

# REDMOND

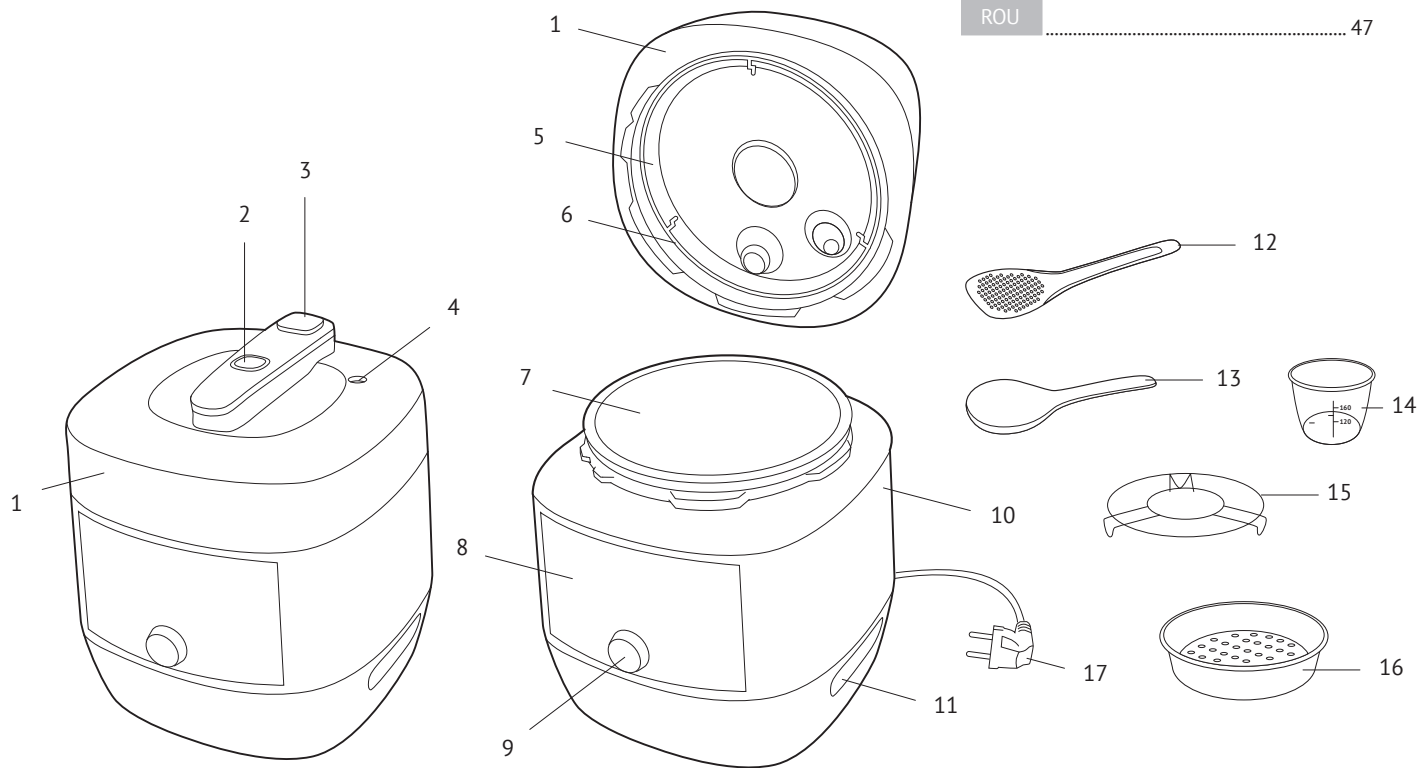
Мультиварка-скороварка  
RMC-P350



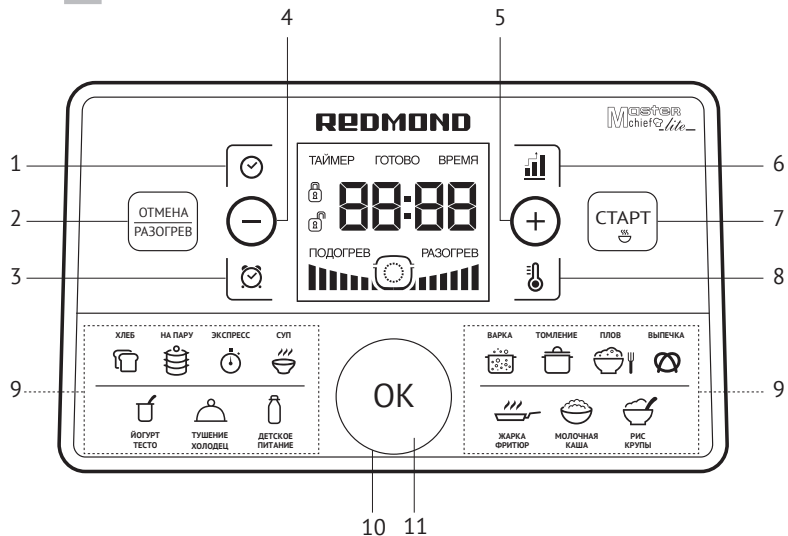
Руководство по эксплуатации

# A1

RUS	.....	4
UKR	.....	23
KAZ	.....	35
ROU	.....	47



## A2



## A3



## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	6
Программы .....	7
Функции .....	7
Комплектация .....	7
Устройство мультиварки-скороварки .....	7
Панель управления .....	7
Устройство дисплея .....	8
<b>I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....</b>	<b>8</b>
<b>II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ .....</b>	<b>8</b>
Энергонезависимая память .....	8
Открытие/закрытие крышки .....	8
Настройка часов .....	8
Отключение звуковых сигналов .....	9
Установка времени приготовления .....	9
Установка уровня давления .....	9
Отсрочка старта программы .....	9
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	10
Разогрев блюд .....	10
Система защиты .....	10
Общий порядок действий при использовании автоматических программ .....	10
ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ) .....	11
ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ) .....	12
Дополнительные возможности .....	14
<b>III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....</b>	<b>14</b>
Общие правила и рекомендации .....	14
Очистка корпуса .....	14
Очистка чаши .....	14
Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки .....	15
Очистка съемного парового и запорного клапанов .....	15
Удаление конденсата .....	15
Очистка рабочей камеры .....	15
<b>IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....</b>	<b>15</b>
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	15
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	18
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	19
<b>V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....</b>	<b>20</b>
<b>VI. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ .....</b>	<b>21</b>
<b>VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....</b>	<b>22</b>

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND. REDMOND – это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.



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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



**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 переги-

бался, 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 повреждению 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.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора

конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.

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

**STOP** *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!*

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора

без предварительной нормализации давления в рабочей камере.

- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5-10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

**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** *ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!*

**Технические характеристики**

Модель .....	RMC-P350
Мощность .....	900 Вт
Напряжение .....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрывание чаши .....	антипригарное
Дисплей .....	светодиодный
Паровой клапан .....	съемный
Крышка .....	съемная
Внутренняя уплотнительная резинка .....	съемная
Система защиты .....	4-уровневая:

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

## Программы

### В режиме скороварки:

НА ПАРУ	ПЛОВ
СУП	ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
ВАРКА	РИС/КРУПЫ
ТОМЛЕНИЕ	

### В режиме мультиварки:

ХЛЕБ	ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией «МАСТЕР-ШЕФ ЛАЙТ»)
ЭКСПРЕСС	
ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)	МОЛОЧНАЯ КАША
ЙОГУРТ/ТЕСТО	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

## Функции

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

## Комплектация


Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

## Устройство мультиварки-скороварки **A1**

1. Съёмная крышка прибора.
2. Кнопка открытия парового клапана.
3. Съёмный паровой клапан.
4. Запорный клапан.
5. Съёмная уплотнительная резинка.
6. Кольцо-держатель.
7. Чаша.
8. Панель управления с дисплеем.
9. Поворотный джойстик.
10. Корпус прибора.
11. Ручки для переноски.
12. Плоская ложка.
13. Черпак.
14. Мерный стакан.
15. Подставка для приготовления на пару.
16. Контейнер для приготовления на пару.
17. Шнур электропитания.

## Панель управления **A2**

1. Кнопка  – переход в режим настройки времени приготовления.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
3. Кнопка  – переход в режим установки времени отложенного старта.
4. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, обратное переключение между программами приготовления.
5. Кнопка «+» – увеличение значения параметра, прямое переключение между программами приготовления.
6. Кнопка  – настройка рабочего давления в программах, работающих в режиме скороварки.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева. Кнопка  – переход в режим установки температуры.
8. Индикаторы программ приготовления.
9. Поворотный джойстик – переключение между программами приготовления, изменение значения параметра.
10. Кнопка «OK» на поворотном джойстике – выход в режим выбора программы приготовления, выбор программы приготовления, подтверждение сделанных настроек.

### Устройство дисплея **A3**

1. Индикатор режима отсрочки старта / установки времени отсрочки.
2. Индикатор окончания работы программы.
3. Индикатор режима приготовления / установки времени приготовления.
4. Индикаторы состояния крышки (закрыта/открыта).
5. Индикатор значения времени.
6. Индикатор режима автоподогрева.
7. Индикатор режима разогрева.
8. Индикатор уровня давления в рабочей камере.
9. Индикатор режима работы прибора / достижения необходимого уровня давления в чаше.

## 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 его гарантийное обслуживание.*

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

### Энергонезависимая память

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания во время приготовления все заданные настройки сохраняются в течение 15 минут. Если отключение электроэнергии произошло во время работы функции «Отсрочка старта», настройки сохраняются до истечения установленного времени работы функции.

### Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите кнопку открытия парового клапана для нормализации давления в чаше.


Для закрытия крышки:

1. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до упора.
2. При использовании прибора в режиме мультиварки нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке до щелчка.
3. При использовании прибора в режиме скороварки убедитесь, что клапан выпуска пара закрыт (кнопка на крышке прибора не нажата).



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

### Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку **«OK»**. Индикатор значения часов на дисплее будет мигать. Установка времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок **«+»** и **«-»**, шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона. Выбрав значение часов, нажмите кнопку **«OK»**, затем установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку . Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку **«OK»**.





### Отключение звуковых сигналов

После установки значения текущего времени на дисплее появится надпись **S On**, если сигналы включены, или **S Off** – если отключены. Выключение/включение звуковых сигналов осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопки «+» и «-». Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.


1. Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов и индикатор **Время** на дисплее начнут мигать.
2. Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопки «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «OK», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок «+» и «-» – с шагом в 1 минуту.
4. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку .
5. Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».






*В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.*

### Установка уровня давления

В программах, работающих в режиме скороварки, можно изменить уровень давления от 30 до 70 кПа.

1. Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку .
2. Вращением джойстика или нажатием кнопки «+» и «-» установите желаемый уровень давления. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами на дисплее. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.


Уровень	Индикатор	Давление, кПа
1 (низкий)		30
2 (средний)		50
3 (высокий)		70

После запуска автоматической программы индикатор уровня давления будет мигать до достижения прибором установленных параметров работы. После выхода на рабочие параметры оба индикатора продолжат гореть до окончания процесса приготовления.


### Отсрочка старта программы


Функция отсрочки старта позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта – 24 часа с шагом установки в 1 минуту.

Вы можете установить время отсрочки старта после выбора автоматической программы.

1. Нажмите кнопку , на дисплее отобразится значение времени отсрочки старта по умолчанию и индикатор **Таймер**. Оно складывается из текущего времени на часах, установленного времени приготовления и времени, необходимого для выхода программы на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками). Время отсрочки старта по умолчанию округляется в большую сторону до 5 минут.
2. Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопки «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального

- (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Выбрав значение часов, нажмите кнопку **«ОК»**, затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок **«+»** и **«-»** — с шагом в 1 минуту.
4. Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку **«ОК»**.

Во время работы функции на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда нажмите и удерживайте кнопку .

 Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА/ФРИТИЮР»** и **«ЭКСПРЕСС»**.

*Не рекомендуется использовать отсрочку 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 на дисплее светится индикатор **Подогрев**, а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Чтобы отключить автоподогрев заблаговременно, во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**, индикатор **Подогрев** на дисплее погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз (индикатор **Подогрев** загорится).

### Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке прибора.
4. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор **Разогрев**. Таймер начнет прямой 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 кнопку **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



*Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка 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.*

### Система защиты

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

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите кнопку открытия парового клапана для нормализации давления в чаше.

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до щелчка. Подключите прибор к электросети.



*При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, нажмите до щелчка кнопку открытия парового клапана на крышке.*

4. Нажмите кнопку **«ОК»** на поворотном джойстике, чтобы выйти из режима ожидания. Нажимая кнопки **«-»** и **«+»** или поворачивая джойстик, выберите

необходимую программу приготовления (загорится соответствующий индикатор программы).

5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Обратный отсчет времени приготовления в программах «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА» и «ЙОГУРТ» начнется сразу после запуска программы. В остальных программах обратный отсчет начнется по достижении необходимого уровня температуры и/или давления в чаше.



*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Индикатор Подогрев на дисплее погаснет. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.*

*Во время работы программ «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» возможно изменение температуры приготовления (см. описания соответствующих программ – стр. 19, 20)*

8. О завершении программы приготовления вас оповестит серия звуковых сигналов, на дисплее начнет мигать индикатор **Готово**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания (на дисплее отображается текущее время).
9. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, по окончании программы дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке и дождитесь нормализации давления в чаше прибора.



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

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



*Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».*



*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru).*

## ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ)

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 18).*

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

### Программа «ВАРКА»

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

**Программа «ТОМЛЕНИЕ»**

Предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

**Программа «ПЛОВ»**

Предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

**Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

**Программа «РИС/КРУПЫ»**

Предназначена для приготовления различных круп и гарниров и варки рассыпчатых каш на воде. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

**ПРОГРАММЫ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ)****Программа «ХЛЕБ»**

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и 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. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено двумя часами.



*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.*

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем — непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее

рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. Не рекомендуется использование отсрочки старта, так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки-скороварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



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


**Программа «ЭКСПРЕСС»**

Предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции отсрочки старта и автоподогрева в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления достаточно нажать кнопку «Старт» в режиме ожидания.

**Программа «ВЫПЕЧКА»**

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ВЫПЕЧКА» доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы). Диапазон возможных значений 100-160°C, шаг изменения – 1°C.

1. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 140°C.
2. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры.
3. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».



*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 мультиварке скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.*

### Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

### Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Предназначена для приготовления детского питания. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.



*В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-P350.*

### Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд или приготовления во фритюре. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой.


В программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы). Диапазон возможных значений 60-180°C, шаг изменения – 1°C. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени приготовления.



*Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.*

В мультиварке REDMOND RMC-P350 вы также можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (не входит в комплект).

При использовании данной программы для приготовления во фритюре пользуйтесь следующими указаниями:

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Следуйте указаниям пунктов 3-7 Общего порядка действий при использовании автоматических программ.
3. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 180°C. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».
4. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
5. Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.



**ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавцы и не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

6. 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.
7. 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.*

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуем 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-скороварки 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 при использовании автоматических программ 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.*

### Дополнительные возможности

- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов



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

## III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым

блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.

- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, крышка, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



*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, крышку, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем 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 крышки и съемной уплотнительной резинки

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки.
2. Не прилагая усилий, потяните уплотнительную резинку на себя, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Промойте уплотнительную резинку в теплой воде с мягким моющим средством. Внутреннюю поверхность крышки протрите влажной кухонной салфеткой или губкой. Не используйте посудомоечную машину для очистки крышки или резинки.
4. Вытрите крышку и уплотнительную резинку насухо. Плотно установите уплотнительную резинку на кольцо-держатель.

### Очистка съемного парового и запорного клапанов

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Составной частью парового клапана является также защитная решетка на внутренней поверхности крышки.

1. Аккуратно потяните паровой клапан в углублении крышки вверх.
2. Снимите крышку прибора. Защитную решетку на внутренней стороне крышки снимите, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Для его удаления используйте кухонные 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.*

## IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

**БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА**

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки-скороварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки-скороварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке-скороварке</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</li> </ul>
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки-скороварки 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</li> <li>• Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li> <li>• Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды</li> </ul>

**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
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 мультиварки-скороварки 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 мультиварки-скороварки	



*В ряде моделей мультиварок-скороварок 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-скороварка 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	8

6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	3
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
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	3
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	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	-	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-	-
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление теплого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	3/70	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	+	-	-
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	3/70	+	+	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин	-	+	+	+
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	+	+	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	3/70	+	+	+

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в фирменных магазинах.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши.

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

### RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

### RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.).

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

### RB-A573 – чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® (Япония).

Емкость – 5 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VI. 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 электрической розетке		Убедитесь, что штепсель электрошнура 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 попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки-скороварки 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-скороварки	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-скороварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

## VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

*Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*



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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.



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

- Включайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
  - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- STOP ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить

до комплекту приладу.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини - не менше 1/5 від обсягу чаші.

**STOP** Смажити та випікати під високим тиском категорично заборонено!

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

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

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

- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Підняти пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.



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



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

### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-P350
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	змінний
Кришка.....	змінна
Внутрішня ущільнювальна гумка.....	змінна
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	

### Програми

#### У режимі скороварки:

НА ПАРУ (НА ПАРІ)  
СУП (СУП)  
ВАРКА (ВАРІННЯ)  
ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)  
ПЛОВ (ПЛОВ)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)  
РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)

#### У режимі мультиварки:

ХЛЕБ (ХЛІБ)  
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)  
ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ВИПІКАННЯ (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»))  
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)  
ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»))  
МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)  
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)

#### Функції

Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

#### Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Книга «200 рецептів».....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

#### Будова мультиварки-скороварки А1

1. Змінна кришка приладу.
2. Кнопка відкриття парового клапана.
3. Змінний паровий клапан.

4. Запірний клапан.
5. Знімна ущільнювальна гумка.
6. Кільце-тримач.
7. Чаша.
8. Панель управління з дисплеєм.
9. Поворотний джойстик.
10. Корпус приладу.
11. Ручки для перенесення.
12. Плоска ложка.
13. Черпак.
14. Мірна склянка.
15. Підставка для приготування на парі.
16. Контейнер для приготування на парі.
17. Шнур електроживлення.

### Панель управління A2

1. Кнопка  – перехід у режим налаштування часу приготування.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
3. Кнопка  – перехід у режим встановлення часу відкладеного старту.
4. Кнопка «←» – зменшення значення параметра, зворотне перемикання між програмами приготування.
5. Кнопка «+» – збільшення значення параметра, пряме перемикання між програмами приготування.
6. Кнопка  – налаштування робочого тиску в програмах, що працюють у режимі скороварки.
7. Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву.
8. Кнопка  – перехід у режим встановлення температури.
9. Індикатори програм приготування.
10. Поворотний джойстик.
11. Кнопка «OK» на поворотному джойстику – вихід у режим вибору програми приготування, вибір програми приготування, підтвердження зроблених налаштувань.

### Будова дисплея A3

- A. Індикатор режиму відстрочки старту / встановлення часу відстрочки.
- B. Індикатор завершення роботи програми.

- C. Індикатор режиму приготування / встановлення часу приготування.
- D. Індикатори положення кришки (закрита/відкрита).
- E. Індикатор значення часу.
- F. Індикатор режиму автопідігрівання.
- G. Індикатор режиму розігрівання.
- H. Індикатор рівня тиску в робочій камері.
- I. Індикатор режиму роботи приладу / досягнення необхідного рівня тиску в чаші.

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

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

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

### Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 має незалежну пам'ять. У разі тимчасового вимкнення електроживлення під час приготування всі задані налаштування зберігаються впродовж 15 хвилин. Якщо вимкнення електроенергії сталося під час роботи функції «Отсрочка старту», налаштування зберуться до закінчення встановленого часу роботи функції.

## Відкриття/закриття кришки

Закриваючись, кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск.


Після закінчення приготування дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і натисніть кнопку відкриття парового клапана для нормалізації тиску в чаші.

Для закриття кришки:

1. Встановіть кришку на корпус приладу й поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
2. У разі використання приладу в режимі мультиварки натисніть кнопку відкриття парового клапана на кришці до клацання.
3. У разі використання приладу в режимі скороварки переконайтеся, що клапан випуску пари закритий (кнопка на кришці приладу не натиснута).

**STOP** *УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Під час підняття та перенесення тримайте прилад за спеціальні ручки на його корпусі.*

## Налаштування годинника

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «ОК». Індикатор значення годин на дисплеї мерехтітиме. Встановлення часу здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-», крок установки – 1 година. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «ОК», потім встановіть значення хвилин. Крок установки – 1 хвилина. За необхідності ви можете повернутися до встановлення значення годин, натиснувши кнопку . Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».

## Вимкнення звукових сигналів



Після встановлення значення поточного часу на дисплеї з'явиться напис «S On», якщо сигнали увімкнені, або «S OFF» – якщо вимкнені. Вимкнення/увімкнення звукових сигналів здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-». Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».

## Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-P350 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натиснувши кнопку «Час». Вибравши значення годин, натиснувши кнопку «Мин», встановіть значення хвилин.


Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.




1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годин і індикатор «Время» («Час») на дисплеї почнуть мерехтіти.
2. Встановлення значення часу здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-», крок установки – 1 година. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
3. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «ОК», потім встановіть значення хвилин. У разі встановлення значення хвилин обертанням джойстика зміна здійснюється зі стандартно заданим кроком, у разі встановлення за допомогою кнопок «+» і «-» – з кроком в 1 хвилину.
4. За необхідності ви можете повернутися до встановлення значення годин, натиснувши кнопку .
5. Встановлення значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».

**i** *У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води.*

## Встановлення рівня тиску

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-P350 у програмах, що працюють в режимі скороварки, можна змінювати рівень тиску від 30 до 70 кПа.

1. Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку .
2. Обертанням джойстика або натисненням кнопок «+» і «-» встановіть бажаний рівень тиску. Зміни відображатимуться відповідними індикаторами. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжиться з початку діапазону.


Рівень	Індикатор	Тиск, кПа
1 (низький)		30
2 (середній)		50
3 (високий)		70


Після запуску автоматичної програми індикатор рівня тиску мерехтітиме до досягнення приладом встановлених параметрів роботи. Після виходу на робочі параметри обидва індикатори горітимуть до закінчення процесу приготування.

### Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту – 24 години з кроком установки в 1 хвилину.

Ви можете встановити час відстрочки старту після вибору автоматичної програми.

1. Натисніть кнопку , на дисплеї відобразиться стандартне значення часу відстрочки старту й індикатор «Таймер». Воно складається з поточного часу на годиннику, встановленого часу приготування та часу, необхідного для виходу програми на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями). Час відстрочки старту стандартно округлюється в більший бік до 5 хвилин.
2. Встановлення значення часу здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-», крок установки – 1 година. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
3. Вибравши значення годин, натисніть кнопку «ОК», потім встановіть значення хвилин. У разі встановлення значення хвилин обертанням джойстика зміна здійснюється зі стандартно заданим кроком, у разі встановлення за допомогою кнопок «+» і «-» – з кроком в 1 хвилину.
4. Встановлення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».

Під час роботи функції на дисплеї відображується значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку .

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

*Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні 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 до 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор «Подогрев» на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Щоб вимкнути автопідігрівання заздалегідь, під час роботи програми натисніть кнопку «Старт», індикатор «Подогрев» на дисплеї згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрівання, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор «Подогрев» загориться).

### Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку відкриття парового клапана на кришці приладу.

4. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї спалахне індикатор «Разогрев» («Розігрівання»). Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки.



*Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.*

### Система захисту

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищать допустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри придуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки. Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисненням кнопки «Отмена/Разогрев» (або прилад був відключений від електромережі під час роботи програми), дайте приладу охолонути впродовж 10–15 хвилин і відкрийте клапан випуску пари для нормалізації тиску в чаші.

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Встановіть кришку на корпус приладу та поверніть за годинниковою стрілкою до кляцання. Підключіть прилад до електромережі.



*У разі використання програм, працюючих у режимі мультиварки, натисніть до кляцання кнопку відкриття парового клапана на кришці.*

4. Натисніть кнопку «ОК» на поворотному джойстикі, щоб вийти з режиму очікування. Натискуючи кнопки «-» і «+» або повертаючи джойстик, виберіть необхідну програму приготування (спалахне відповідний індикатор програми)..
5. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.

- i** *За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Щоб вимкнути автопідігрівання заздалегідь, під час роботи програми натисніть кнопку «Старт», індикатор «Подогрев» на дисплеї згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрівання, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор «Подогрев» загориться)*

*Під час роботи програм «ВЫПЕЧКА» та «ЖАРКА/ФРИТЮР» можлива зміна температури приготування (див. опис відповідних програм).*

8. Про завершення програми приготування вас сповістить серія звукових сигналів, на дисплеї почне мерехтіти індикатор «Готово». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї горить індикатор «Подогрев») або в режим очікування (на дисплеї відображується поточний час).
9. У разі використання програм, що працюють в режимі скороварки, після закінчення програми дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин, після чого натисніть кнопку відкриття парового клапана на кришці та дочекайтеся нормалізації тиску в чаші приладу.

#### **STOP** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- заповнювати чашу продуктами та водою вище за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші;

- готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини (мінімальний потрібний об'єм рідини – 2 мірні склянки);

- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.

- i** *Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».*

**📖** *Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки-скороварки REDMOND RMC-P350 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).*

## **РЕЖИМ СКОРОВАРКИ**

### **Програма «НА ПАРУ»**

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, мантів, дієтичних і вегетаріанських страв. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 10 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Зворотний відлік часу приготування в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Установіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся пп. 3-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

### **Програма «СУП»**

Програма призначена для приготування різноманітних м'ясних, рибних, овочевих та інших видів супів.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

- i** *Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й зніміть пінуку з супу.*

### **Програма «ВАРКА»**

Рекомендується для варіння овочів, м'яса, риби. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 10 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

### **Програма «ТОМЛЕНИЕ»**

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки та пряженого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

### **Програма «ПЛОВ»**

Програма призначена для приготування різноманітних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

### **Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»**

Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Програма призначена для тушкування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатоконпонентних страв, а також для приготування холодоцю та заливного.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встанов-

лення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком в 5 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

### Програма «РИС/КРУПИ»

Програма призначена для приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп. Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

### РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

#### Програма «ХЛЕБ»

Програма призначена для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного та житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, в процесі випікання його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.

Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком у 5 хвилин. Під час використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 2 годинами.

**i** Під час закладки інгредієнтів стежте за тим, щоб вони знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання.

Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Не відкривайте кришку приладу на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Не рекомендується використання функції відстрочки старту, оскільки це може вплинути на якість випічки. Готовий продукт виймайте з мультиварки-скороварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом.


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

#### Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування та функції відстрочки старту й автопідігріву. Для запуску програми приготування досить натиснути кнопку «Старт» в режимі очікування.

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 година. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин. У програмі «ВЫПЕЧКА» доступна функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (можливість зміни температури приготування до старту або під час роботи програми). Діапазон можливих значень 100-160°C, крок зміни – 1°C.

1. Для змінення температури натисніть кнопку . На місці індикатора значення часу відобразиться стандартне значення температури – 140°C.
2. Використовуючи кнопки «+» і «-» або повертаючи джойстик, установіть необхідне значення температури.
3. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».



*Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки-скороварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці-скороварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом.*

### Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

За допомогою програми «ЙОГУРТ/ТЕСТО» ви можете приготувати смачні й корисні йогурти у себе вдома, а також створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста.

Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину. Під час закладки інгредієнтів стежте за тим, щоб вони знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

### Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини та доглядом за нею на різних стадіях зростання та розвитку.

Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину. Дopusкається приготування з відкритою кришкою.



*У доданій до мультиварки кулінарній книзі ви знайдете безліч рецептів страв для дитини, які можна давати їй із моменту початку прикорму та до дошкільного віку. Всі наявні рецепти були адаптовані для даної моделі командою наших кухарів і пройшли ретельну перевірку на діточому зразку мультиварки REDMOND RMC-P350.*

### Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»


Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна. У програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» доступна функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (можливість зміни температури приготування до старту або під час роботи програми). Діапазон можливих значень 60-180°C, крок зміни – 1°C. Після досягнення необхідної температури прилад подасть звуковий сигнал і почне зворотний відлік часу приготування.



*Під час смаження, щоб уникнути пригорання інгредієнтів, рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте приладу повністю охолонути.*

У мультиварці REDMOND RMC-P350 ви також можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик (не входить до комплекту).

Під час використання даної програми для приготування у фритюрі дотримуйтеся таких вказівок:

1. Налийте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
  2. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-7 Загального порядку дій під час використання автоматичних програм.
  3. Для змінення температури натисніть кнопку . На місці індикатора значення часу відобразиться стандартне значення температури – 180°C. Використовуючи кнопки «+» і «-» або повертаючи джойстик, встановіть необхідне значення температури. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».
  4. Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі. Для цього стисніть основу ручки й вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Рівномірно розкладіть продукти в кошику.
  5. Дотримуйтеся рекомендацій із рецепта, після звукового сигналу обережно відкрийте кришку приладу. Опустіть кошик у чашу з розігрітою олією. Не закривайте кришку.
- STOP** *Пам'ятайте про те, що олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці та не нахиліться над пристроєм.*
6. Після завершення програми трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку та зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати олії стекти.
  7. Для видалення залишків олії промокніть продукт паперовим рушником або цупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



*Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багатократне нагрівання олії сприяє її окисленню. Не використовуйте туж саму олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.*

### Програма «МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності.

Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину. Допускається приготування з відкритою кришкою.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



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

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповненою водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження

ня або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

### Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

### Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та 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 досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

### Очищення кришки та знімної ущільнювальної гумки

1. Відкрийте кришку мультиварки-скороварки.
2. Не докладаючи зусилля, потягніть ущільнювальну гумку на себе, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Промийте ущільнювальну гумку в теплій воді з м'яким мийним засобом. Внутрішню поверхню кришки протріть вологою кухонною серветкою або губкою. Не використовуйте посудомийну машину для очищення кришки або гумки.
4. Витріть кришку й ущільнювальну гумку досуха. Щільно встановіть ущільнювальну гумку на кільце-тримач.

### Очищення знімного парового та запірної клапанів

Паровий і запірний клапани встановлені в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Складовою частиною клапанів є захисна решітка на внутрішній поверхні кришки.

1. Обережно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вгору.
2. Зніміть кришку приладу. Захисну решітку на внутрішньому боці кришки зніміть, потягнувши її на себе.
3. Обережно зніміть гумку запірної клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового й запірної клапанів.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього гумку, встановіть захисну решітку парового клапана на розпори до упору. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.



**УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Для його видалення використовуйте кухонні серветки.

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

**STOP** Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.



У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

**i** У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та 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 у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка		Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму		Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)		Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між 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
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена		Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

#### V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту його 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 чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений 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 наклеїці 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 – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

*Упаковку, керівництво користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: 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.

**STOP**

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
  - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапқтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат

жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен  $1/5$  –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

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

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

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

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал

қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.

- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстанаңыз.

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың)

қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP

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

#### Техникалық сипаттамалар

Үлгісі.....	RMC-P350
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты, сандық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:

- бу шығару қақпақшасы
- тірек қақпақшасы
- температуралық сақтандырғыш
- артық қысым датчигі

#### Бағдарламалар

##### Жылдам қайнату режимінде:

НА ПАРУ (БУДА)  
СУП (СОРПА)  
ВАРКА (ҚАЙНАТУ)  
ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)  
ПЛОВ (ПАЛАУ)  
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)  
РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

##### Мультипісіру режимінде:

ХЛЕБ (НАН)  
ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)  
ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ПІСІРМЕ («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады))  
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)  
ЖАРКА/ФРИТИОР (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ҚУЫРУ/ФРИТИОР («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады))  
МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)  
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)

#### Функциялар

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту)..... 12 сағатқа дейін  
Автожылытуды алдын ала сөндіру..... бар  
Тағамдарды жылыту..... 12 сағатқа дейін  
Стартты кейінге қалдыру..... 24 сағатқа дейін  
Дыбыстық сигналдарды сөндіру..... бар

#### Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш..... 1 д.  
RB-A573 тостағаны..... 1 д.  
Буда пісіруге арналған контейнер..... 1 д.  
Буда пісіруге арналған тіреуіш..... 1 д.  
Өлшеуіш стақан..... 1 д.  
Шөміш..... 1 д.  
Жалпақ қасық..... 1 д.  
«200 рецепт» кітабы..... 1 д.





Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Сервистік кітапша.....	1 д.

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

### Мультиасэзірлегіш-жылдамасэзірлегіштің құрылғысы А1

1. Ыдыстың алынбалы қақпағы
2. Бу құлақшасының ашылу тетігі
3. Алынбалы бу құлақшасы
4. Бекітетін құлақша
5. Беріктіргіш алынбалы резеңке
6. Ұстағыш-сақина
7. Ыдыс
8. Дисплеймен басқарылатын панель
9. Бұрылмалы джойстик
10. Құралдың корпусы
11. Тасымалдауға арналған тұтқалар
12. Тегіс қасық
13. Ожау
14. Өлшегіш стақан
15. Буда дайындауға арналған аспап
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Электрқуатының шнуры

### Басқару тақтасы А2

1.  түймесі – эзірлеу уақытына қоюдың режиміне өту.
2. «Отмена/Разогрев» («болдырмау/Жылыту») – жылыту функциясын қосу/сөндіру, эзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3.  түймесі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты.
4. «←» түймешесі – эзірлеу бағдарламасы арасындағы кері қосу параметрлерінің мәнін азайту.
5. «+» – эзірлеу бағдарламасы арасындағы тікелей қосу параметрлерінің мәнін ұлғайту.
6.  түймесі – жылдамасэзірлегіштің жұмыс режиміндегі бағдарламасының жұмыс қысымын реттеу.
7. «Старт» – эзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.
8.  түймешесі – температураның режимін реттеуге көшу.
9. Дайындау бағдарламасының индикаторы.

10. Айналмалы джойстик
11. Бұрылма джойстиктегі «OK» түймесі – дайындау бағдарламасын таңдау режиміне шығу, эзірлеу бағдарламасын таңдау, реттеудің жасалғанын мақұлдау.

### Дисплейдің құрылғысы А3

1. Бастауды кейінге шегеру / кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы.
2. Бағдарлама жұмысын аяқтау индикаторы.
3. Эзірлеу режимінің индикаторы /эзірлеу уақытына қою
4. Қақпақтың қалпының индикаторы.
5. Уақыт мәнінің индикаторы.
6. Автожылыту режимінің индикаторы.
7. Жылыту режимінің индикаторы.
8. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.
9. Ыдыстың жұмыс режимі индикаторы /ыдыстағы қажетті қысым деңгейінің жетістіктері.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және келтіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Эзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы 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 ПАЙДАЛАУ

### Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-P350 мультиасэзірлегіш-жылдамасэзірлегіш энергияға тәуелділік жадына ие. Ас эзірлеу кезінде қуаткөзінен уақытша ажыратылғанда, барлық тапсырылған

тапсырмалар 15 минут ішінде сақталады. Егер қуаткөзінен ажырау «Бастауды кері шегеру» қызметінің жұмысы кезінде орын алған болса, онда функцияның жұмысы уақытын-да ретке келтіру белгіленген мерзімге дейін сақталады.

### Қақпақты ашу/жабу

Жапқан кезде аспаптың қақпағы герметикалық түрде бұйымның корпусына жалғасады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына әсер етеді. Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін бірнеше минут аспапты суытыңыз және ыдыстағы қысымды реттеу үшін бу клапанының ашу түймесін басыңыз.

Қақпақты жабу үшін:


1. Қақпақты аспаптың қопуына қойыңыз және тірелгенге дейін сағат тілімен бұрыңыз.
2. Мультиасәзірлегіш режиміндегі аспапты қолданған кезде, тырс еткенше қақпақтағы бу құлақшасын ашу түймесін басыңыз.
3. Аспапты жылдамасәзірлегіш режимінде қолданғанда, бу шығару қақпақшасы жабық екеніне көз жеткізіңіз (аспаптың қақпағындағы түймесі басылмаған).

**STOP** **HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиінеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпусты арнайы тұтқадан ұстаңыз.

### Сағатты ретке келтіру

Аспапты электржелісіне қосыңыз. «OK» түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» и «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.

Уақыттың мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минуттың мәнін реттеңіз.



Ретке келтіру қадамы – 1 минут. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

### Дыбыс дабылын өшіру

Ағымдағы уақыт мәніне қойғаннан кейін, егер дабылқаққыш қосылып тұрса, дисплейде «S On» жазуы пайда болады, немесе егер сөніп тұрса «S Off» – жазуы пайда болады. Дыбыстың дабылқаққышын өшіру/қосу джойстикті бұру немесе «+» және «-» түймелерін басу арқылы жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.




1. Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Уақыт мәні мен «Время» индикаторы дисплея-де жанып-сөне бастайды.
2. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткен-де уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің көмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз.
5. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізіл-генін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

**i** Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қай-нағаннан кейін басталады.

### Қысым деңгейін орнату

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштегі жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларда қысым деңгейін 30-дан 70 кПа дейін өзгертуге болады


1. Қысымды орнату режиміне өту үшін,  батырмасын басыңыз.
2. Қысымның қажетті деңгейін орнатыңыз. «Мин» батырмасын басқанда қысым артады, «Час» батырмасын басқанда – төмендейді. Өзгертулер сәйкес индикаторлармен көрсетіледі. Максималды шамаға жеткеннен кейін қысым деңгейін орнату, диапазон басынан жалғасады.


Деңгей	Индикатор	Қысым, кПа
1 (төмен)		30
2 (орташа)		50
3 (жоғары)		70


Аспап белгіленген жұмыс параметрлеріне жеткенде, автоматты бағдарламасын қосқан-нан кейін қысым деңгейінің индикаторы жанып-сөне бастайды. Жұмыс параметріне шыққаннан кейін қос индикатор әзірлеу процесінің соңына дейін жанып тұрады.

## Бастау бағдарламасын кейінге шегеру

Бастауды кейінге шегеру функциясы, тағамның дайын болғанға дейінгі уақытына қоюға ықпал етеді (бағдарлама жұмысының уақытын есепке алып). Бастауды кейінге шегерудің ең көп уақыты – 1 минут ішінде, қою қадамымен 24 сағат.  
Сіз бастауды кейінгі шегеру уақытына автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін қоя аласыз.

1.  түймесін басыңыз, дисплейде үнсіз келісім бойынша берілген уақыт пен «Таймер» индикаторы көрінеді. Ол сағатпен ағымдағы уақыттан, белгіленген дайындау уақытынан және бағдарламаның жұмыс параметрлеріне шығуына қажетті уақыттан (егер бұл зауыттың баптауларында көзделсе) құрылады. Үнсіз келісім бойынша бастау бағдарламасының уақыты 5 минутқа дейінгі көбірек бағытқа ойысады.
2. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максимальды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің көмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

Функцияның жұмысы кезінде дисплейде ағымдағы уақыттың мәні көрсетіледі. Во время работы функции на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда нажмите и удерживайте кнопку .

 **Старттың уақытын шегеру функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын есептемегенде әзірлеудің автоматты барлық бағдарламалар үшін қолжетімді.**

*Егер рецептіде жылдам бузылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.*

## Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде «Подогрев» индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тура санағы көрсетіледі.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады. Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөнбейді. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады).

## Тағамдарды жылыту

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Құралдың қақпағында бу қақпағын ашу батырмасын басыңыз.
4. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Құрал дыбыс шығарады, дисплейде «Разогрев» индикаторы жанады. Таймер қыздырудың уақытының тікелей есебін бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет кезде дисплейде және батырмада сәйкес индикаторлар сөнгенше «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, жылытуды тоқтатуға болады.



*Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.*

## Қорғау жүйесі

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

Егер жылдам пісіру режимінде «Отмена/Разогрев» батырмасын басумен әзірлеу процесін тоқтатқан болсаңыз, аспапты 10-15 минут ішінде салқындатыңыз және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашыңыз.

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

## Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Шертуге дейін сағат көрсеткіші бойынша айналдырыңыз және құралдың тұрқына қақпағын орнатыңыз. Құралды электр желісіне қосыңыз.



*Мультиәзірлегіш режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларды қолдану кезінде, қақпақтағы бу қақпағы ашудың батырмасын шерту естілгенге дейін басыңыз.*



4. Күту режимінен шығу үшін айналатын джойстиктегі «OK» батырмасын басыңыз. «-» және «+» батырмаларын баса отырып немесе джойстикті айналдыра отырып, әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз (бағдарламаның тиісті индикаторы жанады).
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостаған дағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

**i** *Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөнді. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады).*

*«ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеруі мүмкін (тиісті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).*

8. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «Готово» индикаторы жарқылдай бастайды. Әрі қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламаға байланысты құрал автоқыздыру режиміне (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде ағымдағы уақыт бейнеленеді).
9. Жылдам әзірлегіш режимінде жұмыс істейтін бағдарламаны қолдану кезінде, бағдарлама аяқталғаннан кейін құралға бірнеше минут суу үшін уақыт беріңіз, одан кейін қақпағындағы бу қақпағын ашу батырмасын басыңыз және құралдың ыдысындағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.

**STOP** **Тыйым салынады:**

*– тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;*

*– жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стақан);*

*– жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.*

**i** *Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.*



*Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND SkyCooker RMC-P350 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецепттерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецепттерді [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) сайтынан таба аласыз.*

## ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

### «НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, мәнти, диеталық және вегетариандық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді):

1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерге тегіс салыңыз және табақты аспаптың ішіне қойыңыз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тип тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» та-рауының 3-8 тт. ұстаныңыз.

### «СУП» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі ет, балық, көкөніс және сорпаның өзге түрлерін әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

### «ВАРКА» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балықты пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған

### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька мен піскен сүт әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

### «ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен

орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

#### «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Гуляш, қуырдақ және рагуға арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

#### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама күрішті суда және бүтіндәнді жармалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

### МУЛЬТИПІСІРУ РЕЖІМІ

#### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырдың ашуынан піскенше әзірленуінің толық циклін қарастырады. Нан тегіс пісуі үшін, пісіру процесінде аспап дыбыстық сигнал бергеннен кейін оны ауыстыру керек.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Осы бағдарламаны қолдану кезінде автожылыту функциясының максималды жұмыс уақыты 2 сағатпен шектелген.

**i** *Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостағанның пайдалы көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады.*

Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Қамырды ашыту кезеңінде мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз. Пісірілетін өнім сапасы осыған байланысты.

Стартты кейінге қалдыру функциясын пісірме сапасына әсер ететіндіктен қолдануға кеңес берілмейді. Дайын өнімді әзірлеу аяқтала салысымен, ылғалды болып кетпес үшін мультипісіргіш-жылдам пісіргіштен алыңыз. Егер бұл мүмкін емес болса, қосылған автожылыту күйінде қысқа уақытқа өнімді қалдыруға рұқсат етіледі.

**STOP** *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* Нанды құралдан шығару үшін асуі қолғабын қолданыңыз.

#### «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы


Бағдарлама күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу

уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын бассаңыз жеткілікті.

#### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасында «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады (бағдарламаның жұмысы кезінде немесе старт басталғанға дейін әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі). Мүмкін болатын 100-160°C мәндерінің диапазоны, өзгерту қадамы – 1°C.

1. Температура өзгерту үшін  батырмасын басыңыз. Уақыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күйі бойынша температура мәні бейленеді – 140°C.
2. Температураның қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «-» батырмаларын қолдана отырып температураны қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.



*Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісіргіште автожылыту қосылу болғанда қысқа мерзімге қалдыруға болады.*

#### «ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасының көмегімен үйіңізде тәтті және пайдалы йогурттар дайындай аласыз, сондай-ақ қамырдың ашуына максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады автоподогрев функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



*Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).*

#### «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші баланың тамақтануымен және өсу мен дамудың әр сатысында күті көрсетумен байланысты көптеген мәселенің шешімін жеңілдетеді.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ашық қақпақпен ас әзірлеуге рұқсат етіледі.



Мультиқайнатқышқа қоса берілген аспаздық кітапта сіз балаға тамақтандыруды бастаған сәттен бастап мектепке дейінгі жасқа дейін беруге болатын тағамдардың көптеген рецептерін таба аласыз. Барлық ұсынылған рецептер біздің аспаздар тобында аталмыш үлгі үшін бейімделген және REDMOND RMC-P350 мультиқайнатқышының қолданыстағы үлгісінде мұқият тексеруден өткен.

### «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Осы бағдарламаның жұмыс барысында аспаптың қақпағы ашық қалуы керек. Әзірлеудің орнатылған температурасына жеткенде аспап дыбыстық сигнал береді.


Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Стартты кейінге қалдыру функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз. В программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (возможность изменения температуры приготовления до старта или во время работы программы). Диапазон возможных значений 60-180°C, шаг изменения – 1°C. По достижении необходимой температуры прибор подает звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени приготовления.



Ингредиенттердің күйіп қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет. «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын қайта қолданар алдында, аспаптың толығымен сууын күтіңіз.

REDMOND RMC-P350 мультиәзірлегішіңізді сіз арнайы себетті (жиынтығына кірмейді) қолдана отырып фритюрде әзірлей аласыз.

Осы бағдарламаны қолдану кезінде фритюрде әзірлеу үшін келесі нұсқауларды орындаңыз:

1. Ыдысқа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін құйыңыз. Тостағанды құрал корпусына қойыңыз. Ол дұрыс қойылғанына және қыздыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3-8 тармақтарын орындаңыз.
3. Температура өзгерту үшін  батырмасын басыңыз. Уақыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күйі бойынша температура мәні бейнеленеді – 180°C. Температураның қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «-» батырмаларын қолдана отырып температураның қажетті мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.
4. Тұтқаны қуыруға арналған себетке жалғаңыз. Бұл үшін тұтқа түбін қысып, себеттің арнайы кертігіне қойыңыз. Тұтқа қысымын босатыңыз, ол арнайы

кертікке жалғанады. Себеттегі тағамдарды бір қалыпты етіп салыңыз.

5. Рецептегі нұсқауларды орындаңыз, белгіленген уақыттан кейін қақпақты ашып, қуыруға арналған себетті тостаған ішіне салыңыз. Қақпақты жабыңыз.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіп қалуды болдырмау үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.

6. Қуыруға арналған тағамдары бар себетті тұтқасынан ұстап көтеріңіз және оны себеттегі арнайы ілмек көмегімен тостаған шетіне іліп, майын сорғытыңыз.
7. Тағамды дастарханға әкелер алдында артық майды кетіру үшін тағамды қағаз орамалмен немесе тығыз қағаз майлықпен сорғытыңыз.



Фритюрде әзірлеу кезінде өнімдер бар себетті қыздырылған майға салыңыз. Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Бір майды фритюрдегі өнімдерді қайта әзірлеу үшін қолданбаңыз.

### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ашық қақпақпен ас әзірлеуге рұқсат етіледі.

Сүттің қайнап кетуін болдырмай, қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттерді орындау ұсынылады:

- тұтас дәнді жармалардың барлығын су мөлдір болғанша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, бидай және т. б.);
- әзірлеу алдында мультиқайнатқы тостағанын сары маймен майлау;
- рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес құрамдас бөліктерді өлшеп, қатынасын қатаң сақтау (құрамдас бөліктер мөлшерін қатаң қатынасты арттыру немесе азайту);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланғанда оны ауыз сумен 1:1 қатынаста араластыру.




Сүт пен жармалар қасиеттері, өндіруші мен шығарылған жеріне байланысты, ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер тигізеді.

## III. АСПАП КҮТІМІ

### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас ісіні кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттық ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.

- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

 Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемейді мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

### Қорпуста тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Қорпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

### Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес). Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз. Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

### Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

1. Мультиәзірлегіш -жылдам әзірлегіш қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмай, тығыздауыш резеңкені негізгі қақпақтан ажыратылуы үшін өзіңізге тартыңыз.

3. Жұмсақ жуу құралымен жылы суда тығыздау резеңкесін жуыңыз. Қақпақтың ішкі бетін ылғалды асуі салфеткасы немесе губкасымен сүртіңіз. Резеңке немесе қақпақты тазалауға арналған ыдыс жуатын машинаны қолданбаңыз.
4. Қақпақ пен тығыздау резеңкесін құрғақ етіп сүртіңіз. Ұстағыш-шығыршыққа тығыздау резеңкесін тығыз орнатыңыз.

### Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

Бу және тірек қақпақшалары аспаптың үстіңгі қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған. Қақпақшалардың құрамдас бөлігі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торы болып табылады.

1. Қақпақтың тереңдігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
2. Құралдың қақпағын шешіңіз. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз.

### Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

**STOP** Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек. Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

#### IV. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз	
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз	
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз	
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз	
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

#### V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрудың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген,


бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жыл құрайды.

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

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


## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

 **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.

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

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

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

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinte sau de a face spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.
- **STOP** *Este strict interzis lansarea programului de gătit sub presiune înaltă, dacă capacul dispozitivului nu este fixat în totalitate!*
- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.
- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- La finalizarea pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerle speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).
- **STOP** *SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.
- **STOP** *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*



## Caracteristicile tehnice

Model.....	RMC-P350
Putere.....	900 Wat
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	5 l
Acoperirea castronului.....	non-stick
Afișaj.....	LED-uri, digital
Supapa de abur.....	detașabilă
Capacul.....	detașabil
Gumă de etanșare internă.....	detașabilă
Sistemul de protecție.....	4-niveluri:
• valva de eliberare a aburului	
• supapa de închidere	
• siguranța termică	
• senzorul de presiune	

## Programele

### În regimul oalei sub presiune:

НА ПАРУ (ÎN ABUR)  
 СУП (SUPĂ)  
 ВАРКА (FIERBERE)  
 ТОМЛЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)  
 ПЛОВ (PILAF)  
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ÎNĂBUȘIRE/ASPIC)  
 РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE)

### În regimul multifierbătorului:

ХЛЕБ (PÂINE)  
 ЭКСПРЕСС (EXPRESS)  
 ВЫПЕЧКА (с функцией „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”) (COACERE (cu funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”))  
 ЙОГУРТ/ТЕСТО (IAURT/ALUAT)  
 ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”) (PRĂJIRE/FRITEUZĂ (cu funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”))  
 МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE)  
 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ALIMENTARE PENTRU COPII)

## Funcții

Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea).....	până la 12 ore
Deconectarea preliminară a autoîncălzirii.....	este
Încălzirea bucatelor.....	până la 12 ore
Amânarea startului.....	până la 24 ore
Dezactivarea sunetelor.....	este

## Echipeamente



Multifierbător-oala sub presiune.....	1 buc.
Castron RB-A573.....	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur.....	1 buc.
Stand pentru pregătirea în abur.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Căuș.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Cartea „200 rețete”.....	1 buc.
Manual pentru utilizare.....	1 buc.
Cartea de servicii.....	1 buc.



Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări.

## Dispozitivul multifierbătorului-oalei sub presiune A1

1. Capacul detașabil al dispozitivului.
2. Capacul de deschidere a supapei de abur.
3. Supapa de abur detașabilă.
4. Supapa de închidere.
5. Guma de etanșare detașabilă.
6. Inel de suport.
7. Castron.
8. Panou de control cu afișaj.
9. Joystick rotativ.
10. Carcasa dispozitivului.
11. Mânere pentru transportare.
12. Lingură plată.
13. Căuș.
14. Pahar gradat.
15. Stand pentru pregătirea în abur.
16. Container pentru pregătirea în abur.
17. Cablu de alimentare.

## Panoul de control A2

1. Butonul  – trecerea în regimul setărilor timpului de gătit.
2. Butonul „Отмена/Разогрев” („Anulare/Încălzire”) – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea activității programului de gătit, resetați setările făcute.
3. Butonul  – trecerea în regimul timpului setat al startului întârziat.
4. Butonul „-” – micșorarea valorii parametrului, comutarea reluată între programele de gătit.
5. Butonul „+” – creșterea valorii parametrului, comutarea directă între programele de gătit.


6. Butonul  – setarea presiunii de lucru în cadrul programelor, care activează în regimul oalei sub presiune.
7. Butonul „Crapt” („Start”) – activarea regimului specificat de gătit, activarea /dezactivarea autoîncălzirii.
8. Butonul  – trecerea în regimul setării temperaturii.
9. Indicatorii programelor de gătit.
10. Joystick rotativ
11. Butonul „OK” pe joystick-ul rotativ – ieșirea în regimul alegerii programului de gătit, alegerea programului de gătit, confirmarea setărilor efectuate.

### Dispozitivul de afișare A3

1. Indicatorul regimului startului întârziat / setarea timpului de întârziere.
2. Indicatorul finalizării activității programului.
3. Indicatorul regimului de gătit / setării timpului de gătit.
4. Indicatorul stării capacului (închis/deschis).
5. Indicatorul valorii timpului.
6. Indicatorul regimului de autoîncălzire.
7. Indicatorul regimului de încălzire.
8. Indicatorul nivelului de presiune în camera de lucru.
9. Indicatorul regimului de lucru al dispozitivului / atingerea nivelului necesar de presiune în castron.

## I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

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

Ștergeți corpul 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 „Întreținerea dispozitivului”).

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

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

## II. OPERAȚIUNEA MULTIFIERBĂTORULUI-OALEI SUB PRESIUNE

### Memoria non-volatilă

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 dispune de memorie non-volatilă. La deconectarea temporară a energiei în timpul pregătirii toate setările sunt salvate timp de 15 minute. Dacă deconectarea energiei a avut loc în timpul activității funcției „Startului întârziat”, setările sunt păstrate până la expirarea timpului setat al activității funcției.

### Deschiderea/închiderea capacului

La închiderea capacului dispozitivului ermetic se conectează cu carcasa produsului, ceea ce permite să creeze în camera acestuia de lucru presiune înaltă.

La finalizarea pregătirii lăsați dispozitivul să se răcească timp de câteva minute și apăsați butonul de deschidere a supapei de abur pentru normalizarea presiunii în castron.


Pentru închiderea capacului:

1. Instalați capacul pe carcasa dispozitivului și porniți-l în sensul acelor de ceasornic până când se oprește.
2. La utilizarea dispozitivului în regimul multifierbătorului apăsați butonul de deschidere a supapei de abur pe capac până când se fixează.
3. La utilizarea dispozitivului în regimul oalei sub presiune asigurați-vă, că supapa de eliberare a aburului este închisă (butonul de pe capacul dispozitivului nu este apăsat).



*ATENȚIE! În timpul activității aparatul se încălzește! Nu atingeți părțile metalice ale acestuia în proces și la sfârșitul pregătirii. La ridicare și transportare țineți dispozitivul de mânerle speciale de pe carcasa aparatului.*

### Setarea orelor

Conectați dispozitivul la sursa de alimentare. Apăsați și țineți apăsat butonul „OK”. Indicatorul valorii orelor pe afișaj va clipi. Setarea timpului se va realiza la rotirea joystick-ului sau apăsarea butoanelor „+” și „-”, pasul setării – 1 oră. La atingerea maximală (minimală) a valorii setarea timpului va continua de la începutul intervalului. Selectând valorile orelor, apăsați butonul „OK”, apoi setați valoarea minutelor. Pasul setării – 1 minut. În caz de necesitate dumneavoastră vă puteți întoarce la setarea valorii orelor, apăsând butonul . Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.

### Deconectarea semnalelor sonore

După setarea valorii timpului curent pe afișaj va apărea inscripția „S On”, dacă semnalele sunt conectate, sau „S Off” – dacă sunt deconectate. Deconectarea/conectarea semnalelor sonore se realizează la rotirea joystick-ului sau apăsarea butoanelor „+” și „-”. Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.

### Setarea timpului de pregătire

În multifierbător-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 puteți seta independent timpul

de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului „ЭКСПРЕСС”. Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului specificat depind de programul de pregătire ales.

1. Pentru setarea timpului de pregătire după alegerea programului automat apăsați butonul Valoarea orelor și indicatorul „Timp” pe afișaj vor începe a clipi.
2. Setarea valorii timpului se va realiza la rotirea joystick-ului sau apăsarea butoanelor „+” și „-”, pasul setării – 1 oră. La atingerea maximală (minimală) a valorii setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. Alegând valoarea orelor, apăsați butonul „OK”, apoi setați valoarea minutelor. La setarea valorii minutelor cu rotirea joystick-ului schimbările se realizează cu pasul , setat în mod implicit, la setare cu ajutorul butoanelor „+” și „-” – cu pasul de 1 minut.
4. În caz de necesitate dumneavoastră puteți să vă întoarceți la setarea valorii orelor , apăsând butonul .
5. Setarea valorii orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.

În unele programe automate numărătoarea inversă a timpului setat pentru pregătire va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de lucru setată. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați în programul „НА ПАРУ” timpul de pregătire 5 minute, atunci lansarea programului și numărătoarea inversă a timpului setat pentru pregătire va începe numai după fierberea apei.

### Setarea nivelului de presiune

În multifierbător-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 în programele, ce activează în regimul oalei sub presiune, puteți schimba nivelul de presiune de la 30 până la 70 KPa.

1. Pentru a trece în regimul setării presiunii, apăsați butonul .
2. Cu rotirea joystick-ului sau apăsarea butoanelor „+” și „-” setați nivelul dorit de presiune. Schimbările vor fi afișate de către indicatorii corespunzători. La atingerea valorii maximele setarea nivelului de presiune va continua de la începutul intervalului.

Nivelul	Indicatorul	Presiunea, KPa
1 (scăzut)		30
2 (mediu)		50
3 (înalt)		70

După lansarea programului automat indicatorul nivelului de presiune va clipi până la atingerea dispozitivului a parametrilor setați de lucru. După ieșirea la parametrii de lucru ambii indicatori vor continua să ardă până la finalizarea procesului de gătit.

### Startul întârziat al programului

Funcția startului întârziat permite să setați timpul, la care bucatelile trebuie să fie gata (luând în considerare timpul de lucru al programului). Timpul maximal al startului întârziat – 24 ore cu pasul setării de 1 minut.

Dumneavoastră puteți seta timpul startului întârziat după alegerea programului automat.

1. Apăsați butonul , pe afișaj se va afișa valoarea timpului startului întârziat în mod implicit și indicatorul „Timer”. Aceasta se compune din timpul curent al ceasului, timpul setat de gătit și timpului, necesar pentru ieșirea programului la parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările din fabrică). Timpul startului întârziat în mod implicit este rotunjit în mare parte până la 5 minute.
2. Setarea valorii timpului se realizează la rotirea joystick-ului sau apăsarea butoanelor „+” și „-”, pasul setării – 1 oră. La atingerea maximală (minimală) a valorii setarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. Alegând valoarea orelor, apăsați butonul „OK”, apoi setați valoarea minutelor. La setarea valorii minutelor cu rotirea joystick-ului schimbările se vor realiza cu pasul, setat în mod implicit , la setarea cu ajutorul butoanelor „+” și „-” – cu pasul de 1 minut.
4. Setarea valorii orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.

În timpul activității funcției pe afișaj se va afișa valoarea timpului curent. Pentru a vedea timpul de pregătire a bucatelor apăsați și țineți apăsat butonul .

Funcția startului întârziat este disponibilă pentru toate programele automate de gătit , cu excepția programelor „ЖАРКА/ФРИТИОР” și „ЭКСПРЕСС”.

*Nu se recomandă să folosiți funcția „Startului întârziat”, dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș.m.d.).*

### Menținerea temperaturii bucatelor preparate (autoîncălzirea)

Această funcție se conectează automat imediat la finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor preparate în cadrul valorilor de 70-75°C până la 12 ore. În timpul activității autoîncălzirii luminează indicatorul , pe afișaj se afișează numărătoarea inversă directă a timpului de activitate în regimul dat.

În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul „Отмена/Разоррев”.

Pentru a deconecta autoîncălzirea anticipat, în timpul activității programului apăsați butonul „Start”, indicatorul „Încălzire” pe afișaj nu se va stinge. Pentru a conecta iarăși autoîncălzirea, apăsați butonul „Start” încă o dată (indicatorul „Încălzire” se va aprinde).

### Încălzirea bucatelor

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 pot fi folosite pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, instalați-l în carcasa dispozitivului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la sursa de alimentare.

3. Apăsăți butonul de deschidere a supapei de abur pe capacul dispozitivului.
4. Apăsăți butonul „Отмена/Пазоррев”. Dispozitivul va emite un semnal sonor, pe afișaj se va aprinde indicatorul „Încălzire”. Timer-ul va începe numărătoarea directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte până la 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul „Отмена/Пазоррев”, până se vor stinge indicatorii corespunzători pe afișaj și buton.



*Nu se recomandă să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de două-trei ore, deoarece câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.*

### Sistemul de protecție

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 sunt echipate cu sistem de protecție de mai multe niveluri. Dacă temperatura și (sau) presiunea în cameră depășesc ratele admisibile, sistemul va opri procesul de pregătire. Când acești parametri vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. În cazul în care după o anumită perioadă de timp acest lucru nu se va întâmpla, dispozitivul special va întrerupe circuitul de alimentare și va opri complet activitatea multifierbătorului-oalei sub presiune.

Dacă dumneavoastră ați întrerupt procesul de pregătire în regimul oalei sub presiune apăsând butonul „Отмена/Пазоррев” (sau dispozitivul a fost deconectat de la sursa de alimentare în timpul activității programului), lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute și deschideți supapa de eliberare a aburului pentru normalizarea presiunii în castron. După normalizarea presiunii în camera de lucru deschideți capacul dispozitivului.

### Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierbătorului-oala sub presiune în corespundere cu programul de și puneți-o în dispozitivul aparatului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afele mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Setări capacul pe carcasa dispozitivului și rotiți în direcția acelor ceasornice până la fixare. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.



*La utilizarea programelor, care activează în regimul multifierbătorului, apăsați până la fixare butonul de deschidere a supapei de abur pe capac.*

4. Apăsăți butonul „OK” pe joystick-ul rotativ, pentru a ieși din regimul de așteptare. Apăsând butoanele „-” și „+” sau rotind joystick-ul, alegeți programul necesar de gătit (se va aprinde indicatorul corespunzător al programului).
5. Dacă nu sunteți mulțumiți de timpul de pregătire, instalată de modul implicit, dumneavoastră puteți schimba valoarea acestuia.
6. În caz de necesitate instalați timpul amânării startului.

7. Pentru lansarea programului de pregătire apăsați butonul „Срапр”. În dependență de programul selectat numărătoarea inversă a timpului va începe imediat sau la tingeria temperaturii necesare și presiunii în castron.



*Pentru a deconecta autoîncălzirea anticipat, în timpul activității programului apăsați butonul „Start”, indicatorul „Încălzire” pe afișaj nu se va stinge. Pentru a conecta iarăși autoîncălzirea, apăsați butonul „Start” încă o dată (indicatorul „Încălzire” se va aprinde).*

*În timpul activității programelor „БЛПЕЧКА” și „ЖАРКА/ФРИТИОП” este posibil schimbarea temperaturii de gătit (urmăriți descrierea programelor corespunzătoare).*

8. Despre finalizarea programelor de gătit o să vă informeze o serie de semnale sonore, pe afișaj va începe a clipi indicatorul „Готово”. În continuare, în corespundere cu programul ales sau setărilor curente, dispozitivul va trece în regimul de autoîncălzire (pe afișaj arde indicatorul „Încălzire”) sau în regimul de așteptare (pe ecran se afișează timpul curent).
9. La utilizarea programelor, care activează în regimul oalei sub presiune, la finalizarea programului lăsați dispozitivul să se răcească timp de câteva minute, după care apăsați butonul de deschidere a supapei de abur pe capac și așteptați normalizarea presiunii în castronul dispozitivului.



### SE INTERZICE:

- de a umple castronul cu produse sau cu apă mai sus de nivelul marcajului maximal al scării pe suprafața interioară a castronului;
- să pregătiți în regimul oalei sub presiune fără apă sau alte lichide (volumul minim al lichidului necesar – 2 pahare gradat);
- să utilizați regimul oalei sub presiune pentru prăjirea produselor în ulei.



*Pentru a anula programul introdus, întreruperea procesului de pregătire sau autoîncălzirii, apăsați butonul „Отмена/Пазоррев”.*



*Pentru a obține rezultate perfecte, vă recomandăm să folosiți rețete din cartea de bucate ce însoțește pachetul Multicooker REDMOND RMC-P350, concepute special pentru acest tip de aparat. Tegishli reseptlarni siz yana [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) saytidan ham topishingiz mumkin.*

## REGIMUL OALEI SUB PRESIUNE

### Programul „HA ПАРУ”

Este recomandat pentru prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, colțunașilor, bucatelor dietice și vegetariene. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 10 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 1 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Numărătoarea inversă a timpului de preparare în programul „HA ПАРУ” începe numai după ieșirea aparatului la parametrii de funcționare (dupa fierbere apei și acumularea cantității suficiente de aburi în bol).

1. Turnați în bol 600-1000 ml de apă. Instalați în bol recipientul pentru preparare pe aburi.
2. Măsurăți și pregătiți produsele în funcție de rețetă, puneți-le uniform în recipient și introduceți bolul în corpul aparatului. Asigurați-vă, că bolul este în strâns contact cu elementul de încălzire.
3. Urmați pp. 3-8 a secțiunii „Ordinea generală de utilizare a programelor automate”.

#### Programul „СУП”

Este recomandat pentru prepararea diferitelor supe, compoturi și murături. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 20 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare în 1 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

#### Programul „ВАРКА”

Este recomandat pentru fierberea legumelor, cărnii, peștelui. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 10 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare în 1 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

#### Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Programul este destinat pentru coacerea înceată a carnei, pregătirea ruletei și laptelui cald. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

#### Programul „ПЛЮВ”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilafuri. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

#### Programul „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”

Programul este destinat pentru fierberea înăbușită a carnei, legumelor, fructelor de mare, carnei de pasăre și bucatelor multicomponente, și deasemenea pentru pregătirea răcirii și bucatelor de felul doi.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

#### Programul „РИС/КРУПЫ”

Programul este destinat pentru pregătirea orezului pe apă și diverselor terciuri din cereale integrale.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

## REGIMUL MULTIFIERBĂTORULUI

### Programul „ХЛЕБ”

Programul este destinat pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și de seară. Programul oferă ciclul complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere. Pentru ca pâinea să se coacă uniform, în procesul de coacere este necesar să o întoarceți după ce dispozitivul va emite semnalul sonor. În mod implicit timpul de pregătire constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul de 5 minute. La utilizarea acestui program timpul maximal al activității funcției de autoîncălzire este limitat la 2 ore.

**i** Când stabiliți ingredientele asigurați-vă, să fie mai jos de marcajul 1/2 pe suprafața interioară a castronului. La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului „Сmap” va începe procesul de coacere.

Trebuie de ținut cont, că în timpul primei ore de cativitate a programului are loc creșterea aluatului, iar după aceea – coacerea directă. Nu deschideți capacul dispozitivului la etapa de creștere a aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Nu este recomandat utilizarea funcției startului întârziat, deoarece aceasta poate influența asupra calității copturii. Produsul pregătit scoateți-l din multifierbător-oala sub presiune imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă acest lucru nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător-oala sub presiune pentru o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.

**STOP** **ATENȚIE!** Folosiți mănușile de bucătărie pentru scoaterea pâinii din aparat.

### Programul „ЭКСПРЕСС”


Programul este destinat pentru pregătirea orezului și terciurilor sfărâmițoși pe apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea totală a apei. În acest program nu este disponibilă setarea manuală a timpului de gătit și funcția întârzierii startului și autoîncălzirea. Pentru lansarea programului de gătit este suficient să apăsați butonul „Start” în regimul de așteptare.

### Programul „ВЫПЕЧКА”

Programul este destinat pentru coacerea prăjiturilor, caserolelor și prăjiturilor din aluat cu drojdie.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute.

În programul „ВЫПЕЧКА” este disponibilă funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (posibilitatea schimbării temperaturii de gătit până la start sau în timpul activității programului). Intervalul valorilor posibile 100-160°C, pasul schimbării – 1°C.

1. Pentru schimbarea temperaturii apăsați butonul . În locul indicatorului valorii timpului se va afișa valoarea temperaturii în mod implicit – 140°C.

- Utilizând butoanele „+” și „-” sau rotind joystick-ul, setați valorile necesare ale temperaturii.
- Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.



La pregătirea copturii se recomandă să deconectați funcția încălzirii automate a bucatelor. Produsul pregătit scoateți-l din multifierbător -oala sub presiune imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă acest lucru nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător-oala sub presiune pentru o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.

### Programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО”

Cu ajutorul programului „ЙОГУРТ/ТЕСТО” dumneavoastră puteți pregăti iaurturi delicioase și sănătoase la dumneavoastră acasă, și deasemenea crearea condițiilor mai favorabile pentru creșterea aluatului.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului „СРАТ” va începe procesul de coacere. Funcția de autoîncălzire în programul dat nu este disponibilă.



Pentru pregătirea iaurturilor dumneavoastră puteți utiliza setul special de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (sunt vândute separat).

### Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-P350 vor facilita soluțiile mai multor întrebări, legate de alimentația copilului și îngrijirea acestuia la diverse stadii ale creșterii și dezvoltării.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de 1 minut. Este permis pregătirea cu capacul deschis.



În cartea de bucate ce însoțește acest aparat, se găsesc multe rețete pentru prepararea alimentelor pentru copii, începând din momentul în care aceștia au început să mănânce alimente, până în perioada preșcolară. Toate rețetele sunt special concepute pentru REDMOND RMC-P350 și au fost testate cu atenție în mostrele făcute pentru acest model.

### Programul „ЖАРКА/ФРИТИЮР”


În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de 1 minut. Funcția startului întârziat în acest program nu este disponibilă.

În programul „ЖАРКА/ФРИТИЮР” este disponibilă funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (posibilitatea schimbării temperaturii de gătit până la start sau în timpul activității programului ). Intervalul valorilor posibile 60-180°C, pasul schimbării – 1°C. La atingerea temperaturii necesare dispozitivul va emite un semnal sonor și va începe numărătoarea inversă a timpului de gătit.



În timpul prăjirii pentru evitarea arderii ingredientelor recomandăm să urmăriți instrucțiunile din cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului. La utilizarea repetată a programului „ЖАРКА/ФРИТИЮР” lăsați aparatul să se răcească complet.

În multifierbătorul REDMOND RMC-P350 dumneavoastră deasemenea puteți să gătiți în friteuză, folosind coșul special (nu intră în set). La utilizarea programului dat pentru pregătirea în friteuză urmați instrucțiunile de mai jos:

- Turnați în castron cantitatea necesară de ulei pentru prăjire conform rețetei. Instalați castronul în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, că acesta este instalat fără distorsiuni și este în contact cu elementul de încălzire.
- Urmăriți instrucțiunile punctelor 3-7 Ordinea generală a acțiunilor la utilizarea programelor automate.
- Pentru schimbarea temperaturii apăsați butonul . În locul indicatorului valorii timpului se va afișa valoarea temperaturii în mod implicit – 180°C. Utilizând butoanele „+” și „-” sau rotind joystick-ul, setați valoarea necesară a temperaturii. Pentru confirmarea schimbărilor efectuate apăsați butonul „OK”.
- Atașați mânerul la coșul pentru prăjire în friteuză. Pentru aceasta strângeți baza mânerului și puneți-o în gaura specială a coșului. Slăbiți apășând pe mâner, și aceasta se va fixa în orificiul special. Uniform răspândiți produsele în coș.
- Urmăriți recomandările din rețetă, după semnalul sonor atent deschideți capacul dispozitivului. Coborâți coșul în castronul cu ulei fierbinte. Nu închideți capacul.



Țineți minte despre faptul, că uleiul este foarte fierbinte! Pentru evitarea arsurilor folosiți mânuși de bucătărie și nu vă înclinați asupra dispozitivului.

- La finalizarea programului ridicați coșul pentru prăjire cu produse de mâner și fixați-l la marginea castronului cu ajutorul cârligului special de pe coș, ca uleiul să se răcească.
- Pentru eliminarea uleiului în exces rămas ștergeți produsul cu un șervețel de hârtie sau cu un prosop de hârtie groasă, înainte de a servi bucatelile pe masă.



La pregătirea în friteuză puneți coșul cu produse în uleiul deja încălzit. Folosiți în calitate de friteuză numai uleiul vegetal rafinat. Nu folosiți unul și același ulei pentru pregătirea repetată în friteuză.

### Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programul este destinat pentru pregătirea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat și cu conținut redus de grăsimi.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 25 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut. Este permis pregătirea cu capacul deschis.

Pentru a preveni revărsarea laptelui din vasul de preparare și pentru a obține rezultatele dorite, se recomandă efectuarea următorilor pași înaintea procesului de preparare:

- Spălarea tuturor cerealelor integrale (orez, mei, hrișcă, etc.) până când apa rezultată din acest proces devine limpede.

- Înainte de preparare ungeți vasul cu un strat de unt.
- Pentru a păstra proporțiile, micșorați cantitatea de alimente în concordanță cu rețeta (reduceți cu strictețe numărul de ingrediente utilizate, proporțional cu cantitatea de produs rezultat).
- În cazul în care utilizați lapte integral, preparați o soluție de 1:1 lapte și apă.

**i** *Proprietățile laptelui și al cerealelor pot diferi în funcție de producător și locul de origine, fapt care poate influența câteodată calitatea produsului preparat.*

### III. ÎNGRIJIREA DISPOZITIVULUI

#### Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru îndaluturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul „HA ПАРУ”.
- 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 a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

**!** *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 care intra în contact cu produsele alimentare.*

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

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker îndaluturați după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

#### Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

#### Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia). 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. La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

#### Curățarea capacului și gumei de etanșare detașabile

1. Deschideți capacul multifierbătorului -oalei sub presiune.
2. Fără a depune efort, trageți guma de etanșare spre sine, pentru ca aceasta să se elibereze de la capacul de bază.
3. Spălați guma de etanșare în apă caldă cu un produs de curățare moale. Suprafața interioară a capacului ștergeți-o cu un șervețel umed de bucătărie sau burete. Nu utilizați mașina de spălat vase pentru curățarea capacului sau gumei.
4. Ștergeți capacul și guma de etanșare cu uscat. Instalați bine guma de etanșare pe inelul de suport.

#### Curățarea supapei de abur detașabile și a supapei de închidere

Supapele de abur și de închidere sunt situate într-o priză specială pe capacul superior al dispozitivului. Partea integrantă a supapei este grilajul de protecție de pe suprafața interioară a capacului.

1. Atenț trageți supapa de abur în aprofundarea capacului în sus.
2. Scoateți capacul dispozitivului. Grila protectoare din partea interioară a capacului scoateți-o, trăgând-o spre sine.
3. Scoateți cu grijă guma supapei de izolare și scoateți supapa. Spălați toate piesele supapei de abur și de închidere.
4. Reasamblați în ordine inversă: puneți supapa de închidere la loc și îmbrăcați-i guma, instalați grilajul de protecție al supapei de abur pe distanțiere. Așezați bine supapa de abur în soclul de pe capacul dispozitivului.

**!** *ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.*

#### Eliminarea condensului

În modelul dat condensul este colectat într-o cavitate specială pe aparat în jurul gastronului. Pentru eliminarea acestuia folosiți șervețele de bucătărie.

#### Curățarea camerei de lucru

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.

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

Pereții 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 umed!). 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 împurificarea suprafeței 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 plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, 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 și (sau) la priza electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Bucatele se prepară prea mult timp	Înteruperi 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, reziduuri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.



Defectul	Cauze posibile		Metoda de înlăturare
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului::	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
		capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă 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. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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





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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
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-P350-CIS-UM-1