары қол жетімсіз.

1. Фритюрдегі әзірлеуге арналған себетті шешілмей тұтқасын алып, оны түбінен қысыңыз да, ұштарын себеттегі тиісті ұшыққа салып, бекітіңіз.
2. Рецептте көрсетілген уақыттан соң май қыздырылған табаққа теріс салынған азық-түлігі бар себетті ақырын түсіріңіз.
3. Аспаптың қақпағын жаппаңыз.
4. Бағдарлама аяқталғанда қуыруға арналған азық-түлік салынған себетті тұтқасынан ұстап, майды ағызып жіберу үшін себеттегі арнайы ілгектің көмегімен табақтың шетіне бекітіңіз.
5. Майдың қалған қақпақтарын кетіру үшін тағамды дастарханаға қояр алдында өнімді қақпақ сүлгімен немесе тығыз жағамд майлыққа салыңыз.

**STOP** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіктің алдын алу үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз және қуырылғанын үстіне елтіңіз.

**i** Әзірлеу уақытының кері есебі май жағамтты температурға дейін қызғаннан соң басталады.

**i** Фритюр ретінде рафиндалмаған өсімдік майын қолданыңыз.

**i** Майды қатпы ұзақ немесе көп реттік қыздыру оның тотлығына әкеледі. Фритюрде азық-түлікті қайта әзірлеу үшін бір майды қолданбаңыз.

#### «ПОПКОРН» бағдарламасы

Бағдарлама попкорна қамдас- үшін арнаулы. Қамдас- және атқаратын қызметінің уақытының өзгерісінің мүмкіндігі «Автоподогрев» және «Отсрочка старта» айтылмыс бағдарламада ақиқь.

1. Табаққа попкорна арналған дәндерді салыңыз (орамсыз, бірау тете 200 граммнан аспауы тиіс).
2. «Автоматты бағдарламалармен жұмыстың жалпы тәртібі» тарауының 2-13 тш. нұсқауларын ұстаныңыз.
3. Табақтың ішіндегі сыртталар тоқтағаша күте тұрыңыз, содан кейін қақпақты ашып, дайын попкорны бар табақты шығарып алыңыз.

**STOP** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Попкорн әзірлеу барысында аспап қатпы қызады! Абай болыңыз! Күйіп қалмау үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз.

## III. АСПАПТЫ КҮТУ

Алғашқы пайдаланудың алдында, сонымен қатар мультипісіріш-жылдам пісіргіштегі астың иісін жою үшін әзірлеуге соң бөтен істерді кетіру үшін онда 15 минут ішінде жарты лимонды «IAP» бағдарламасында қайнатуға кеңес береміз.

Жабық мультипісіріште-жылдам асы әзір немесе суға толы табақты 24 сағаттан артық уақытқа қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіріште-жылдам тамақты қыздыруға болады.

Егер аспапты ұзақ уақыт қолданбасаның, оны электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, шпкі қақпақ пен бұл және бітеуіш қлапан таза әрі құрғақ болуы тиіс.

Мультипісіріш-жылдам пісіргішті тазалауға кіріспес бұрын, оның электр қоректендіру желісінен ажыратып, толық суығаннан кез жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз. Мультипісіріштің резина бөлшектері тазалау барысында мұқият болыңыз: оларды зақымдау немесе бұлдіру аспаптың жұмысын бузуы мүмкін.

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

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қояға тыйым салынады!  
Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай жұмсақ сулы ас үй майлығы немесе сіңіргішпен тазартыңыз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Судың ықтимал айғыздары мен корпустығы айғыздардың алдын алу үшін бетті кептіріп сүртуге кенес береміз.

Табақ, ішкі алюминий қақпақ пен алынбалы бу клапанын аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табақты қолмен де, жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс ағуға арналған құралды қолдана отырып, сондай-ақ ыдыс жуу машинесінде тазарта аласыз (оның өндірушінің нұсқаларына сәйкес). Қатты ластанған жағдайда табаққа жылы су құйып, біраз уақыт шылап қойыңыз, содан кейін тазартыңыз. Табақтың сыртқы бетін оны мультиісіргіш корпусына орнатар алдында міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Ішкі алюминий қақпақты тазалау үшін:

1. Мультиісіргіш-жылдам қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмастан ішкі алюминий қақпақты өзіңізге тартып, оны негізгі қақпақтан ажыратыңыз.
3. Екі қақпақтың беттерін сулы ас үй майлығы немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Қажет болса, алынған қақпақты ыдыс жуатын құрал қолдана отырып, су ағынында жуып жіберіңіз. Ыдыс жуатын машинені бұл жағдайда қолданбаған жөн.
4. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.
5. Ішкі қақпақты негізгіге қосып, оны ақырын ғана басыңыз.

Бу клапанын аспаптың ішкі қақпағындағы ажыратып-қосқыш пен қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торынан тұрады.

6. Бу клапанының ажыратып-қосқышын жоғары тартып, ақырын ғана шешіп алыңыз. Мұқият жуып, кептіріңіз.
7. Қақпақтың ішкі жағында бу клапанының бітелуінің алдын алатын қорғаныс торы орналасқан. Оны өзіңізге қарай ақырын тартып, шешіп алыңыз.
8. Сонымен қатар негізгі қақпақтың ішкі жағында қысымды реттеудің бітеуіш клапаны орналасқан. Клапанның өзіннен және нығыздаушы резинадан кірді сулы сіңіргіш немесе ас үй майлығының көмегімен мұқият тазартыңыз. Қажет болса, нығыздаушы резинаны ақырын шешіп алыңыз.
9. Кері тәртіпте жинаңыз: негізгі қақпақтың ішкі жағындағы бекітпеге тор және аспап қақпағының ішкі жағына – бу клапанының ажыратып-қосқышын тығыз орнатыңыз.

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

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

Мультиісіргіш-жылдам пісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсат аспап корпусындағы арнайы қуыста табақ айналасында жиналады. Аспапты әр пайдаланған сайын ас үй майлығының көмегімен сүртіп отырыңыз. Осы нұсқаулықтың нұсқауларын қатаң сақтағанда аспаптың жұмыс камерасының ішіне сұйық, тағам қалдықтары немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз. Егер ол айтарлықтай кірмесе, аспапты қате жұмысы немесе бүлінуінің алдын алу үшін жұмыс камерасының бетін тазалаған жөн.

**⚠** Мультиісіргіштің жылдам жұмыс камерасын тазалау алдында аспаптың электр желісінен ашпаленіне және толық суығанына көз жеткізіңіз!

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

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

## IV. ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР МЕН ОЛАРДЫ ЖООУ ТӘСІЛДЕРІ


Ақау	Ықтимал себептер	Жою тәсілі
Дисплейде қате туралы хабар болды: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару панеліне немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электр қоректендіру бауы аспапқа немесе электр розеткеге қосылмаған	Шешілмеген электр баудың аспаптың тізгі ажыратқышқа және розеткеге қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткі жұмыс істемейді	Аспапты жұмыс істейтін розеткеге қосыңыз
	Электр желісінде ток жоқ	Электр желісінде кернеудің барын тексеріңіз. Егер ол болмаса, сіздің үйіңізге алып тексеріңіз
Тағам тым ұзақ әзірленді	Электр желісінде қоректендірудің жиылыстары (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе қалыптан төмен)	Электр желісінде тұрақты кернеудің барын тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе қалыптан төмен болса, сіздің үйіңізге қызмет ететін ұйымға хабарлаңыз
	Табақ пен қыздыру элементінің арасына бөгде зат немесе бөліктер түскен (қоқыс, жарма, тағам қалдықтары)	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Бөгде зат немесе бөліктерді алып тастаңыз
	Мультиісіргіш корпусындағы табақ теріс орнатылмаған	Табақты теріс, қисайтпай орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспап қақпағынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Табақ аспап корпусына теріс орнатылмаған	Табақты теріс, қисайтпай орнатыңыз
Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақ астына бөгде зат түскен	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақ астына бөгде зат түскен	Қақпақ пен аспап корпусының арасында бөгде заттардың жоқтығын тексеріңіз (қоқыс, жарма, ас кескелері), болса, алып тастаңыз. Мультиісіргіш қақпағын сырттал естілгенге ықпал жауып отырыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздаушы резина қатты кірлеген, бүлінген немесе ақымдалған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздаушы резинаның күйін тексеріңіз. Ол ауыстыруды қажет етуі мүмкін

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқағы кепілдік талондына дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымдалмаған, сонымен қатар бұйымның толық жинауы сақталған жағдайда тағылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

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

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

## XAVFSIZLIK CHORALARI

Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab

chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

*DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni*

*ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

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

amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazorat-siz o'tkazilishi mumkin emas.

- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

#### Texnik xususiyatlari

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

#### Dasturlar

##### Tez pishirgich rejimida:

1. СУП (SHORVA)
2. ПАР (BUG)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
4. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
5. ПЛОВ (PALOV)
6. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
7. БАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
8. ТОМЛЕНИЕ (TOBLAB PISHIRISH)

##### Multi-pishirgich rejimida:

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

#### Funksiyalar

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

#### Majmua to'plami

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

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

#### Multi-pishirgich-tezpishirgichning tuzilishi A1

1. Jihoz korpusi
2. Ko'tarish uchun dasta
3. Jihozning olinuvchi qopqog'i
4. Olinuvchi bug' chiqarish klapani
5. Qutflash klapani
6. Blokirovka qilish tugmachali qopqog' dastasi
7. Olinuvchi ichki qopqoq
8. Jom

9. Displeyga ega bo'lgan sensori boshqaruv paneli
10. Chomich/qoshiq uchun ushlagich
11. Yassi qoshiq
12. Chomich
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Frityurda qovurish uchun savatcha
15. Elektr ta'minot shnuri
16. Panjara
17. O'lchov stakani
18. Ta'minot o'chirgichi

#### Boshqaruv paneli A2

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

#### Displeyning tuzilishi A3

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

## I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

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



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

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



DIQQATI! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lganda foydalanish ta'qiqlanadi.

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatmangki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gultog'oqlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha

namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materialarga tushmasin.

**⚠ Tashigandan yoki quyil haroratlarda saqlagandan keyin jihozni yoqish oldinda xona haroratida kamida 2 soat ishatmasdan saqlab turish kerak.**  
Tayyorlashdan avval multipishirgich-tezpishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsanlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmasligi kerak.

## II. MULTIPISHIRGICH-TEZPISHIRGICH-DAN FOYDALANISH

### Jihozning ish rejimlarini ko'rsatish

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

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

### Tayyorlash vaqtini o'rnatish

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

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

**i** Tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatishda sozlanmalarining mumkin bo'lgan diapazoni va o'rnatish qadimini hisobga oling.

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

### Bosim darajasini o'zgartirish

REDMOND RMC-PM330 multipishirgich-tezpishirgichida tayyorlash dasturini tanlangandan keyin bosim darajasini ham o'zgartirish mumkin: mos holda 20, 30

50 kPa («МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» va «ПЛОВ» dasturlaridan tashqari).

1. Bosimni o'rnatish rejimiga o'tish uchun «Давление» tugmachasini bosing.
2. Ishchi bosim qiymatini o'rttirish uchun «Давление» yoki «>» tugmachasini, kamaytirish uchun esa – «<» tugmachasini bosing. O'zgartirishlar displeydagi tegishli indikatorlar bilan aks ettiriladi. Maksimal qiymatga yetganda bosim darajasini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

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

### Tayyorlash haroratini o'zgartirish

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

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

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

### Dasturi ishga tushirishni kechiktirish

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

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

**i** Agar ishga tushirishni kechiktirish vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, avtomatik tayyorlash dasturining bajarilishi «Снап» tugmachasi bosilishi bilanog darhol boshlanadi.

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

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

### Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik rejim)

Bu funksiya tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan darhol istish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik istish ishlayotganda «Отмена/Паэорпе» tugmachasi indikatorlari yonadi, displeyda esa ushbu rejimdagi ishlay vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan holdara «Срап» tugmachasini bosgan holda avtomatik istishni o'chirib qo'yish mumkin. «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» va «ФРИТЮР» avtomatik dasturlaridan foydalanaganda avtomatik istish dasturidan foydalanib va uni yoqib bo'lmaydi.

### Avtomatik istishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ish yakunlangandan keyin avtomatik istishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmayveradi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-PM330 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturini ishga tushirish yoki uning ishlay vaqtida ushbu funksiyani avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dasturini ishga tushirish yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Срап» tugmachasini bosing. «Отмена/Паэорпе» tugmachasi indikatorlari o'chadi. Avtomatik istishni yana yoqish uchun «Срап» tugmachasini yana bir bor bosing («Отмена/Паэорпе» tugmachasi indikatorlari yonadi).

### Taomlarni istish

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

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgich ko'pusiga o'rnatng.
2. Qopqoni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. Tovusli signal berilgunicha «Отмена/Паэорпе» tugmachasini bosib turing. Displeydagi tegishli indikatorlar va tugmachalar indikatorlari yonadi. Taymer istish vaqtining hisobini boshlaydi.

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

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

### Avtomatik dasturlar bilan ishlayotgan umumiy tartibi

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

- Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash vaqtini o'zgartirish («ПОПКОРН» dasturida avtomatik ravishda beriladi).
- Jihozdan tez-pishirish rejimida foydalanganda bosim darajasini o'zgartirish mumkin («МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» va «ПЛОВ» dasturlaridan tashqari).
- Zarur bo'lgan hollarda dasturni ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish («ПОПКОРН», «ЖАРКА» va «ФРИТЮР» dasturlaridan tashqari).
- Dasturni ishga tushirish (taymerni ishga tushirish) uchun «Старт» tugmachasini bosish, «Старт» va «Отмена/Пауза» tugmalarining indikatorlari yonadi. O'rnatilgan dasturning bajarilishi (ishga tushirish taymeri hisobi) boshlanadi.
- Zarur bo'lgan hollarda avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish.
- Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida uch marta tovushli signal berish bilan xabar qilinadi. Keyin joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihat avtomatik isitish («Отмена/Пауза» tugmachasi indikatorlari yonadi) yoki kutish («Старт» tugmachasi indikatorlari yonadi) rejimiga o'tadi.
- Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash dasturini yoki avtomatik isitishni to'xtatib qo'yish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosish va ushlab turing.

#### «СУП» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovuq go'shti yoki sabzavotlardan bulonlar, ziravorli, sabzavotli va sovuq sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –15 daqiqa. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan.

#### «ПАР» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovuq go'shti va sabzavotlardan bug'da turli taomlarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –15 daqiqa. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan.

Ushbu dasturda tayyorlash uchun maxsus kutovnerdan foydalaning:

- Jomga 600-1000 ml suv quyung. Panjara va bug'da tayyorlash uchun kon-teynerni jomga o'rnatung.
- Kerakli masallqlarni tayyorlang (o'lchang), masallqlarni jomga bir tekis joylashtiring.
- «Автоматик dasturlar bilan ishlashning umumiy tartibi» bo'limining 2-13-bandlari ko'rsatmalariga amal qiling.

#### «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Dastur kam yog'likka ega bo'lgan tozalangan suttan foydalangan holda bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –10 daqiqa. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 1 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha. Standart holatda jomda quyi bosim darajasi o'rnatilgan. Imkoniyat yuqoriga o'tkazilgan satxni bosimini ushbu dasturda etish b'lyatmaydigan.

Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyorlashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, chexicha, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni jarayonda quyiladigan suv shaffof bo'lmagunicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masallqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masallqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'ni olinmagan suda foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

**i** Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlash chiqaruvchiga bog'liq ravishda farga qilishi mumkin, bu esa ayrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.

#### «ТУШЕНИЕ» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovuq go'shti va sabzavotlardan turli taomlarni dimlab tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –20 daqiqa. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan.

#### «ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –15 daqiqa. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan. Ushbu dasturda bosim darajasini o'zgartirish imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

#### «РИС/КРУПЫ» dasturi

Guruchni qaynatib pishirish, turli yormalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti –10 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan. Ushbu dasturda bosim darajasini o'zgartirish imkoniyatidan foydalanib bo'lmaydi.

#### «ВАРКА» dasturi

Dastur go'sht, baliq, tovuq go'shti va sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti –20 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan.

#### «ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur qaynatilgan sut, konservalashtirib dimlangan go'sht, rulka, xolodex, zalivnoy tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti –2 soat. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Standart holatda jomda o'rtacha bosim darajasi o'rnatilgan.

#### «ДЕСЕРТЫ» dasturi

Dastur yangi mevalar va rezavor mevalardan turli desертlar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti –30 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin.

#### «ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur axtirilgan xamiridan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holda tayyorlash vaqti –1 soat. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha. Tayyorlash haroratini o'rnatish diapazoni – 5°C ga teng o'zgartirish qadami bilan 100°C dan 180°C gacha. Bu dasturda avtomatik isitish funksiyasining maksimal ishlash vaqti 4 soat bilan cheklangan.

**i** Tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilganda maksimal tayyorlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi.

**i** Biskvitning tayyorligini unga yog'och to'yogachani (tish kovtagichini) suqib ko'rish orqali tekshirish mumkin. Agar uni chiqarib olinganda unda yopishib qolgan xamir bo'laktari qolmasa, demak biskvit tayyor.

*Pishirish tayyorlash vaqtida taomlarni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. Tayyor mahsulotni u nam bo'lmastligi uchun tayyor bo'lishi bilanog multipishirgich-tez-pishirgichdan oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yo'qilgan holda qisqa mudatga multipishirgich-tez-pishirgich jomida qoldirishga yo'l qo'yiladi.*

#### «ХЛЕБ» dasturi

Bug'doy unidan va javdari un qo'shgan holda nonning turli turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashning to'liq siklini ko'zda tutadi. Standart holatda ushbu dasturdagi

tayyorlash vaqti 3 soat tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturda avtomatik isitish funksiyasi 3 soat bilan cheklanadi.

**i** Barcha masallqlarning jom foydali hajmining yarmidan ortiq qismini egallamasligini kuzatib boring.



«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirish sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin. Dastur ishlash dastlabki soati davomida xamirni tindirish, keyin esa – bevosita pishirish jarayonining borishini hisobga olish lazim. Vaqtni qisqartirish va tayyorlashni soddalashtirish uchun non tayyorlash uchun tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilamiz.

Undan foydalanishdan avval kislorda bilan to'yintirish va turli aralashmalarni yiqatish uchun uni elakdan o'tkazish tavsiya qilinadi.



Dastur ishi to'liq yakunlanmaguncha, ayniqsa xamir tindirish bosqichida multipishirgich-tez-pishirgich qopqog'ini ochmang! Iloj bo'lmaganayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.



DIQQAT! Tayyor nonni jihazdan olish vaqtida oshxona qo'lloplaridan foydalaning.

#### «ЙОГУРТ» dasturi

Dastur uy yogurti, ryajenka tayyorlash hamda xamir tindirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha.

«YOGURT» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



Barcha masallqlarning jom foydali hajmining yarmidan ortiq qismini egallamasligini kuzatib boring.



Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (alohida xarid qilinadi).

#### «ЖАРКА» dasturi

Dastur go'sht, tovuq go'shti, baliq va sabzavotlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Standart holatda tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil etadi. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 1 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha. Haroratni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5°C ga teng o'zgartirish qadami bilan 100°C dan 180°C gacha. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



Masallqlarning uyush ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qiling va jomdagi masallqlarni vaqti-vaqti bilan aralashtirib turishni tavsiya qilamiz. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihazni to'liq sovutib oling. Mahsulotlarni jihaz qopqog'ini ochib qo'ygandan holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsildoq qoplamini olishga imkon beradi.

#### «ФРИТЮР» dasturi

REDMOND RMC-PM330 multipishirgich-tez-pishirgichida siz majmau toplamiga kiruvchi maxsus savatchadan foydalangan holda fryurda tayyorlashingiz mumkin.

Standart holatda tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil etadi. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 1 daqiqaga teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 40 daqiqagacha. Haroratni qo'lida o'rnatish diapazoni – 5°C ga teng o'zgartirish qadami bilan 140°C dan 180°C gacha. Ushbu dasturda avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

- Frityurda tayyorlash uchun savatchaning olinuvchi dastasidan ushlang, uning asosini siqing, uchlarini savatchadagi tegishli uyachalarga soling va qotiring.

2. Reseptda ko'rsatilgan vaqtdan keyin mahsulotlar bir tekis solingan savatchani qizdirilgan yog'li jomga tushiring.
3. Jihoz qopqog'ini yopmang.
4. Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan mahsulotlar solingan qovurish uchun savatchani ko'taring va yog' oqib ketishi uchun savatchadagi maxsus ilmoqcha yordamida uni jom qirg'og'iga mahkamlang.
5. Qolgan yog'larni chiqarish uchun taomni dasturxonaga tortishdan avval mahsulotni qog'oz sochiq yoki zich qog'oz saftetkaga shindiring.

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

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

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

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

**«ПОПКОРН» dasturi**

Dastur mlyzhallangan uchun tayyorlashga popcorn. Imconiyat yzgartirishlar davrida tayyorlashga Islands funktsiyalar «Автоподогрев» va «Отсрочка старта» ushbu dasturda erishib blymaydigan.

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

**STOP** **DI/QQATI** Popcorn tayyorlash vaqtida jihoz kuchli darajada qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Kuyishning oldini olish uchun oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning.

**III. JIHOZ USTIDAN QAROV**

Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «ПА» dasturida 15 daqiqada davomida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Tayyorlangan taom bilan yoqi suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiqliq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomni jomni muzlatqichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin.

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

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

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

**STOP** **Jihoz korpusini savga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA/QI/QLANADI!**

Jihoz korpusini kiritanishi bilan yumshoq nam oshxonaga saftetkasi yoki gubka bilan tozalash mumkin. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va klapanidagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sir-tinchi quruqlik qilib artishini tavsiya qilamiz.

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

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalanilgan holda qo'lda ham, idish yuvish mashinasida ham (uni ishlab chiqaruvchisi tavsiyalariga muvofiq holda) tozalash mumkin. Kuchli kirlangan hollarda jomga iliq suv quyving va ivishi uchun malum vaqtaga qoldiring, keyin uni tozalasini amalga oshiring.

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

Ichki aliyumin qopqoqni tozalash uchun:

1. Multipishirgich qopqog'ini oching.
2. Kuch ishlalmagan holda ichki aliyumin qopqoqni o'zingizga torting va uni asosiy qopqoqdan ajratib oling.
3. Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxonaga saftetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan qopqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
4. Har ikkala qopqoqni quruqlik qilib arting.

5. Ichki qopqoqni asosiy qopqoq bilan birlashtiring va uni yengil bosing. Bug' klapani jihozning yuqori qopqog'idagi pereklyuchatel va qopqoqning ichki tomonidagi himoya panjarasidan tashkil topgan.

6. Uni yuqoriga tortgan holda bug' klapani pereklyuchatelini ehtiyotlik bilan oling. Uni yaxshilab yuving va quring.

7. Qopqoqning ichki tomonida bug' klapani kiritanishining oldini oluvchi himoya panjarasi joylashgan. O'zingizga tortgan holda uni ehtiyotlik bilan oling. Panjarani yaxshilab yuving va quring.

8. Asosiy qopqoqning ichki tomonida bosimni boshqaruvchi qutqilash klapani joylashgan. Nam gubka yoki oshxonaga saftetkasi yordamida klapaning o'zi va zichlovchi rezinadan kirlarni yaxshilab ketkazing. Zarur bo'lgan hollarda zichlovchi rezinani ehtiyotlik bilan oling.

9. Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: panjarani asosiy qopqoqning ichki tomonidagi mahkamlash moslamasi va bug' klapani pereklyuchatelini – jihoz qopqog'ining tashqi tomoniga zich o'rnatning.

**Light** **Jihozdan har safar foydalanilgandan keyin bug' va qutqilash klapanlarini albatta tozalang!**

**Light** **Qutqilash klapani rezinkasining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olish, tozalash va o'rnatish vaqtida buramang va cho'zmay.** Bug' klapaning o'zining yoki rezinkasining shikastlanishi jihozning noto'g'ri ishlashiga yoki uning ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

Multipishirgich-tezishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensat jihoz korpusida jom atrofidagi maxsus bo'shliqda toplanadi. Jihozdan har safar foydalanilgandan keyin oshxonaga saftetkasi yordamida kondensatni chiqarib tashlang.

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

**Light** **Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liqlik sovuganligiga ishonch hosil qiling!**

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuyni nam (xo'l emasli) gubka yoki saftetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmagunligi uchun qoling qoldirlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan holda ularni pinsep yordamida datchik kojujiga bosmagan holda olib tashlang.

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

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

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

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Barafat qilish usuli
Displayda xatolik to'g'risidagi xabar paydo bo'ladi: E1 – E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Qopqoqni mahkam yoping, jihozni yana elektr tarmog'iga ulang.
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minot shnuri jihozga yoki elektr rozetkasi-ga ulanmagan	Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli razyomga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'ida kuchlanish borligini tekshiring. Agar tok bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar (tok kuchlanish darajasi barqaror emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror kuchlanishning borligini tekshiring. Agar u barqaror yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom va qizdirish elementi orasiga begona buyum yoki zarrachalar (chiqindi, yorma, taom zarrachalari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatning
Qizdirish diski kuchli kirlangan	Qizdirish diski kuchli kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Qizdirish diskini tozalang



Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bararaf qilish usuli
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Jom va multipishirgich ichki qopqog'i ulanishining germetikligi buzilgan	Jom jihoz korpusiga tekis o'rnatilmagan
		Qopqoq va jihoz korpusi orasida begona buyumlar (chiqindi, yormalar, taom bo'laklari) yo'qligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multipishirgich qopqog'ini tiqilgan tovush chiqargan holda yoping
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezina kuchli kirilgan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

## V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI


Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 25 oy muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, tefton va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi.

Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

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

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

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

## MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.

- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile

tehnice sau tablă din fabrică a produsului).

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
  - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
  - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit

și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).  
*SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii),

care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheați de adulți.

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

**Caracteristici tehnice**

Model .....	RMС-PM330
Putere: .....	900 W
Tensiune .....	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului: .....	4 l
Acoperirea vasului .....	antiaderentă, ceramică Anato® (Coreea)
LED-display .....	rusiñicat
Supapă de aburi .....	detaşabilă
Capac interior .....	detaşabil

**Programe**

**În regim de pressure-cooker:**

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

**În regim de multi-cooker:**

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

**Funcții**

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

**Completare**

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

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

**Construcția multi-cooker-ului A1**

1. Corpul dispozitivului
2. Mânere pentru transportare
3. Capac detaşabil al dispozitivului
4. Supapă de ieşire a aburului detaşabilă
5. Supapă de închidere
6. Mănerul capacului cu buton de blocare
7. Capac interior detaşabil
8. Vas

9. Panoul de comandă de tip senzorial cu display
10. Support pentru polonic/lingură
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Container pentru preparare la aburi
14. Coş pentru prăjire în fritură
15. Cablu de alimentare
16. Grilă
17. Pahar cotat
18. Întrerupător de alimentare

**Panou de comandă A2**

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

**Construcția displayului A3**

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

**I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Scoațeti cu grijă dispozitivul și accesorii acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

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

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

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

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




**⚠** După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei în mu puțin două ore înainte de conectare.

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

**II. UTILIZAREA MULTI-COOKER - PRESSURE-COOKERULUI**

**Indicația regimurilor de funcționare ale dispozitivului**

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

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

**Setarea timpului de preparare**

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

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

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



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

**Modificarea nivelului de presiune**

În multi-cooker pressure-cooker REDMOND RMC-PM330 în regimul de pressure-cooker după selectarea programului de preparare la fel puteți modifica nivelul de presiune: 20, 30 și 50 kPa (cu excepția programelor «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» și «ПЛОВ»).

1. Pentru a trece în regimul de setare a presiunii, apăsați butonul «Давление».

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

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

#### Modificarea temperaturii de preparare

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


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

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

#### Amânarea startului programului

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

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

 Dacă setați valoarea timpului de start amănat 00:00, executarea programului automat de preparare va începe imediat după apăsarea butonului «Старт».

Funcția de start amănat nu este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «ПОПКОРН», «ЖАРКА» și «ФРИТЮР»

Nu utilizați funcția «Amânarea startului» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

#### Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C

timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează butonul «Отмена/Пауза», pe display se afișează numărătoarea directă a timpului de funcționare în regimul dat.

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

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

#### Deconectarea preventivă a încălzirii automate

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

#### Încălzirea bucatelor

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

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsăți butonul «Отмена/Пауза» pînă se va auzi un semnal sonor. Se vor ilumina indicatorul corespunzător pe display și indicatorul butonului. Timerul va începe numărătoarea timpului de încălzire.

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



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

#### Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

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

9. În caz de necesitate, setați timpul de start amănat al programului (cu excepția programelor «ПОПКОРН», «ЖАРКА» și «ФРИТЮР»).
10. Pentru pornirea programului de preparare (timerului de lansare) apăsați butonul «Старт». Se vor ilumina indicatoarele butanoanelor «Старт» și «Отмена/Пауза». Va începe executarea programului setat (numărătoarei timerului de lansare).
11. În caz de necesitate, opriți funcția de încălzire automată.
12. Despre finalizarea programului de preparare vor informa trei semnale sonore. Ulterior, în dependență de setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Пауза») sau în regimul de așteptare (va clipi indicatorul butonului «Старт»).
13. Pentru anularea programului introdus, Întrerupeți procesul de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Пауза».

#### Programul «СУП»

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

#### Programul «ПАР»

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

Pentru preparare în acest program utilizați un conteinер special:

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

#### Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

- spătați bine toate crepele cu bob întreg (orez, hrișcă, grâu, etc.) pînă când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorarar sau micșorari cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.



Proprietățile laptelui și ale crepurilor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează asupra rezultatelor de preparare.

#### Programul «ТУШЕНИЕ»

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

**Programul «ПЛОВ»**

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

**Programul «РИС/КРУПЫ»**

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

**Programul «ВАРКА»**

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

**Programul «ТОМЛЕНИЕ»**

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

**Programul «ДЕСЕРТЫ»**

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

**Programul «ВЫПЕЧКА»**

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

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

**💡** Puteți verifica gradul de pregătirea a panșipanelor împlintind în el un bețișor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înțeleite fragmente de aluat - panșipanelul este gata.

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

**Programul «ХЛЕБ»**

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de piine din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute. Funcția de încălzire automată în acest program este limitată până la 4 ore.

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

**💡** Nu utilizați funcția «Amănarea stăruirii», deoarece aceasta poate influența calitatea capturilor. Țineți cont, că în decursul primei ore a funcționării pro-

gramului are loc dospirea aluatului, apoi – coacerea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea piinii.

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

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

**STOP** **ATENȚIE!** Utilizați mânăși de bucătărie pentru scoaterea piinii gata din dispozitiv.

**Programul «ЙОГУРТ»**

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

Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.

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

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

**Programul «ЖАРКА»**

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

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

**Programul «ФРИТЮР»**

În multi-cooker-pressure-cookerul REDMOND RMC-PM330 puteți prepara în fritură, utilizând coșul special care face parte din setul de livrare. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 18 minute. Intervalul setării manuale a timpului - de la 1 până la 40 de minute cu pasul setării de 5 minute. Intervalul setării manuale a temperaturii de preparare - de la 140°C până la 180°C cu pasul setării de 5°C. Funcția de start amânat și încălzire automată în acest program nu sunt disponibile.

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

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

**i** Număratoarea inversă a timpului de preparare va începe după ce uleiul se va încălzi până la temperatura necesară.

**💡** Utilizați în calitate de fritură doar ulei vegetal rafinat.

**💡** Încălzire puternică prelungită sau multiplă contribuie la oxidarea acestuia. Nu utilizați acești ulei pentru preparare repetată a alimentelor în fritură.

**Programul «ПОПКОРН»**

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

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

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

**III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI**

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

Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire. Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.

Înainte de curățarea multi-cookerului, asigurați-vă că aceasta este deconectată de la rețeaua electrică și s-a răcit complet! Pentru curățarea dispozitivului utilizați o cârpă moale și soluții pentru spălarea vaselor. Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciu ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.

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

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

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

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

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

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

Pentru curățarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul multi-cookerului.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## IV.DEFECȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

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


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

## V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 25 luni de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc). Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat). Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

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

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

 *Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, įdėmiai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, tai pratęs jo eksploataavimo trukmę.*

## SAUGOS PRIEMONĖS

Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploataavimo taisyklių nesilaikymo.

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitiniuose patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

*DĖMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinių. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.*

- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.



*Prisiminkite: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite jo, kai veikia – dėl to prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rimtai sugesti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

*DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po vandens čiurkšle!*

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu

išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

**Techninės charakteristikos**

Modelis .....	.....RMC-PM330
Galingumas .....	..... 900 W
Įtampa .....	..... 220–240 V, 50 Hz
Dubens talpa .....	..... 4 l
Dubens danga .....	.....neprisvytlanti keraminė ANATO® danga (Koreja)
LED-ekranas .....	.....rusų k.
Garų vožtuvas .....	.....nuimamas
Vidinis dangtis .....	.....nuimamas

**Programos**

Greitpuodžio režime:

1. „CVT“ (CVT)
2. „PIAP“ (PIAP)
3. „МОЛОЧНАЯ КАША“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
4. „ТУШЕНИЕ“ (TROŠKINIMAS)
5. „ПЛОВ“ (PLOVAS)
6. „РИС/КРУТЫ“ (RYŽIAI/KRUPOPOS)
7. „БАРКА“ (VIRIMAS)
8. „ТОМЛЕНИЕ“ (LETAS TROŠKINIMAS)

**Daugiafunkcio puodo režime:**

1. „ДЕСЕРТЫ“ (DEŠERTA)
2. „ВЫПЕЧКА“ (KEPINIAI)
3. „ХЛЕБ“ (DUONA)
4. „ЙОГУРТ“ (JOGURTAS)
5. „ЖАРКА“ (KERIMAS)
6. „ФРИТОР“ (GRUZDINTUVĖ)
7. „ПОПКОРН“ (SPRAGĖSIA)

**Funkcijos**

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas) .....	.....iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas .....	.....yra
Patiekalų šildymas .....	.....iki 12 val.
Отсрочка .....	.....iki 24 val.

**Komplektacija**

Daugiafunkcis puodas .....	.....1 vnt.
Dubuo RB-C402 .....	.....1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose .....	.....1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje .....	.....1 vnt.
Dozatorius .....	.....1 vnt.
Samtis .....	.....1 vnt.
Plokščias šaukštas .....	.....1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis .....	.....1 vnt.
Grotelės .....	.....1 vnt.
Knyga „100 receptų“ .....	.....1 vnt.
Naudojimosi instrukcija .....	.....1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė .....	.....1 vnt.
Elektrinis maitinimo kabelis .....	.....1 vnt.

■ Gaminiojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasiekia teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

**Daugiafunkcio greitpuodžio įranga A1**

1. Prietaiso korpusas
2. Rankena nešti
3. Nukeliamas prietaiso dangtis
4. Nuimamas garų vožtuvas
5. Blokavimo vožtuvas
6. Dangčio rankena su blokavimo mygtuku
7. Nuimamas išorinis dangtis
8. Dubuo
9. Jutiklinis valdymo pultas su ekranu

10. Samčio/šaukšto laikiklis
11. Plokščias šaukštas
12. Samtis
13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
14. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.
15. Elektrinis maitinimo kabelis
16. Grotelės
17. Dozatorius
18. Maitinimo jungiklis

**Valdymo pultas A2**

1. Mygtukas „Отмена/Passopree“ („Atšaukti/Pašildyti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktą nuostatą atšaukimas.
2. Mygtukas „Настройка“ („Nustatyti“) – perjungimas tarp temperatūros ir laiko nustatymo režimų.
3. Mygtukas „Выбор продукта“ („Produkto pasirinkimas“) – produkto tipo pasirinkimas gaminimo programose.
4. Mygtukas „<“ – perjungimas tarp gaminimo programų (iš dešinės į kairę), temperatūros ir laiko mažinimas.
5. Mygtukas „>“ – perjungimas tarp gaminimo programų (iš kairės į dešinę), temperatūros ir laiko didinimas.
6. Mygtukas „Давление“ („Slėgis“) – darbinio slėgio lygio keitimas.
7. Mygtukas „Меню“ („Meniu“) – išėjimas iš laukimo režimo, automatines gaminimo programos pasirinkimas.
8. Mygtukas „Старт“ („Start“) – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas, išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.
9. Ekranas.

**Ekranų išdėstymas A3**

1. Automatinių programų, skirtų daugiafunkcio puodo režimui, indikatoriai.
2. Automatinių programų, skirtų greitpuodžio režimui, indikatoriai.
3. Režimų nustatymo ir atidėto paleidimo režimo indikatorius.
4. Gaminimo režimo, esant atidarytam/uždarytam dangčiui, indikatorius.
5. Perėjimo prie pasirinkto gaminimo režimo indikatorius.
6. Dubenyje esančio slėgio lygio indikatorius.
7. Gaminimo temperatūros indikatorius.
8. Automatinio pašildymo funkcijos veikimo indikatorius.
9. Gaminimo laiko/atidėto paleidimo indikatorius.
10. Produkto tipo programose „CVT“, „PIAP“, „БАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ЖАРКА“, „ФРИТОР“ indikatorius.

**I. PRIEŠ NAUDOJANT**

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.

⚠ *Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.*

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nužūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Daugiafunkcio puodo priežiūra“).

STOP **ДѢЙСВИО!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Pastatykite prietaisą ant tvirtos, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

⚠ *Po pervedimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.*

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio greitpuodžio dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

**II. DAUGIAFUNKCIO GREITPUODŽIO EKSPLOATACIJA**

**Prietaiso veikimo režimų indikacijos**

Priklausomai nuo pasirinktos automatines gaminimo programos, daugiafunkcis greitpuodis RMC-PM330 gali veikti daugiafunkcio puodo arba greitpuodžio režime. Daugiafunkcio puodo režime prietaisą gali būti naudojamas tiek atidarytu, tiek uždarytu dangčiu.

1. Pasirinkus automatinę programą, vykdomą greitpuodžio režime, ekrane bus rodomas indikatorius ir slėgio lygis dubenyje, gaminimo laiko reikšmė, o taip pat, priklausomai nuo programos, produkto tipas.
2. Pasirinkus automatinę programą, vykdomą daugiafunkcio puodo režime, esant uždarytam dangčiui, ekrane bus rodomas indikatorius ir gaminimo laiko reikšmė.
3. Pasirinkus automatinę programą, vykdomą daugiafunkcio puodo režime, esant atidarytam dangčiui, ekrane bus rodomas indikatorius ir gaminimo laiko reikšmė.

**Gaminimo laiko nustatymas**

Daugiafunkciame greitpuodyje REDMOND RMC-PM330 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ПОПКОРН“ programoje. Galimas pasirenkamo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklausomai nuo pasirinktos gaminimo programos.

1. Išsirinkę gaminimo programą ir produkto tipą, spauskite mygtuką „Настройка“. Ekrane pradės mirksėti laiko reikšmės indikatorius.
2. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „<“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „>“ mygtuką. Norint greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nustačius gaminimo laiką, spauskite „Старт“ mygtuką, patvirtinkite atliktus pakeitimus ir automatines programos vykdymo pradžią.
4. Įvestiems parametrus išsaugoti ir pereinant prie atidėto paleidimo laiko įvedimo, spauskite „Настройка“ mygtuką.
5. Norint pereiti į laukimo režimą, neišsaugant atliktų pakeitimų, spauskite ir laikykite nuspaudę „Отмена/Passopree“ mygtuką arba 1 min. neatlikite jokių veiksmų.

**i** *Nustatant gaminimo laiką rankiniu būdu turėkite omenyje galimą laiko diapazoną ir nustatymo intervalą.*

Visose greitpuodžio režimo automatinėse programose nustatytą gaminimo laiką atskaita prasideda tik prietaisui persijungus į nustatytą darbinę temperatūrą ir slėgį dubenyje.

**Slėgio lygio keitimas**

Daugiafunkciame greitpuodyje REDMOND RMC-PM330, jam esant greitpuodžio režime, pasirinkus gaminimo programą taip pat galima keisti slėgio lygį: 20, 30 ir 50 kPa atitinkamai (išskyrus programas „МОЛОЧНАЯ КАША“, „РИС/КРУТЫ“ ir „ПЛОВ“).

1. Norint pereiti į slėgio nustatymo režimą, spauskite mygtuką „Давление“.
2. Darbinio slėgio reikšmei padidinti, spauskite mygtuką „Давление“ arba „>“, o norint sumažinti – „<“. Pakeitimas bus rodomi ekrane, pažymint juos atitinkamai indikatoriais. Pasiekus maksimalią reikšmę, slėgio lygio nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.

Paleidus automatinę programą, mirksės indikatorius, iki dubenyje bus pasiekta reikalingas slėgis, o slėgio lygio indikatorius rodys faktinį, dube-

nyje esantį slėgio lygį. Pasiekus darbinis parametrus, abu indikatoriai švies tol, kol pasibaigs gaminimo procesas.

### Gaminimo temperatūros keitimas

Daugiafunkciami greitpuodijai RMC-PM330 veikia automatinėms programoms „БЫПЕЧАКА“, „ЖАРКА“ ir „ФРИТИОР“, galėsite rinkiniu būdu nustatyti gaminimo temperatūrą.

1. Veikiant automatinei gaminimo programai, spauskite mygtuką „Настройка“ ir pereikite į temperatūros nustatymo režimą. Ekране bus rodomas mirksintis gaminimo programos indikatorius.
2. Gaminimo temperatūrai padidinti spauskite „+“ mygtuką, o sumažinti – „-“. Norint greitai pakeisti temperatūros režimą, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Praėjus 5 sek. po nustatymų pradžios, ekrane nustos mirksėti ir iki švies iki gaminimo programos pabaigos temperatūros reikšmės indikatoriaus.

**i** *Jei temperatūra nebuvo pakeista, temperatūros reikšmės indikatoriaus užges per 5 sek.*

### Atidėtas programos paleidimas

Atidėtas paleidimo laikas – tai nustatytas laiko intervalas, kuriam pasibaigus prasidės gaminimo programos vykdymas. Atidėto paleidimo laiką galima nustatyti nuo 1 min. iki 24 val., 1 min. intervalu, išsirinčius automatinę programą ir nustatius gaminimo laiką.

1. Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, išsirinčius automatinę gaminimo programą spauskite mygtuką „Настройка“. Pasigirs trumpas signalas. Ekране atsiras indikatoriaus „Отсрочка“. Ekране atsiras mirksintis rodmuo: 00:00.
2. Paspaudus „<“ mygtuką, laiko reikšmė didės 1 val. intervalu. Paspaudus „>“ mygtuką – pagal nurytėjimą pasirinktos gaminimo programos nustatytu intervalu. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Nustačius atidėto paleidimo laiką, spauskite „Старт“ mygtuką, patvirtinkite atliktus pakeitimus ir automatinės programos vykdymo pradži. Pasibaigus atidėto paleidimo laikui, pasigirs trys trumpi signalai ir bus pradėtas automatinės gaminimo programos vykdymas.
4. Norint išėiti iš laukimo režimą neišsaugant įvestų pakeitimų, spauskite „Отмена/Пауза“ mygtuką.

**i** *Nustačius atidėto paleidimo laiką 00:00, automatinės gaminimo programos vykdymas prasidės iš karto, paspaudus „Старт“ mygtuką.*

*Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „ПОПКОРН“, „ЖАРКА“ ir „ФРИТИОР“.*

*Nerekomenduojama naudoti „Отсрочка старта“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).*

### Govatų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o govatų patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Отмена/Пауза“ mygtuko indikatoriai, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima išjungti, paspaudus mygtuką „Старт“.

Automatinio pašildymo funkcija neprieinama ir negali būti įjungta naudojant automatinės programos „ПОПКОРН“, „ЙОГУРТ“ ir „ФРИТИОР“.

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciami puode REDMOND RMC-PM330 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, paleidžiant pagrindine gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidimo ar programos veikimo metu spauskite „Старт“ mygtuką, o mygtuko „Отмена/Пауза“ mygtukus užges.

Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Старт“ mygtuką (įsijiebs „Отмена/Пауза“ mygtuko indikatoriai).

### Patiekalų šildymas

Daugiafunkcij greitpuodij REDMOND RMC-PM330 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Spauskite mygtuką „Отмена/Пауза“ kol pasigirs garsinis signalas. Ekrane įsijiebs atitinkamas indikatorius, o taip pat mygtuko indikatoriai. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Пауза“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

**i** *Nepasaiti, kad daugiafunkcij puodas gali iki 12 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakenkti jo skonius.*

### Bendra darbo automatinėms programoms tvarka

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį ir tolygiai paskirstykite juo dubenyje. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis stovi tiesiai, nėra pakryps ir gerai priguldes prie kaitinimo elemento.
3. Sandariai uždarykite dangtį (naudojant programas „ЖАРКА“ arba „ФРИТИОР“, prietaisą palikite atidarytą), spauskite mygtuką „Закрыть“, esantį ant dangčio blokinamo rodmuovo.
4. Garų išleidimo ventuzą nustatykite į padėtį „Закрыто“ (naudojant programas „СУП“, „ПАР“, „МОЛОЧНАЯ КАША“, „ТУШЕНИЕ“, „ПЛОВ“, „РИС/КРУПЫ“, „ВАРКА“, „ТОМЛЕНИЕ“ arba „Открыто“ (naudojant programas „ДЕСЕРТЫ“, „БЫПЕЧАКА“, „ХЛЕБ“, „ЙОГУРТ“, „ЖАРКА“, „ФРИТИОР“, „ПОПКОРН“). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
5. Norint išėiti iš laukimo režimo, spauskite mygtuką „Меню“, o mygtukais „<“, „>“ arba „Меню“ išsirininkite reikalingą gaminimo programą (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatoriai).
6. Atpaudojant produkto tipui išsirininkite, (programose „СУП“, „ПАР“, „ТУШЕНИЕ“, „ВАРКА“, „ЖАРКА“, „ФРИТИОР“), spauskite mygtuką „Іsširinkite produktą“.
7. Jeigu reikia, pakeiskite gaminimo laiko reikšmę (programoje „ПОПКОРН“ jis nustatomas automatiškai).
8. Naudojant prietaisą greitpuodžio režime, galima keisti slėgio lygį (išskyrus programas „МОЛОЧНАЯ КАША“, „РИС/КРУПЫ“ ir „ПЛОВ“).
9. Jeigu reikia, nustatykite atidėtos programos paleidimo laiką (išskyrus programas „ПОПКОРН“, „ЖАРКА“ ir „ФРИТИОР“).
10. Gaminimo programai įjungti (laikmačiu įjungti) spauskite „Старт“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Старт“ ir „Отмена/Пауза“ indikatoriai. Prasidės nustatytos programos vykdymas (laikmačiu atskaita).
11. Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją.
12. Apie gaminimo programos pabaigą įspės trys garsiniai signalai. Toliau, priklausomai esamų nustatytų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo švies „Отмена/Пауза“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Старт“ mygtuko indikatoriai).
13. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio

pašildymo procesą, spauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Пауза“ mygtuką.

### PROGRAMA „СУП“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvis ir paukštiena virti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 15 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 8 val., 5 min. keitimo intervalu. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis.

### PROGRAMA „ПАР“

Programa skirta įvairiems mėsos, žuvų, paukštienos ir daržovių patiekalams gaminti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 15 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 2 val., 5 min. keitimo intervalu. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą:

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Į dubenį įstatykite grotelės talpą, skirtą gaminti garuose.
2. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį ir tolygiai paskirstykite juo dubenyje.
3. Sekite 2–13 skyriaus „Bendrijų veiksmų sąrašą“, naudojant automatinės programos nurodymus.

### PROGRAMA „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebui pasteurizuotu pienu virti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 10 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 4 val., 1 min. keitimo intervalu. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas žemas slėgio lygis. Galimybė keisti slėgio lygį programoje nėra. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintą kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcij puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

**i** *Pieno ir kuoyp svaybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.*

### PROGRAMA „ТУШЕНИЕ“

Programa skirta įvairiems mėsos, žuvų, paukštienos ir daržovių patiekalams gaminti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 20 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 12 val., 5 min. keitimo intervalu. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis.

### PROGRAMA „ПЛОВ“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 15 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 2 val., 5 min. keitimo intervalu. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis. Šioje programoje nėra galimybės keisti slėgio lygį.

### PROGRAMA „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairioms košėms virti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 10 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis. Šioje programoje nėra galimybės keisti slėgio lygį.

### PROGRAMA „ВАРКА“

Programa skirta daržovėms, mėsa, žuvis ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 20 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Pagal nurytėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis.

### PROGRAMA „ТОМЛЕНИЕ“

Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutiesio gamyba. Gaminimo laikas pagal nurytėjimą – 2 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas

kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Pagal nutylėjimą, dubenyje yra nustatytas vidutinis slėgio lygis.

**PROGRAMA „ДЕСЕРТЫ“**

Rekomenduojama įvairiems šviežių vaisių ir uogų desertams gaminti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

**PROGRAMA „БИЙЕЧКА“**

Programa skirta biskvitui, apkepei ir mielėnės tuštas pyragams kepti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 1 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 4 val., 5 min. keitimo intervalu. Temperatūros keitimo diapazonas – nuo 100 iki 150°C, 5°C keitimo intervalu.

Šioje programoje maksimalus automatinio pašildymo funkcijos laikas apribotas iki 4 val.

**I** Nustatius aukštesnę nei 130°C gaminimo temperatūrą, maksimalus gaminimo laikas bus apribotas iki 2 val.

**I** Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „CAKE“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patieklių pašildymo funkciją. Gatovą produktą šimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrektų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame greitpuodyje, esant įjungtam automatiniams pašildymui.

**Programa „ХЛЕБ“**

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinai duonai su ruginų miltų priemaišu kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje apribota iki 3 val.

**I** Sekite, kad visi produktai užimtų ne daugiau kaip pusę dubens.

**I** Nerekomenduojama naudotis funkcija „Отсрочка“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei. Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepa. Gaminimo laikui trumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant juos deguonimi ir pašalinant priemaišas.

**I** Neatidarykite daugiafunkcio greitpuodyžio dangčio iki pasibaigus programai, ypač įgali tešlos kildinimo metu! Nuo to priklauso kepimo kokybė.

**STOP** ДЭМЕСІО! Ішаман іškeптą дуона, наудокітэ віртувенімс пірштінемс.

**PROGRAMA „ЙОГУРТ“**

Programa skirta jogurtui, pasukoms namų salygoms gaminti ir tešai kildinti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 10 min. iki 12 val., 5 min. keitimo intervalu. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

**I** Sekite, kad visi produktai užimtų ne daugiau kaip pusę dubens.

**I** Jogurtams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigyjama atskirai).

**PROGRAMA „ХАРКА“**

Programa skirta daržovėms, mėsa, žuvis ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 18 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 min. iki 2 val., 1 min. keitimo intervalu. Rankinio temperatūros nustatymo diapazonas – nuo 100°C iki 180°C, 5°C keitimo intervalu. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

**I** Tam, kad produktai neprisiltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „KEP-NO“ programą, leiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama kepinai produktus, esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški apskrudusi luobelė.

**Programa „ФРИТЮР“**

Daugiafunkciame greitpuodyje REDMOND RMC-PM330 galima gaminti ir gruzdintuvėje, naudojant specialų krepšį, kuris yra komplekte.

Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 18 min. Rankinio laiko nustatymo diapazonas – nuo 5 iki 40 min., 1 min. keitimo intervalu. Rankinio temperatūros nustatymo diapazonas – nuo 140°C iki 180°C, 5°C keitimo intervalu. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.

1. Paimkite nuimamą krepšio, skirto kepti gruzdintuvėje, rankeną, suspauskite ją ties pagrindu, įstatykite galus į tam skirtą krepšyje esantį lizdą ir užfiksuokite.
2. Praėjus recepte nurodytam laikui, atsargiai nuteikite krepšį su tolygiai paskirstytais produktais į dubenį su įkaltusiu aliejumi.
3. Neuždenkite prietaiso dangčio.
4. Pasibaigus gaminimo programai, kilstelėkite kepimo krepšį už rankenos ir užfiksuokite ant dubens krašto prie tam skirto kabliuko, kad nubarvėtų aliejus perteklius.
5. Aliejus perteklius nuo gaminijų pašalinti, prieš pateikiant, nususinkite juos virtuviniu rankluoščiu arba stora popierine servetėle.

**STOP** ДЭМЕСІО! Аліејус labai karštas! Vengiant nudėgimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.

**I** Atgalinę gaminimo laiko atskaitą prasidės iki reikiamos temperatūros įkaito aliejus.

**I** Gruzdintuvėje naudokite tik rafinuotą augalinį aliejų.

**I** Stipriai arba ilgai ar daug kartų kaitinant aliejų, skatina jame rūgščių išsiskyrimą. Todėl nenaudokite to paties aliejaus pakartotinai.

**Programa „ПОПКОРН“**

Programa yra skirta parnginti spragėsius. Galimybė keisti kepimo laiką ir funkcijos „Автоматреве“ ir „Отсрочка старта“ šioje programoje nėra.

1. Į dubenį sudėkite spragėsius (be pakuočių, ne daugiau kaip 200 g!).
2. Sekite 2–13 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.
3. Palaukite, kol dubenyje nebesigirdės spragėjimo, tuomet atidarykite dangtį ir išimkite dubenį su spragėšiais.

**STOP** ДЭМЕСІО! Кепант спрагэсіус, пріетаісау стірпаі! Бакіте атсаргас! Венгант нудегімй, наудокітэ віртувенімс пірштінемс.

**III. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA**

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojama 15 minučių pavirinti pusę citrinos „LIAP“ programą. Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.

Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones. Atidžiai valykite guminės daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus

arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.

**I** Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

**STOP** DRAUDŽIAMA merkti prietaisą vandeni ar plauti jį vandens srove!

Prietaiso korpusą, priklausomai nuo jo švarumo lygio, galima valyti minkšta drėgna virtuvinė servetėle arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausi nuvalyti. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo.

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų). Jeigu dubuo labai nešvarus, įplikite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršių, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą.

**I** Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisilyšančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Nenaudojant įgėš, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudodami indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausi dangtį.
5. Sujunkite aliumininį dangtį su pagrindu ir nestipriai paspauskite, iki pasigirs spragtelėjimas.

Garų vožtuvą sudaro jungiklis, esantis viršutinėje prietaiso dangčio dalyje, ir apsauginės grotelės, esančios vidinėje dubens pusėje.

6. Atsargiai traukdami į viršų nuimkite garų vožtuvą jungiklį. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
7. Vidinėje dangčio pusėje yra apsauginės grotelės, saugančios garų vožtuvą nuo užsiteršimo. Nuimkite jas, atsargiai traukdami į save. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
8. Vidinėje pagrindinio dangčio pusėje taip pat yra slėgio reguliavimo blokavimo vožtuvas. Drėgna kempine arba virtuviniu rankluoščiu kruopščiai nuvalykite nešvarumus nuo vožtuvo ir tarpinės gumos. Jeigu reikia, atsargiai nuimkite tarpinę gumą.
9. Surinkite atvirktinę seka: pagrindinio dangčio vidinėje pusėje įstatykite grotelės, o garų vožtuvo jungiklį – išorinėje prietaiso dangčio pusėje.

**I** Po kiekvieno naudojimo būtinai nuvalykite garų ir blokavimo vožtuvą! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaukiant ir statant į vietą. Blokavimo vožtuvo arba gumos pažeidimai gali turėti įtaką prietaiso veikimo arba net jį sugadinti.

Maisto gaminimo daugiafunkciame greitpuodyje proceso metu susidaro kondensatas, kuris kaupiasi specialioje talpoje, esančioje ant korpuso, aptink dubenį. Kondensatą šalinkite virtuviniu rankluoščiu po kiekvieno prietaiso naudojimo. Grietzai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skyščiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis neblotų.

**I** Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsto!

Soninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatirasitų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančių įdubų, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto.

Užsiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

**i** *Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.*


## IV. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nestovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nestovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuokštes, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi netygliai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuokšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

## V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 25 mėnesių garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kurious gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploataavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminys ir jo priedai (filtrai, lemputės, nesvylančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo. Gaminio eksploataavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti). Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nustatytas prietaiso eksploataavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

*Pakuotė, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perduoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.*

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).

- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

*UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem

priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.  
*legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

*AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!*

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lieto tu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms

lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

**Tehniskie parametri**

Modelis .....	RMC-PM330
Jauda .....	900 W
Spriegums .....	220-240 V, 50 Hz
Trauka tilpums .....	4 l
Trauka pārklājums .....	pretpiedeguma, keramiskais Anato® (Koreja)
LED-displejs .....	krievu valodā
Tvaika vārsts .....	noņemams
Iekšējais vāks .....	noņemams

**Programmas:**

**Ātrvāres režīmā:**

1. СУП (ZUPA)
2. ПАР (TVAIKS)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
4. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)
5. ПЛОВ (PLOVS)
6. ПЛОВ/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI)
7. ВАРКА (VĀRĪŠANA)
8. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)

**Multikatla režīmā:**

1. ДЕСЕРТЫ (DĒSERTI)
2. ВЫПЕЧКА (MIKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
3. ХЛЕБ (MAIZE)
4. ЙОГУРТ (JOGURT)
5. ЖАРКА (CĒPŠANA)
6. ФРИТЮР (FRITĒŠANA)
7. ПОПКОРН (POPKORNS)

**Funkcijas**

Ģatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšanā) .....	līdz 12 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana .....	.....ir
Ēdienu uzsildīšana .....	līdz 12 stundām
Atliktais starts .....	līdz 24 stundām

**Komplektācija**

Multikatls - ātrvāres katls .....	1 gab.
Trauks RB-C402 .....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku .....	1 gab.
Grozis ar rokturi fritēšanai .....	1 gab.
Kausis .....	1 gab.
Mērglāze .....	1 gab.
Lēzēna karote .....	1 gab.
Kausa/karotes turētājs .....	1 gab.
Režģis .....	1 gab.
Grāmata «100 recettes» .....	1 gab.
Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Servīsa grāmata .....	1 gab.
Strāvas vads .....	1 gab.

*Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.*

**Multikatla-ātrvāres katla uzbūve **A1****

1. Ierīces korpusis
2. Rokturi pārvietošanai
3. Noņemams ierīces vāks
4. Noņemams tvaika izplūdes vārsts
5. Pretvārsts

6. Vāka rokturis ar bloķēšanas pogu
7. Noņemams iekšējais vāks
8. Trauks
9. Sensoru vadības panelis ar displeju
10. Kausa/karotes turētājs
11. Lēzēna karote
12. Kausis
13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
14. Grozis fritēšanai
15. Strāvas vads
16. Režģis
17. Mērglāze
18. Strāvas slēdzis

**Vadības panelis **A2****

1. Poga «Отмена/Паусиров» («Atcelt/Uzsilidīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; gatavošanas programmu darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atceļšana.
2. Poga «Настройка» («Uzstādījumi») – pārslēgšana starp temperatūras un laika iestatīšanas režīmiem.
3. Poga «Вуфог продукты» («Produkta izvēle») – produkta veida izvēle gatavošanas programmās.
4. Poga «» – gatavošanas programmu pārslēgšana (no labās uz kreiso pusi), temperatūras un laika vienību samazināšana.
5. Poga «» – gatavošanas programmu pārslēgšana (no kreisās uz labo pusi), temperatūras un laika vienību palielināšana.
6. Poga «Давление» («Spiediens») – darbības spiediena līmeņa maiņa.
7. Poga «Меню» («Izvēlnes») – izeja no gaidīšanas režīma, automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
8. Poga «Старт» («Starts») – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana, automātiskās sildīšanas iepriekšēja atslēgšana.
9. Displejs.

**Displeja uzbūve **A3****

1. Automātisko programmu indikatoru multikatla režīmam.
2. Automātisko programmu indikatoru ātrvāres režīmam.
3. Atlikātā starta iestatījuma režīmu un darbības režīma indikatorus.
4. Gatavošanas režīma ar atvērtu/aižvērtu vāku indikatorus. Gatavošanas režīma ar atvērtu/aižvērtu vāku indikatorus.
5. Pārejas uz izvēlēto gatavošanas režīmu indikatorus.
6. Indikatoru spiediena līmenim traūk.
7. Gatavošanas temperatūras indikatorus.
8. Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības indikatorus.
9. Gatavošanas laika/atlikātā starta laika vienību indikatorus.
10. Produkta veida indikatoru programām «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР».

**I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA**

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

**!** Obligāti saglabājiet brīdināšās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar iestādījuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu, izmazgājiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. «Ierīces kopšana»).

**STOP** UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzenas horizontālās virsmas tā, lai karstais tvaiks

no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

**!** Ierīci pēc transportēšanas vai tās uzglabāšanas zemā temperatūrā ir nepieciešams pirms ieslēgšanas patērēt istabas temperatūrā ne mazāk par 2 stundām.

Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres katla daļas nav bojātas, iekšētas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

**II. MULTIKATLA - ĀTRVĀRES KATLA LIETOŠANA**

**Ierīces darbības režīmu indikācija**

1. Atkarībā no izvēlētais automātiskās gatavošanas programmas, multikatla-ātrvāres katls RMC-PM330 var darboties multikatla vai ātrvāres katla režīmā. Pie tam multikatla režīmā ierīce var darboties gan ar atvērtu, gan aižvērtu vāku. Izvēloties automātisko programmu darbībai ātrvāres režīmā, uz displeja atspoguļosies indikatoru un spiediena līmeņa traūk indikatorus, gatavošanas laika vienības, kā arī, atkarībā no programmas, produkta veids.
2. Izvēloties automātisko programmu darbībai multikatla režīmā ar aižvērtu vāku, uz displeja atspoguļosies indikatoru un gatavošanas laika vienības.
3. Izvēloties automātisko programmu darbībai multikatla režīmā ar atvērtu vāku, uz displeja atspoguļosies indikatoru, produkta veids un gatavošanas laika vienības.

**Gatavošanas laika iestatīšana**

Multikatlam-ātrvāres katlam RMC-PM330 var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu «ПОПКОРН». Maīņas solis un iespējamais laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

1. Pēc gatavošanas programmas un produkta veida izvēles nospiediet pogu «Настройка». Gatavošanas laika vienību indikatoru sāks mirgot.
2. Lai palielinātu stundu vienības, nospiediet pogu «», lai palielinātu minūšu vienības – pogu «». Lai pārīnātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiešot atbilstošo pogu. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās vienības, laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas nospiediet pogu «Старт», lai apstiprinātu veiktās izmaiņas un automātiskās programmas darbības uzsākšanu.
4. Lai saglabātu iestatītos parametrus u pārietu pie atlikātā starta laika iestatīšanas, nospiediet pogu «Настройка».
5. Lai pārietu gaidīšanas režīmā nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet un turiet nospiešot pogu «Отмена/Паусиров» vai neviēciet ar ierīci nekādās darbības 1 minūti.

**i** Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā iestatījumu diapazonu un maīņas soli.

Visām automātiskajām programmām ātrvāres darbības režīmā iestatītā gatavošanas laika atskaitē sākas tikai tad, kad ierīce ir sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru un spiediena līmeni trauka.




**Spiediena līmeņa maiņa**

Multikatlam-ātrvāres katlam RMC-PM330 ātrvāres režīmā pēc gatavošanas programmas izveles var arī mainīt spiediena līmeni: atbilstoši 20,30 un 50 kPa (izņemot programmas «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» un «ПЛОВ»).

1. Lai pārietu spiediena iestatīšanas režīmā, nospiediet pogu «Давление».




Spiediet pogu «Давление» vai «>», lai palielinātu spiedienu vienības, pogu «<» – lai samazinātu. Izmaiņas tiks atspoguļotas uz displeja ar atbilstošu indikātoru. Sasniedzot maksimālās vienības, spiediena līmeņa iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.

Pēc automatiskās programmas palaišanas indikātoros    mirgos tik ilgi, kamēr traukā tiks sasniegti nepieciešamās spiediena līmeņi, bet spiediena līmeņa indikātoros – atspoguļos tekošo spiediena līmeni traucē. Kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamos parametrus, indikātori turpinās degt līdz gatavošanas procesa beigām.

**Gatavošanas temperatūras maiņa**

Multikatlam-ātrvāres katlam RMC-PM330 automatisko programmu «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» un «ФРИТЮР» darbības laikā var manuāli mainīt un iestatīt gatavošanas temperatūru.


1. Automatiskās gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu «Настройка», lai pārietu temperatūras uzstādījumu režīmā. Uz displeja parādīsies mirgojošs gatavošanas temperatūras indikātors.
2. Spiediet pogu «>», lai palielinātu gatavošanas temperatūru vai pogu «<» – lai samazinātu. Lai pārtrinātu gatavošanas temperatūras vienību maiņanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes pēc gatavošanas temperatūras vienību iestatīšanas beigām indikātorus pārstās mirgot un degs līdz programmas darbības beigām.

 *Ja temperatūra nav izmainīta, pēc 5 sekundēm temperatūras vienību indikātors nodzīs.*

**Programmas starta atlikšana**

Funkcija «Отсрочка старта» ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura sāksies gatavošanas programmas darbība. Iestatīt starta laika atlikšanu var diapazonā no 1 minūtes līdz 24 stundām ar iestatīšanas soli – 1 minūte, pēc automatiskās programmas izvēles un gatavošanas laika iestatīšanas.

1. Lai iestatītu starta laika atlikšanu, pēc gatavošanas laika iestatīšanas beigām nospiediet pogu «Настройка». Atskaņēs īss signāls. Uz displeja parādīsies indikātors «Отсрочка». Uz displeja parādīsies mirgojošas 00:00 vienības.
2. Spiežot pogu «>», laika vienības palielināsies par soli – 1 stunda. Spiežot pogu «<» – par soli, kurš ir iestatīts ierīcē izvēlētajai gatavošanas programmai. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās vienības, atlikā starta laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārtrinātu vienību maiņanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.
3. Pēc atlikā starta laika iestatīšanas nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт», lai apstiprinātu veiktās izmaiņas un ierīce uzsāktu darbību. Pēc atlikā starta laika beigām atskaņēs trīs īss signāli un sāksies automatiskās programmas darbība.
4. Lai pārietu gaidīšanas režīmā nesaglabājot veiktās izmaiņas, nospiediet pogu «Отмена/Пауза».

 *Ja iestatītās atlikā starta laiks būs 00:00, automatiskā gatavošanas programma darbību uzsāks uzreiz pēc pogas «Старт» nospiešanas.*

Atlikā starta funkcija ir pieejama gandrīz visām automatiskajām gatavošanas programām, izņemot programmas «ПОПКОРН», «ЖАРКА» un «ФРИТЮР». Nav ieteicams izmantot funkciju «Отсрочка старта», ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldais krējums, gaļa, zivis, siers utt.)

**Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (automatiskā sildīšana)**

Šī funkcija iestādās automatiski pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavā ēdiena temperatūru diapazonā no 70–75°C līdz 12 stundām.

Automatiskās sildīšanas darbības laikā deg pogas «Отмена/Пауза» indikātorus, uz displeja rādās darbības laika tiešā atskaite dotajā režīmā.

Ja r nepieciešams, automatiskā sildīšanu var izslēgt, nospiežot pogu «Старт». Automatiskās sildīšanas funkcija nav pieejama un neparādīsies izmantotā automatiskajām programmā «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» un «ФРИТЮР».

**Iepriekšēja automatiskās sildīšanas atslēgšana**

Automatiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Tādēļ multikatlam REDMOND RMC-PM330 ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju programmas palaišanas brīdī vai gatavošanas programmas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas starta vai darbības laikā nospiediet pogu «Старт», pogas «Отмена/Пауза» indikātorus nodzīs.


Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu «Старт» (pogas «Отмена/Пауза» indikātorus iedegsies).

**Ēdiena uzsildīšana**

Multikatlu-ātrvāres katlu REDMOND RMC-PM330 var izmantot atdzišūšu vai aukstu ēdiena uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Ielieciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikatla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Spiediet pogu «Отмена/Пауза», līdz atskan signāls. Uz displeja iedegsies atbilstošais indikātors un pogas indikātors. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdiena līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pārīksekundes turot nospiestu pogu «Отмена/Пауза», kamēr nodzīs atbilstošais pogas indikātors un indikātorus uz displeja.

 *Pateicoties automatiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai multikatls var saglabāt ēdiena siltus līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.*

**Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi**

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas un ielieciet tās multikatla-ātrvāreskatla traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā un pārliecinieties, ka tas nav sašķiebies un cieši pieguļ sildelementam.
3. Cieši aizveriet vāku (izmantojot programmas «ЖАРКА» un «ФРИТЮР» atstājet vāku atvērtu), nospiediet pogu «Закрыть», kura atrodas uz vāka bloķēšanas rēķura.
4. Uzstādiet vāku izplūdes vārstu pozīciju «Закрыто» (ja izmantojat programmas «СУП», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ») vai «Открыто» (ja izmantojat programmas «ДЕСЕРТЫ», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН»). Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
5. Nospiediet pogu «Меню», lai pārietu uz gaidīšanas režīmu, ar pogu «>», «<» vai «Меню» pārdzību izvēlēties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja mirgos atbilstošas programmas indikātorus).
6. Lai iestatītu apstrādājām produkta veidu (programmām «СУП», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР»), nospiediet pogu «Выбор продукта».
7. Ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laika vienības (programmā «ПОПКОРН» laiks iestatās automatiski).
8. Ja ierīci izmanto ātrvāres režīmā, var izmainīt spiediena līmeni (izmērot programmu «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» un «ПЛОВ», kur spiediens iestatās automatiski).
9. Ja ir nepieciešams, iestatiet programmas atlikā starta laika vienības (izmērot programmas «ПОПКОРН», «ЖАРКА» un «ФРИТЮР»).
10. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību (taimerā darbību), nospiediet pogu «Старт». Iedegsies pogas «Старт» un pogas «Отмена/

Пауза» indikātori. Sāksies iestatītās programmas darbība (taimerā atskaite).

11. Ja ir nepieciešams, atslēdziet automatiskās sildīšanas funkciju.
12. Par programmas darbības beigām pavēstīs trīs skaņas signāli. Tālāk, atkarībā no veiktajiem iestatījumiem, ierīce pāries automatiskās sildīšanas režīmā (degs pogas «Отмена/Пауза» indikātorus) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas «Старт» indikātorus).
13. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai automatiskā sildīšanu, nospiediet un pārīksekundes turiet nospiestu pogu «Отмена/Пауза».

**Programma «СУП»**

Programma paredzēta buljona, mērcu, dārzeņu, auksto un dažādas gaļas zupu gatavošanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 15 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli – 5 minūtes. Ierīce ir iestatīts vidējais spiediena līmeņa traukā.

**Programma «ПАР»**


Programma paredzēta dažādu gaļas, zivju, putnu gaļas un dārzeņu ēdiena gatavošanai ar tvaiku. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 15 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli – 5 minūtes. Ierīce ir iestatīts vidējais spiediena līmeņa traukā. Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālu konteineru:

1. Ielējiet traukā 600-1000 ml ūdens. Ievietojiet traukā režģi un konteineri gatavošanai ar tvaiku.
2. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas, vienmērīgi izlieciēt tās konteinerī.
3. Sekojiet nodājas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» punktu 2-13. norādēm.

**Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērētu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 10 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar maiņas soli – 1 minūte. Ierīce ir iestatīts zems spiediena līmeņa traukā. Spēja mainīt spiediena līmeņa programmas nav pieejama.

Lai izvairītos no piena piederēšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirmas gatavošanas veikt sekojošās darbības: rūpīgi noskatot visu veidu putraimais (risi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs; pirmas gatavošanas multikatla trauku iesmērēt ar sviestu; stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomēriet atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļās samazināt vai palielināt proporcionāli); izmantojiet traukā pienu, atšķaidīt to ar dzermo ūdeni attiecībā 1:1.

 *Piena un putraimais īpašības var atšķirties, atkarībā no ražotāja un izcelsmes vietas, tas dārzē var ietekmēt gatavošanas rezultātu.*

**Programma «ТУШЕНИЕ»**

Programma paredzēta dažādu gaļas, putnu gaļas, zivju un dārzeņu ēdiena sautēšanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 20 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar maiņas soli – 5 minūtes. Ierīce ir iestatīts vidējais spiediena līmeņa traukā.

**Programma «ПЛОВ»**

Programma paredzēta dažādu plova veidu gatavošanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 15 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli – 5 minūtes. Ierīce ir iestatīts vidējais spiediena līmeņa traukā. Spiediena līmeņa maiņa šai programmai nav pieejama.

**Programma «РИС/КРУПЫ»**

Programma paredzēta risu vārīšanai, dažādu putraimai gatavošanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks – 10 minūtes. Ierīce pieņem manuālu gatavošanas laika regulēšanu diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Ierīce ir iestatīts vidējais spiediena līmeņa traukā. Spiediena līmeņa maiņa šai programmai nav pieejama.

**Programma «ВАРКА»**

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas un dārzeņu vārīšanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 20 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Ierīcē ir iestatīts vidējs spiediena līmenis traukā.

**Programma «ДЕСЕРТЫ»**

Programma paredzēta dažādu desertu gatavošanai no augļiem un svaigām ogām. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

**Programma «ТОМЛЕНИЕ»**

Programma paredzēta karstēta piena, sutinātas gaļas, stīlbiņa, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 2 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Ierīcē ir iestatīts vidējs spiediena līmenis traukā.

**Programma «ВЫПЕЧКА»**

Programma paredzēta biskvītu, sacepumu un rauga mīklas pirāgu gatavošanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 1 stunda. Manuālais laika iestatīšanas diapazons – no 10 minūtēm līdz 4 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes. Gatavošanas temperatras iestatīšanas diapazons – no 100°C līdz 150°C ar maiņas soli - 5°C. Maksimālais automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 4 stundas.

**i** Gadījumā, ja gatavošanas temperatūra ir iestatīta augstāka par 130°C, maksimālais gatavošanas laiks būs 2 stundas.

**!** Biskvīta gatavību var pārbaudīt, iedurot tajā koka kokonu (zobu bārkstāmo kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pietipusi mīkla – biskvīts ir gatavs.

Gatavojot mīklas izstrādājumus ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatlā-ātrvāres katla uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitra. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā-ātrvāres katlā un nelgu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.

**Programma «ХЛЕБ»**

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas.

**!** Pārliecinieties, lai visas sastāvdaļas neaizņem vairāk par pusi no trauka izmantojamā tilpuma.

**!** Neiesakām izmantot funkciju «Отсрочка чарпан», jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti. Ļažem vērā, ka pirmajā programmas darbības stadijā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.

Miltus pirms lietošanas ir ieteicams iesijāt, lai tas piesātinātu ar skābekli un atdalītu piejaukumus.

**i** Neveriet vaiļ multikatlā-ātrvāres katla vaku līdz programmas darbības beigām, īpaši mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

**STOP** UZMANĪBU! Izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu gatavo maizi no ierīces.

**Programma «ЙОГУРТ»**

Programma paredzēta mājās jogurta, rjaženkas gatavošanai, kā arī mīklas

raudzēšanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 8 stundas. Manuālais laika iestatīšanas diapazons - no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar maiņas soli - 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.

**!** Pārliecinieties, lai visas sastāvdaļas neaizņem vairāk par pusi no trauka izmantojamā tilpuma.

**!** Jogurta gatavošanai var izmantot speciālu burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

**Programma «ЖАРКА»**

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju un dārzeņu cepšanai. Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 18 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons - no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar maiņas soli - 1 minūte. Gatavošanas temperatras iestatīšanas diapazons - no 100°C līdz 180°C ar maiņas soli - 5°C. Atlikta starta funkcija šai programmai nav pieejama.

**!** Lai izvairītos no produktu piedegšanas, ieskām sekot receptšu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaisīt trauka saturu. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apcepiet ar atvērto vaku – tas ļaus iegūt kraukļkaiņu garoziņu.

**Programma «ФРИТЮР»**

Multikatlā – ātrvāres katlā REDMOND RMC-PM530 Jūs varat fritēt, izmantojot speciālu grozu, kurš ietilpst komplektā.

Ierīcē iestatītālais gatavošanas laiks – 18 minūtes. Manuālais laika iestatīšanas diapazons - no 5 minūtēm līdz 40 minūtēm, ar maiņas soli - 1 minūte. Gatavošanas temperatras manuālais iestatīšanas diapazons - no 140°C līdz 180°C, ar maiņas soli - 5°C.

Atlikta starta un automātiskās sildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejamas.

1. Paņemiet nopemamo fritēšanas groza rokturi, saspiediet po pie pamatnes, ielieciet tā galus atbilstošās ligzdās uz fritēšanas groza un nofiksējiet.
2. Pēc receptē norādītā laika uzmanīgi ielaidiet grozu ar produktiem traukā ar uzkaršētu eļļu.
3. Neaizveriet ierīces vāku.
4. Pēc programmas darbības beigām paceliet fritēšanas grozu ar produktiem aiz roktura un nofiksējiet to uz trauka malas ar speciālu groza āķi, noteciniet eļļu.
5. Lai likvidētu eļļas pārpalikumus, pirms pasniegšanas produktu nosusiniet papīra salvetē vai papīra dvieļi.

**STOP** UZMANĪBU! Eļļa ir ļoti karsta! Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet virtuves cimdus un neliecinieties pāri ierīcei.

**i** Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tad, kad eļļa būs sakarsusi līdz nepieciešamajai temperatūrai.

**!** Fritēšanai izmantojiet tikai rafinētu augu eļļu.

Ilgstoša un vairākkārtīga eļļas izmantošana veicina tās oksidēšanas. Neizmantojiet vienu un to pašu eļļu produktu fritēšanai atkārtoti.

**Programma «ПОПКОРН»**

Programma ir izstrādāta, lai sagatavotu popkorns. Spēja mainīt gatavošanas laiku un funkcijas «Автоматизация» un «Отсрочка чарпан» šajā programā nav pieejami.

1. Pārliecinieties, lai gatavošanas laiks būtu mazāks par 200 gramie vienā reizē! Traukā.
2. Sekojiet nodājas «Копејие автоматского программу лиеошанас нотекуми» punktu 2-13. norādēm.
3. Pagaidiet, līdz aptukst klikšķi traukā, pēc tam atveriet vāku un izņemiet trauku ar gatavo popkornu.

**STOP** UZMANĪBU! Popkorna gatavošanas laikā ierīce stipri uzkarst! Esiet uzmanīgi! Lai izvairītos no apdegumiem, izmantojiet virtuves cimdus.

**III. IERĪCES KOPIŠANA**

Pirms pirmās lietošanas, kā arī smaku likvidēšanai multikatlā-ātrvāres katlā pēc gatavošanas iesakām minūtes apstrādāt pusti citrona izmantojot programmu «ПАР».

Neatstājiet aizvērt multikatlā trauku ar pagatavoto ēdību vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdību var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikatlā, izmantojot ēdību uzsilīšanas funkciju.

Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, sildīšanas diskam, traukam, iekšējai vākam, tvaika vārstam un pretvārstam ir jābūt tīriem un sausiem.

Pirms multikatlā-ātrvāres katla tīrīšanas pārliecinieties, ka tas ir atvienots no elektrotīkla un pilnībā atdzisjis. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgu trauku mazgājamus līdzekļus. Esiet uzmanīgi tīrot multikatlā gumijas detaļās: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.

**!** AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot vīrsmdm, kurdm ir saskare ar ēdību.

**STOP** AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens! Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notekām, izņemiet ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauku, iekšējo alumīnija vāku, nopemamo tvaika vārstu un spiedienu regulēšanas pretvārstu tīriet pēc katras ierīces izmantošanas reizes.

Trauku var tīrīt ar rokām, izmantojot mitrnu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem). Lietu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam veiciet tīrīšanu. Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, pirms tā ielikšanas multikatlā korpusā.

**i** Regulāri izmantojot trauku, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pret-piedeguma pārklājuma krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces defektu.

- Lai iztīrītu iekšējo alumīnija vāku:
1. Atveriet multikatlā vāku.
  2. Bez liekas piepūles pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
  3. Rūpīgi noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru sūkli vai virtuves salveti. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli. Neiesakām izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
  4. Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
  5. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku un viegli piespiediet. Tvaika vārsts sastāv no slēdža, kurš atrodas uz ierīces augšējās vāka aizsargrestes vāka iekšpusē.
  6. Uzmanīgi noņemiet tvaika vārsta slēdzi, pavelkot to uz augšu. Rūpīgi to izmazgājiet un nožāvējiet.
  7. Vāka iekšpusē atrodas aizsargreste, kas aizvāc tvaika vārsta piesārņošanas. Noņemiet to, uzmanīgi pavelkot uz savu pusi. Rūpīgi izmazgājiet un nožāvējiet resti.
  8. Galvenā vāka iekšpusē atrodas spiedienu regulēšanas pretvārst. Rūpīgi notīriet pašu vārstu un blīvējošo gumiju ar mitru sūkli vai virtuves salvetes palīdzību. Ja ir nepieciešams, uzmanīgi noņemiet blīvējošo gumiju.
  9. Veiciet sātikušnu atpakaļejošu secībā: stingri iestipriniet resti galvenā vāka iekšpusē un tvaika vārsta slēdzi – ierīces vāka ārpusē.

**!** Obligāti veiciet tvaika vārsta un pretvārsta tīrīšanu pēc katras ierīces lietošanas reizes!

Lai izvairītos no pretvārsta blīvējošās gumijas deformācijas, noņemšanas, tīrīšanas un uzstādīšanas laikā nesavīriniet un neizstaiļiet to. Pretvārsta un blīvējošās gumijas bojājums var novest pie nepareizas ierīces darbības vai tās bojājuma.

Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas procesā, uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Likvidējiet kondensātu ar virtuves salvetēm pēc katras ierīces lietošanas reizes.

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidruma, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr neturimi tur ir iekļuvuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no kļūdainas darbības vai ierīces bojājuma.

**⚠ Pirms multikakta darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!**

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzdevu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt tā paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeni ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uzdevu. Tīrot sildīšanas diska virsmu, ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

**i** *Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.*

Iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teftona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm: 6 un 7.zīme apzīmē mēnesi, 8.zīme – ierīces izlaiduma gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem.

*Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Gadājiņiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.*


LVA

## IV. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana	
Uz displeja parādās ziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildēlementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, vēreiz pievienojiet ierīci elektrotīklam	
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pieslēgts ierīcei vai elektrības kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un iesprausts rozetē	
	Bojāta elektrības kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura nav bojāta	
	Nav elektropadeves tīklā	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildēlementu atrodas svešķermeni vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
	Trauks un multikakta iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvjis svešķermenis	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumu, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim
Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta		Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt	

## V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Uz šo izstrādājumu tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja kāds no defektu, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

## OHUTUSMEETMED

Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejär-

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

*TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektri juhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektri juhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

*MEELESPEA: elektri juhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimuste teavitamata vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud*

*elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsisid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

*KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla!*

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhen-

damine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

EST

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	RMC-PM330
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht.....	4 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline - Anato® (Korea)
LED-ekraan.....	venekeelne
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav

**Programmid**

**Kiirkeetja režiimis:**

1. СУП (SUPP)
2. ПАР (AUR)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (KAERANHELVED)
4. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
5. ПЛОВ (PLAUF)
6. РИС/КРУПЫ (RIIS/TERAVILI)
7. ВАРКА (KEETMINE)
8. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)

**Multikeetja režiimis:**

1. ДЕСЕРТЫ (MAGUSTOIDUD)
2. ВЫПЕЧКА (KUPSETISED)
3. ХЛЕБ (LEIB)
4. ЙОГУРТ (JOGURT)
5. ЖАРКА (PRAADIMINE)
6. ФРИТОР (FRITÜÜR)
7. ПОПКОРН (POPCORN)

**Funktsioonid**

Valmistoitunde temperatuur ülahoidmine (autosoojendus).....	kuni 12 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	kuni 12 h
Ajamõõtja.....	kuni 24 h

**Komplektatsioon**

Multikeetja-kiirkeetja.....	1 tk.
Anum RB-C402.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Fritüüri praadimise korv sangaga.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Mööteklaa.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Võre.....	1 tk.
Raamat «100 retsepti».....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hooldusraamat.....	1 tk.
Elektritritejuhe.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavitamisel muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

**Multikeetja-kiirkeetja seadmestus A1**

1. Seadme korpus
2. Ülekandmise käepide
3. Seadme eemaldatav kaas
4. Auru väljalaske eemaldatav kaas
5. Sulgklapp
6. Kaane käepide blokeerimisnupuga
7. Eemaldatav sisekaas
8. Anum
9. Ekraaniga juhtpaneel
10. Kopsiku/lusikahoidja
11. Lame lusikas

12. Kopsik
13. Konteiner aurul valmistamiseks
14. Fritüüri praadimise korv
15. Elektritritejuhe
16. Võre
17. Mööteklaa
18. Toite väljalülitaja

**Juhtpaneel A2**

1. Klahv «Отмена/Пазорев» («Löpetamine/Soojendamise») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
2. Klahv «Настройка» («Seadmustus») – ümberlülitamine temperatuuri ja aja seadmisrežiimide vahel.
3. Klahv «Выбор продукта» («Toiduaine valik») – toiduaine valik automaatprogrammides.
4. Klahv «←» – ümberlülitamine valmistamisprogrammide vahel (paremalt vasakule), temperatuuri- ja ajatähenduse vahendamiseks.
5. Klahv «→» – ümberlülitamine valmistamisprogrammide vahel (vasakult paremale), temperatuuri- ja ajatähenduse suurendamiseks.
6. Klahv «Дальнейше» («Rõhke») – töörühu taseme muutmine.
7. Klahv «Меню» («Menüü») – automaatselt valmistusprogrammi valik.
8. Klahv «Старт» («Start») – valitud valmistamisprogrammi sissetülitamine; autosoojenduse eelnev väljalülitamine.
9. Ekraan.

**Ekraani seadmestus A3**

1. Automaatprogrammide indikaatorid multikeetja režiimiks.
2. Automaatprogrammide indikaatorid kiirkeetja režiimie.
3. seadmustusrežiimi ja eelseadistusrežiimi indikaator
4. Valmistamisrežiimi indikaator avatud/suletud kaanega.
5. Seadmistatud valmistamisajale väljumise indikaator.
6. Rõhutaseme indikaator töökambris.
7. Valmistamistemperatuuri indikaator
8. Autosoojendusfunktsiooni töö indikaator
9. Valmistamisaja/eelseadistusaja seadmisrežiimi indikaator.
10. Toiduainete liigi indikaator programmides «СУП», «ПАР», «ВАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ФРИТОР».

**I. ENNE KASUTAMIST**

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleebised.

**!** Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev searümnumbri silt! Seadmel olev searümnumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga ja peske anum, andke sellel kuivada. Kõrvalise lõhna välistamiseks seadme esimesel kasutamisel puhastage see täielikult (vt. «Seadme hooldus»).

**!** TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks teapeetidele, dekoratiivsetele katetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

**!** Peale transportimist või madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi enne sissetülitamist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambr põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

**II. MULTIKEETJA-KIIRKEETJA KASUTUS**

**Seadme töörežiimide indikatsioon**

Sõltuvalt valitud valmistamise automaatprogrammist võib multikeetja-kiirkeetja RMC-PM330 töötada kiirkeetja või multikeetja režiimis. Seejuures võib seade multikeetja režiimis töötada nii avatud, kui suletud kaanega.

1. Kiirkeetja režiimis automaatprogrammi valikut kajastavud ekraanil anumas oleva rõhutaseme, valmistamisaja tähenduse, samuti sõltuvalt programmist, toiduaine liigi indikaatorid

2. Suletud kaanega multikeetja režiimis automaatprogrammi valikut kajastavud ekraanil valmistamisaja tähenduse indikaatorid

3. Avatud kaanega multikeetja režiimis automaatprogrammi valikut kajastavud ekraanil toiduaine liigi ja valmistamisaja tähenduse indikaatorid

**Valmistamisaja seadmine**

Multikeetjas-kiirkeetjas REDMOND RMC-PM330 võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «ПОПКОРН»). Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvalt valitud valmistamise programmist.

1. Peale valmistusprogrammi ja toiduaine liigi valikut vajutage klahvi «Настройка». Valmistamisaja indikaator hakkab vilkuma.
2. Tundide tähenduse suurendamiseks vajutage klahvi «←», minutilise tähenduse suurendamiseks – klahvi «→». Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Tundide ja minutilise tähenduse muutmise toimub üksteisest sõltumata. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.
3. Valmistamisaja seadmise lõpetamiseks vajutage klahvi «Старт» teatud muudatuste kinnitamiseks ja automaatprogrammi töö alustamiseks.
4. Sisetatud parameetrite säilitamiseks ja üleminekuks eelseadistuse aja seadmiseks vajutage klahvi «Настройка».
5. Ooterežiimi sisemeniseks sisetatud muudatuste säilitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi «Отмена/Пазорев» või siis ärge tehke seadmega mingeid manipulaatsioone ühe minuti jooksul.



**i** Valmistamisaja käsimisel seadmisel arvestage seadmestamise võimalike ulatustega ja seadmisel sammu.

Kiirkeetja režiimis käikides automaatprogrammides algab seadud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud tootemperatuurile.

**Rõhutaseme muutmine**

Multikeetjas-kiirkeetjas REDMOND RMC-PM330 võib kiirkeetja režiimis peale valmistamisprogrammi valikut muuta ka rõhutasest: 20, 30 ja 50 kPa vastavalt (väljaarvatud programmid «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» ja «ПЛОВ»):

1. Rõhu seadmisel režiimi üleminekuks vajutage klahvi «Дальнейше».
2. Vajutage klahvi «Дальнейше» või «→» töörühu suurendamiseks ja klahvi «←» rõhu alandamiseks. Muudatused kajastuvad ekraanil vastavate indikaatoritega. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

Peale automaatprogrammi käivitamist hakkab indikaator   vilkuma vajaliku rõhu saavutamiseni anumas, rõhutaseme indikaator aga - kajastama anumas olevat rõhutasest. Peale tööparameetritele väljumist põlevad mõlemad indikaatorid valmistamisprotsessi lõppemiseni.

**Valmistamistemperatuuri muutmine**

Multikeetjas-kiirkeetjas RMC-PM330 võite automaatprogrammide «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» ja «ФРИТОР» töö ajal seada valmistamisaja käsimisi.

1. Valmistamise automaatprogrammi töö ajal vajutage klahvi «Настройка», et minna üle temperatuuri seadmisel režiimi. Ekraanile ilmub valmistamistemperatuuri vilkuv indikaator.

- Vajutage klahvi «>» valmistamistemperatuuri suurendamiseks ja klahvi «<» – andamiseks. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest.
- 5 sekundit peale valmistamistemperatuuri tähenduse seadistamist lõpetab ekraanil olev indikaator vilkumise ja jääb põlema programmi lõppemiseni.

**i** Kui temperatuur jää muutmata, kustub temperatuuri tähenduse indikaator 5 sekundi möödudes.

### Ajamõõtja

Funktsioon «Отсрочка старта» võimaldab seada ajavahemiku, mille järgselt hakkab tööle valmistamisprogramm. Aja võib seada 1 minutist kuni 24 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga peale automaatprogrammi valikut ja valmistamisaja seadmist.

- Eelseadistuse aja seadmiseks peale valmistusaja seadmist vajutage klahvi «Настройка». Kõlab lühike helisignaal. Ekraanile ilmub «Отсрочка» («Ajamõõtja») indikaator. Ekraanile ilmub vilkuv täendus 00:00.
- Klahvile «<» vajutades hakkab ajatähendus suurenema 1-tunnilise sammuga. Klahvile «>» vajutades – muutmissammuga, mis on seatud vaikimisi valitud valmistamisprogrammi jaoks. Tundide ja minutite tähenduse muutmise toimub üksteisest sõltumata. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi.
- Eelseadistusaja seadimise lõpetamiseks vajutage ja hoidke all klahvi «Справка» tehtud muudatuse kinnitamiseks ja seadme töö alustamiseks. Eelseadistuse aja lõppedes kõlavad kolm lühikest helisignaali ja algab valmistamise automaatprogramm töö.
- Ooterežiimi väljumiseks tehtud muudatuste säilitamiseks vajutage «Отмена/Разогрев».

**i** E Kui seada eelseadistuse ajaks 00:00, algab valmistamise automaatprogramm tööle kohe peale klahvile «Справка» vajutamist.

Eelseadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «ПОПКОРН», «ЖАРКА» ja «ФРИТЮР».

Ei soovitata kasutada funktsiooni «Отсрочка старта», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevatid toiduaineid (munad, värske piim, liha, juust jms.).

### Valmistoitute temperatuuri toetamise funktsioon (autosoojen-dus)

Nimetatud funktsioon lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitute temperatuuri vahemikus 70–75°C 12 tunni vältel. Autosoojenuse ajal põleb klahvi «Отмена/Разогрев» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud režiimis. Vajadusel võib soojendamise välja lülitada vajutades klahvile «Справка». Autosoojenusfunktsiooni ei ole programmides «ПОПКОРН», «ЙОГУРТ» ja «ФРИТЮР».

### Autosoojenuse eelnev väljalülitamine

Autosoojenuse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Seda arvestades on multikeetjas REDMOND RMC-PM330 võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal klahvi «Справка», kuni klahvi «Отмена/Разогрев» indikaator kustub.

Autosoojenuse taaslülitamiseks vajutage klahvi «Справка» veelkord (süü klahvi «Отмена/Разогрев» indikaator).

### Toitude soojendamise

Multikeetjat-kiirkeetjat REDMOND RMC-PM330 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.

- Vajutage klahvi «Отмена/Разогрев» helisignaali kostumiseni. Ekraanil sütib vastav indikaator ja klahvi indikaator. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuuri 70–75°C ja võib hoida toitu kuuma 12 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenuse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Отмена/Разогрев», kuni ekraanil ja klahvil kustuvad vastavad indikaatorid.

**i** Tänu autosoojenusfunktsioonile võib multikeetja toitu hoida soojana kuni 12 tundi, kuid me ei soovita toitu jätta soojana esmama kiirkeetja-kojaleks tunniks, kuna vahest võib see tingida toidu maitseomaduste muutuse.

### Automaatprogrammide üldine töökor-d

- Valmistage ette (mõõtk) vajalikku toiduained, pange multikeetja-kiirkeetja anumasse. Jälgige, kuid toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvad maksimaalselt märgist alpool.
- Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seda veidi, veenduge, et see liubub tihedalt soojenduselemendiga.
- Sulgege kaas tihedalt, vajutage klahvi «Закрыть» («Sulgetama») kaane blokeerimise käepidemel.
- Seadke auru väljalaskeklapp asendisse «Закрыто» («Suletud») (programmide «СУП», «ПАР», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «РИС/КРУПЫ», «ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ» kasutamisel) või «Открыто» («Avatud») (programmide «ДЕСЕРТЫ», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ЙОГУРТ», «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ПОПКОРН» kasutamisel). Lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage klahvi «Меню» ooterežiimist väljumiseks klahvide «<», «>» abil või klahviga «Меню» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil hakkab vilkuma vastava programmi indikaator).
- Selleks, et määrata töödeldava toiduaine liik (programmides «СУП», «ПАР», «ТУШЕНИЕ», «ВАРКА», «ЖАРКА», «ФРИТЮР»), vajutage klahvi «Выбор продукта».
- Vajadusel muutke valmistamisaja tähendust (programmis «ПОПКОРН» seatud automaatselt).
- Seadme kasutamisel kiirkeetja režiimis võib muuta rõhutatset (väljaarvatud programmid «МОЛОЧНАЯ КАША», «РИС/КРУПЫ» ja «ПЛОВ»).
- Vajadusel seadistage programmi eelseadistuse aeg (väljaarvatud programmide «ПОПКОРН», «ЖАРКА» ja «ФРИТЮР»).
- Valmistamisprogrammi (käivitamistaimer) käivitamiseks vajutage klahvi «Справка». Hakkavad põlema klahvide «Справка» ja «Отмена/Разогрев» indikaatorid. Hakkab tööle seatud programm (käivitustaimer tagasiarvestust).
- Vajadusel lülitage autosoojenuse funktsioon välja.
- Valmistamisprogrammi lõppemisel teavitava teid kolm helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojenusrežiimi (põleb klahvi «Отмена/Разогрев» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Справка» indikaator).
- Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisega või autosoojenus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Отмена/Разогрев».

### Programm «СУП»

Programm on mõeldud puljongite, lihas, kalast, kanalihast ja juurviladest supide ja külmuppide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi.

### Programm «ПАР»

Programm on mõeldud lihast, kalast, kanalihast ja juurviladest toitude valmistamiseks auru. Vaikimisi valmistamise aeg – 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit:

- Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse rest ja auru

valmistamise konteiner.

- Valmistage ette (mõõtk) vajalikku toiduained, pange ühtlaselt anumasse.
- Järgige «Автоматпрограммиде üldkorra» p. 2-13.

### Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programm on mõeldud putru valmistamiseks vähesel kalorsusega pastori-seeritud piimast.

Vaikimisi valmistamise aeg – 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi. Suutlikkust muuta surve tase ei ole kättesaadav.

Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrada multikeetja anum võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitusetele (suurendada või vähendada toiduaine kogust vaid proportsionaalselt);
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

**i** Piima ja teraviljade omandused võivad erineada sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemusel.

### Programm «ТУШЕНИЕ»

Programm on mõeldud erinevate lihast, kalast, kanalihast ja juurviladest toitude hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi.

### Programm «ПЛОВ»

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi. Rõhutatset muuta antud programmis ei saa.

### Programm «РИС/КРУПЫ»

Mõeldud riisi keetmiseks, erinevate teraviljade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi. Rõhutatset muuta antud programmis ei saa.

### Programm «ВАРКА»

Programm on mõeldud liha, kala, kanalaha ja juurvilade keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi.

### Programm «ТОМЛЕНИЕ»

Programm on mõeldud ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 2 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Anumas on keskmine rõhutate seatud vaikimisi.

### Programm «ДЕСЕРТЫ»

Soovitatakse erinevate värskestet puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «ВЫПЕЧКА»

Programm on mõeldud biskviitide, vormiroogade ja pärimaistnast pirukate valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Valmistamise temperatuuri vahemik – 100°C kuni 150°C 5°C-paigaldussammuga. Käesolevas programmis on automaatsoojenuse funktsiooni maksimaalne tööaeg 4 tundi.

**i** Valmistamistemperatuuri seadmisel üle 130°C, piirub valmistamise maksimaalne aeg 2 tunniga.

**i** Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgetes. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen - on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel soovitakse toitude automaatssoojenduse funktsioon välja lülitada. Valmis toit võtke multikeetjast välja kohe peale valmistamist, et see ei muutuks niiskeks. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks sisselülitatud autosoojendusega.

**Programm «ХЛЕБ»**

Soovitakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit 6 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsioon nimetatud programmis on 3 tundi.

**⚠** Jälgige, et kõik toiduained võtaksid enda alla mitte üle poole anuma kasulikut pinnast.

**i** Ei soovitata kasutada «Ajamõõtja» funktsiooni, kuna see võib mõjuda toidu kvaliteedile. Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel jääva vahetult küpsetamine. Aja kokkuhoiuga ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.

**i** Ärge avage multikeetja-kiirkeetja kaant programmi täieliku lõppemiseni, sead eriti taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.

**STOP** TÄHELEPANU! Leiva väljavõtmiseks seadmest kasutage pajalappe.

**Programm «ЙОГУРТ»**

Mööldud jogurti, ahjupiima valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsioon nimetatud programmis ei ole.

**⚠** Jälgige, et kõik toiduained võtaksid enda alla mitte üle poole anuma kasulikut pinnast.

**i** Jogurtite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalseid jogurti valmistamiseks purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatase eraldi).

**Programm «ЖАРКА»**

Programm on mõeldud liha, kala, kanaaha ja juurvilade praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 18 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Valmistamistemperatuuri võib seada käsitsi vahemikus 100°C kuni 180°C - 5°C paigaldussammuga.

Eelseadistusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

**i** Toiduainete kõrbemise vältimiseks soovime järgida retseptiraamatus antud juhiseid ja periooditi segada anuma sisu. Enne programmi «ЖАРКА» teist-kordset kasutamist andke seadmel täielikult jahtuda. Toiduainete soovitatavate praadida avatud kaanega – see võimaldab saada krõbeda koorigi.

**Programm «ФРИТЮР»**

Multikeetjas-kiirkeetjas REDMOND RMC-PM330 võite valmistada fritüüris, kasutades komplekti kuuluvat spetsiaalset korvi. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 18 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit 40 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Valmistamistemperatuuri võib seada käsitsi vahemikus 140°C kuni 180°C - 5°C paigaldussammuga.

Eelseadistusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

1. Võtke fritüüri valmistamise korvi eemaldatav kaas, suruge see kokku, asetage otsad vastavasse korvis olevasse pesasse ja fikseerige.
2. Retseptis otsustatud aja möödudes paigaldage ühtlaselt laotatud toiduainetega korv kuuma õliga anumasse.
3. Ärge sulgege seadet kaanega.
4. Programmi lõppedes tõstke toiduainetega praadimiskorv sängades ja fikseerige see anumale äärel korvil oleva spetsiaalse konksuga, et õli maha voolaks.
5. Liigse õli eemaldamiseks kuivatage toodet paberitükiga või tiheda salvrätikuga enne toidu lauale andmist.

**STOP** TÄHELEPANU! Õli on väga tuline! Põletuse vältimiseks kasutage pajalappe ja ärge kummarduge seadme kohale.

**i** Valmistamisaja tagasiarvestus algab peale seda, kui õli on soojenenud vajaliku temperatuurini.

**i** Kasutage fritüüris vaid kvaliteetset rafineeritud toiduõli.

**i** Õli tugev ja kestev või patjukadene soojendamine soodustab selle hapendumist. Ärge kasutage üht ja sama õli toiduainete fritüüris valmistamiseks.

**Programm «ПОПКОРН»**

Programmi eesmärk on valmistada popcorn. Võime muuta toiduvalmistamise ajal ja funktsioonid «Автомат» ja «Отсрочка старта» selles programmis ei ole.

1. Pange popcorni seemned (pakendite, mitte üle 200 g korraga!) anumasse
2. Järgige «Автомат» programmide üldkorra» p. 2-13.
3. Oodake, kuni anuma sees lõpevad klõpsatused, seejärel avage kaas ja võtke välja valmis popcorniga anum.

**STOP** TÄHELEPANU! Popcorni valmistamisel muutub seade kuumaks! Olge ettevaatlik! Põletuse vältimiseks kasutage pajalappe.

**III. MULTIKEETJA HOOLDUS**

Enne seadme esmast kasutamist, samuti toidulõhna eemaldamiseks soovitatakse multikeetjas-kiirkeetjas peale valmistamise lõpetamist tõeldada 15 minuti vältel pool sirdurit programmis «ПАР».

Ei soovitata suletud multikeetjasse jätta valmistoiduga anumaid või veega täidetud anumaid enam kui 24 tunniks. Valmis toiduga anumaid võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendada toitu multikeetjas, kasutades soojendamise funktsiooni.

Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja. Töökambr, muuhulgas soojendusketas, anum, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepuhastusvahendeid. Olge ettevaatlik multikeetja kummist detailide puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõige töö.

**⚠** Puhastamisel ON KEELATUD kasutada jämedaid salvrätte ja käsna (kui see pole käsiolevas juhendis eraldi kokku lepitud), abrasiivseid pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemilistelt agressiivsetel või muud aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutuvate esemete kasutamiseks.

**STOP** KEELATUD on paigutatava seadete vette või asetada seda jooksva vee alla!

Seadme korpus võib puhastada vastavalt määrdumisele pehme niiske köögirätiku või käsnaaga. Võib kasutada delikaatset puhastusvahendit. Võimalike veeost tingitud jälgede vältimiseks soovime selle pind täielikult kuivatada. Anum, siseimine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist.

Anumat võib puhastada nii käsitsi, kasutades pehmet käsna või nõudepesuvahendit, kui ka nõudepesumasinas (vastavalt selle valmistaja soovistele). Lugeva määrdumise korral valage anumasse sooja vett ja jätke mingiks ajaks liigunema, mille järgsel puhastage. Kindlasti kuivatage hoolikalt anuma välispiind enne, kui paigaldatakse see multikeetja korpusse.

**i** Anuma regulaarse kasutamise korral võib selle siseimine kõrbemisevastane kate täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see anuma defekti tunnuseks.

Siseimine alumiiniumkaane puhastamiseks:

1. Avage multikeetja kaas.
  2. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
  3. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või käsnaaga. Vajadusel peske eemaldatud kaas veejoo all, kasutades nõudepesu vahendit. Antud juhul ei ole nõudepesumasinas pesemine lubatud.
  4. Kuivatage hoolikalt mõlemad kaaned.
  5. Sobitage sisekaas peakaanega ja vajutage sellele kergelt.
- Auruklapp koosneb seadme ülakaanel olevast lülitist ja kaane sisekülgel olevast kaitsesõrest.
6. Võtke ettevaatlikult auruklapi lüliti maha, tõmmates seda ülespoole. Peske see hoolikalt ja kuivatage.
  7. Kaane sisekülgel asub kaitsesõre, mis ennetab auruklapi ummistumist. Võtke see maha, tõmmates kergelt enda poole. Peske see hoolikalt ja kuivatage.
  8. Samuti paikneb peamise kaane sisepinnal rõhu reguleerimise sulgklapp. Hoolikalt puhastage mustus klapi etteast ja tihendusummilt niiske käsna või köögirätikuga. Vajadusel eemaldage ettevaatlikult tihendusumm.
  9. Pange kokku vastupidises korras: asetage reed tihedalt peamise kaane sisepinnale ja auruklapi lüliti seadme kaane välisküljele.

**⚠** Kindlasti puhastage auru- ja sulgklapp peale iga seadme kasutamist! Klapi kummi deformeerumise vältimiseks ärge seada mahavõtmisel, puhastamisel või paigaldamisel keerake ega venitage. Sulgklapi või kummi vigastus võib tingida seadme ebaokase töö või selle vigastuse.

Kondensaat, mis koguneb multikeetjas-kiirkeetjas toidu valmistamise protsessis, koguneb seadme korpusel olevasse spetsiaalsesse õõnsusse. Eemaldage kondensaat peale iga seadme kasutamist köögirätiku abil. Nimetatud kasutusjuhendi järgi rangemisi on vedeliku, tuidosakeste või prügi sattumine töökambr siseümbrisse minimaalne. Kui aga ouline määrdumine on ikkagi toimunud, tuleb töökambr pind puhastada seadme mittekohase töö või vigastamise vältimiseks.

**⚠** Enne multikeetja töökambr puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud!

Kambr külge seinu, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoanduri kesta (paikneb soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märja!) käsna või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoolikalt eemaldada selle jäägid soovimatu lõhna vältimiseks toidu järgnevat valmistamist.

Võrkehade sattumisel keskke termoanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pintsetiga, vajumatada anduri kestale. Soojendusketta pinda määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niiske käsna või sünteetilist harja.

**i** Seadme regulaarsel kasutusel võib soojendusketas täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see seadme vigastuse tunnuseks ning see ei mõjuta seadme korralikku tööd.



## IV. VÕIMALIKUD VIGASTUSED JA NENDE LAHENDAMISE VIISID

Rike	Põhjuse võimalikud probleemid	Kõrvaldamise meetod
Ekraanile ilmunud veateade: E1 – E4	Süsteemivead juhtplaadi või soojenduselemendi vigastused.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade uuesti elektrivõrku.
Seade ei lülitu sisse	Elektritoitejuhe ei ole lülitatud seadmega ja/või elektripistikusse	Veenduge, et eemaldatav elektrijuhe on asetatud vastavasse seadmet olevasse vahesse ja lülitatud pistikupesasse.
	Vigastatud elektripistik	Lülitage seade töökorras pistikusse
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgus puudub vool.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui see puudub, pöörduge teie maja hooldava organisatsiooni poole.
	Katkestused elektrivõrgus (voolutugevus ebastabiilne või normist allpool)	Kontrollige elektrivõrgu stabiilsust pinget. Kui see on ebastabiilne või normist madalam, pöörduge teie maja hooldava organisatsiooni poole.
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese või osake (prügi, teraviljad, toidutükk)	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Eemaldage kõrvaline ese või osakesed
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
Valmistamise ajal väljub seadme kaane vahelt auru	Soojendusketas on tugevalt märdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.
	Anum on paigutatud seadme korpusesse viltu.	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Anum on suletud mitte tihedalt või on kaane alla sattunud kõrvaline ese.	Kontrollige, et kaane ja seadme korpuse vahel ei oleks kõrvalisi esemeid (prügi, teravilju, toidutükke), eemaldage need. Alati sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni
Sisekaanel olev tihendus-kumm on tugevalt märdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige tihenduskummi seisukorda seadme sisekaanel	Võimalik, et see vajab väljavahetamist.

## V. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud seadmete antakse 25-kuuline garantii alates selle soetamisest. Garantiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantii talongil. Käesolevat garantiid tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektatsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikele kulumisele ja kulumaterjalidele (fitrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne).

Toote teenistusaeaga ja garantii kohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusest oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusae – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele.

*Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavalistele olmejäätmetega.*



**EAC**

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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

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

RMC-PM330-CIS-UM-2