

# REDMOND

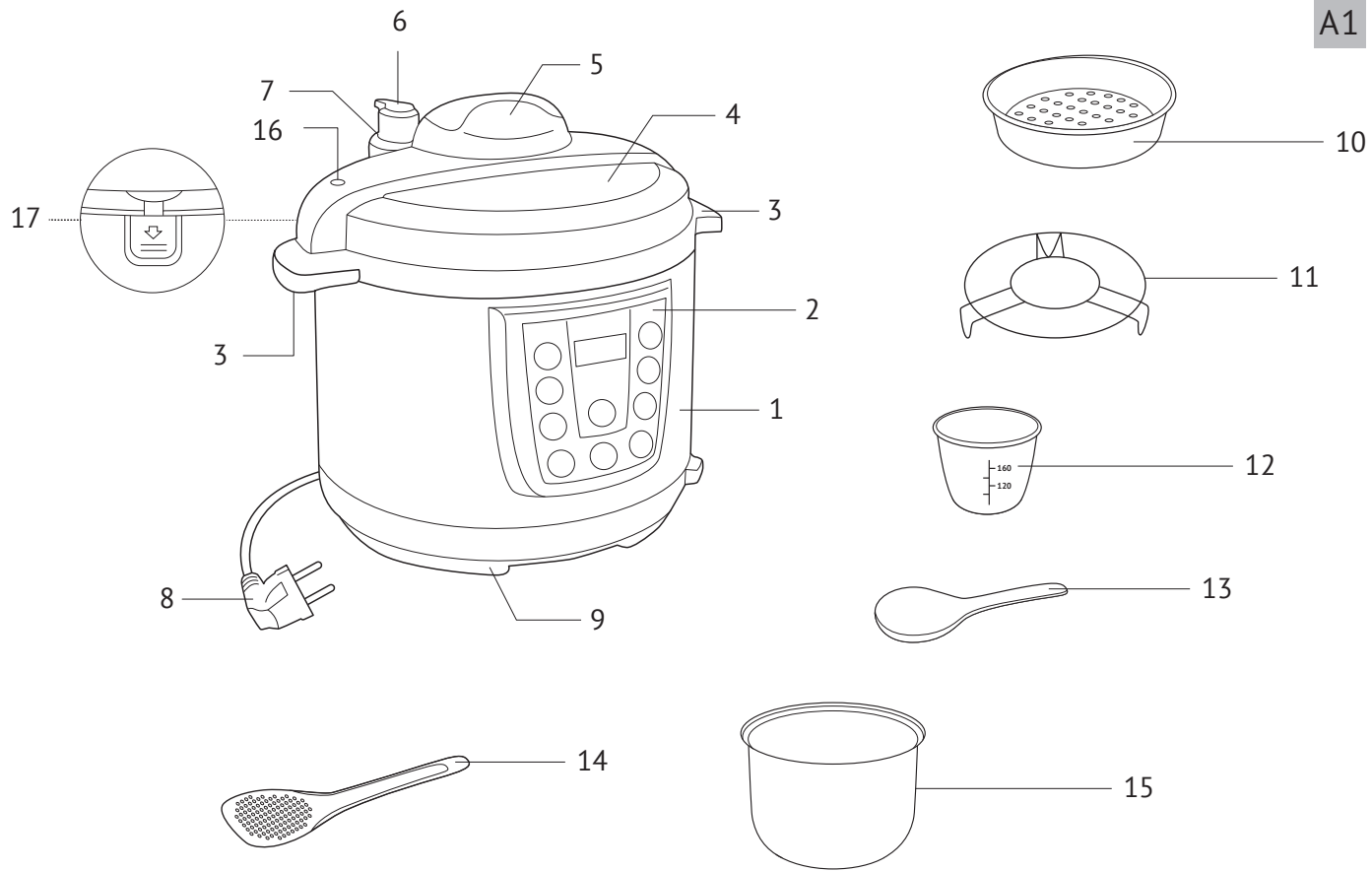
Electric Pressure Cooker  
RMC-PM4506

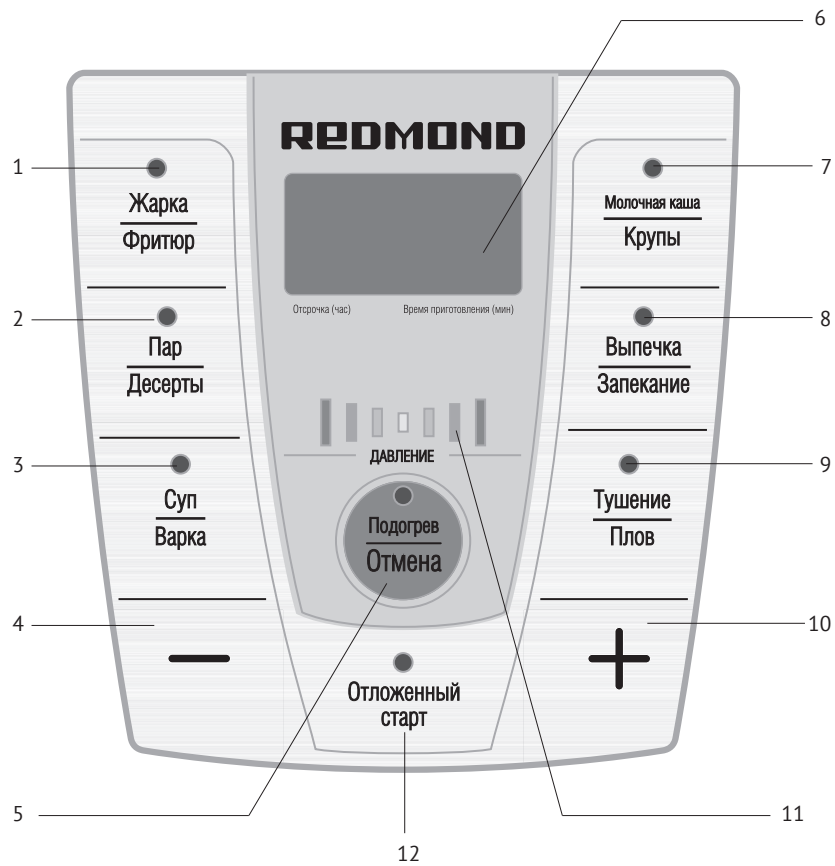


User manual

RUS	.....	5
GBR	.....	12
FRA	.....	18
DEU	.....	25
LTU	.....	32
LVA	.....	38
EST	.....	44
TUR	.....	50
UKR	.....	57
KAZ	.....	64

A1







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 перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



**ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

- 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.



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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасность, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном

для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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

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

#### Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM4506
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Объем чаши.....	4,8 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан регулировки давления	
• температурный датчик	
• температурный предохранитель	
• датчик блокировки крышки	
Габаритные размеры.....	310 x 264 x 264 мм
Вес нетто.....	5,6 кг ± 3%

#### Автоматические программы

- |                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| 1. ЖАРКА/ФРИТЮР | 4. МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ |
| 2. ПАР/ДЕСЕРТЫ  | 5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ   |
| 3. СУП/ВАРКА    | 6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ        |

#### Функции

Автоподогрев.....	до 8 часов
Разогрев блюд.....	до 8 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

#### Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Решетка.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

#### Устройство прибора **A1**

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Корпус прибора                     | 10. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Панель управления с дисплеем       | 11. Решетка                             |
| 3. Ручки для переноски прибора        | 12. Мерный стакан                       |
| 4. Крышка прибора                     | 13. Черпак                              |
| 5. Ручка крышки                       | 14. Плоская ложка                       |
| 6. Переключатель клапана выпуска пара | 15. Чаша с антипригарным покрытием      |
| 7. Клапан выпуска пара                | 16. Запорный клапан                     |
| 8. Шнур электропитания с вилкой       | 17. Контейнер для сбора конденсата      |
| 9. Основа с прорезиненными ножками    |   |

#### Панель управления **A2**

1. Кнопка выбора программы «ЖАРКА/ФРИТЮР»
2. Кнопка выбора программы «ПАР/ДЕСЕРТЫ»
3. Кнопка выбора программы «СУП/ВАРКА»
4. «-» – кнопка уменьшения значения при установке времени приготовления и отложенного старта
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» – кнопка остановки работы программы приготовления и автоподогрева; отмены всех сделанных установок; включения разогрева
6. Светодиодный дисплей
7. Кнопка выбора программы «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ»
8. Кнопка выбора программы «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ»
9. Кнопка выбора программы «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ»

10. «+» – кнопка увеличения значения при установке времени приготовления и отложенного старта
11. Индикатор работы под давлением
12. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – кнопка включения функции отложенного старта

## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером.

**⚠** *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе!*

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и дном нагревательной камеры не должно быть посторонних предметов.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Установка крышки

Устройство оборудовано съемной крышкой, которая в закрытом положении герметично соединяется с корпусом. Это необходимо для правильной работы прибора.

1. Возьмите крышку за ручку, установите на корпус прибора таким образом, чтобы клапан выпуска пара оказался на противоположной стороне от дисплея.
2. Придерживая за ручку и не нажимая на крышку, поворачивайте ее против часовой стрелки до совпадения пазов на крышке и корпусе (примерно на 20-30°). Крышка должна ровно и без перекосов опуститься на корпус.
3. Зафиксируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки до упора.

**⚠** *Внимание! Открывая крышку, не прилагайте чрезмерных усилий. Когда в приборе создается высокое давление, крышка автоматически блокируется. Если крышка не открывается без усилия, откройте паровой клапан и дождитесь, когда давление внутри прибора снизится.*

*Жарить продукты рекомендуется при открытой крышке. Если закрытия крышки требует рецепт приготовления, просто установите крышку на прибор, не фиксируя ее.*

### Паровой клапан

На крышке прибора находится клапан выпуска пара, который необходимо установить в одно из рабочих положений в зависимости от выбранного способа приготовления. Если указатель переключателя клапана находится:

- в положении «ЗАКРЫТ» – в рабочей камере будет держаться высокое давление (режим скороварки);
- в положении «ОТКРЫТ» – приготовление происходит при обычном давлении (режим мультиварки).

При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т. п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пюреобразные блюда, необходимо подождать 5-10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

**⚠** *ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны!*

### Использование прибора в режиме скороварки

При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Крышка при этом блокируется.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM4506 оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Когда показатели придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

**i** *Внимание! Запрещается готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости объемом не менее 2 мерных стаканов.*

*Запрещается использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле под давлением. Можно пассеровать измельченные овощи в небольшом количестве масла или бульона ПРИ ОТКРЫТОЙ КРЫШКЕ.*

*Запрещается заполнять чашу продуктами и водой более чем на 2/3 ее объема. Для продуктов, набухающих при варке или выделяющих пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.) – не более чем на 1/2 объема.*

### Функция «Отложенный старт»

Эта функция позволяет отложить процесс приготовления на срок от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Нажатием кнопок «+» и «-» установите время отсрочки старта программы. Для бы-

2. Через несколько секунд после окончания установки начнется обратный отсчет времени до старта программы.
3. Чтобы отменить установки, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». После этого введите параметры программы заново.

**i** Функция «Отложенный старт» недоступна в программах «ЖАРКА/ ФРИТЮР» и «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ».

*При установке времени отложенного старта следует учитывать, что работа выбранной программы и обратный отсчет времени приготовления начнется только по достижении прибором необходимых температуры и давления.*

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80°C в течение 8 часов. Включается автоматически по окончании программы приготовления после звукового сигнала, при этом загорается индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», а дисплей отображает прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме. Для выключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### Функция разогрева блюд

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°C.

1. Выложите продукт в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
2. Установите переключатель клапана выпуска пара в положение «ЗАКРЫТ». Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его температуру в течение 8 часов, после чего разогрев автоматически выключится.
4. Чтобы прекратить разогрев, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

### Общий порядок действий при использовании прибора

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Плотно закройте крышку и установите паровой клапан в положение «ОТКРЫТ» или «ЗАКРЫТ» в зависимости от программы приготовления (в программе «ЖАРКА/ ФРИТЮР» приготовление происходит при открытой крышке).

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку выбора соответствующей программы приготовления.
6. Загорится индикатор кнопки. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы, нажимайте кнопку «+» и «-». Для быстрого изменения значения времени приготовления нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Через несколько секунд после завершения установок автоматически стартует программа приготовления. Обратный отсчет времени работы прибора начнется по достижении необходимой температуры и давления в чаше.
9. По завершении работы программы прозвучит сигнал, включится автоподогрев и начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
10. Оставьте прибор в выключенном положении в течение 5 минут, чтобы снизить давление внутри рабочей камеры.
11. Осторожно откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара и горячего воздуха. Откройте крышку прибора.

**i** Если по окончании приготовления крышка оказалась заблокирована, убедитесь, что клапан выпуска пара открыт. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут и попробуйте открыть крышку еще раз.

### Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов, в том числе во фритюре. Функция отсрочки старта и возможность регулировки времени приготовления в данной программе недоступны (время работы – 20 минут). Программа работает при нормальном давлении, во время приготовления крышка прибора должна быть снята.

**i** Если вы случайно закрыли и зафиксировали крышку, может сработать механизм ее автоматической блокировки (вы не сможете визуально контролировать процесс жарки, помешивать или переворачивать продукт). В этом случае остановите процесс приготовления, убедитесь, что клапан выхода пара открыт, подождите, пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

**ВНИМАНИЕ!** Во время приготовления в программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» прибор работает при максимальной температуре. Перед повторным использованием данной программы прибору необходимо дать полностью остыть в течение примерно 15 минут.

### При жарке во фритюре:

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Не закрывая крышку прибора, подключите его к электросети. Нажмите кнопку «ЖАРКА/ФРИТЮР». Загорится индикатор кнопки, затем начнется нагрев чаши.



3. Вставьте в корзину для жарки ручку (в случае использования корзины для жарки REDMOND RAM-FB1, которая приобретается отдельно). Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксирована в специальном отверстии. Возможно использование корзины для жарки во фритюре от других производителей.
4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее так, чтобы корзина осталась в чаше. Будьте осторожны: масло очень горячее!
5. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре (см. п. 3), приподнимите ее и зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекло масло.

#### Программа «ПАР/ДЕСЕРТЫ»

Предназначена для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 25 минут с шагом в 1 минуту.

Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, равномерно разложите в контейнере для приготовления на пару. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Следуйте указаниям раздела «Общий порядок действий при использовании прибора».

#### Программа «СУП/ВАРКА»

Предназначена для приготовления бульонов, супов, компотов, а также для варки сосисок,пельменей и других замороженных полуфабрикатов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 50 минут с шагом в 1 минуту. Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

#### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ»

Предназначена для приготовления различных каш на молоке или воде. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 8 минут до 20 минут с шагом в 1 минуту. Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке-скороварке

Рекомендуется использовать пастеризованное молоко малой жирности. Чтобы избежать выпекания:

- тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.);
- перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдайте пропорции согласно рецептам из прилагаемой кулинарной книги, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов можно только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1.

#### Программа «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ»

Предназначена для выпечки кексов, бисквитов, пирогов, а также для запекания в фольге мяса и рыбы, приготовления буженины.

Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

Программа работает при нормальном давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть открыт).

В данной программе функция «Отсрочка старта» недоступна.

#### Программа «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ»

Предназначена для тушения мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления плова. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Программа работает при высоком давлении (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт).

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление детских продуктов
- Стерилизация посуды и предметов личной гигиены


### IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

### V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления посторонних запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут прокипятить половину лимона в программе «СУП/ВАРКА» (режим скороварки).

Для очистки прибора используйте мягкую ткань и средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.

 При очистке запрещается использовать абразивные вещества, губки с абразивным покрытием и химически агрессивные вещества. Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды.

Очистка корпуса прибора производится по мере необходимости. Чашу рекомендуется очищать после каждого использования, ее можно мыть в посудомоечной машине. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

После каждого использования прибора рекомендуется очищать паровой клапан, состоящий из внешней и внутренней частей, уплотнительную резинку и контейнер для конденсата:

1. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх, очистите его.
2. Отвинтите защитный кожух клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки, очистите и промойте его и отверстие клапана выпуска пара теплой проточной водой.
3. Привинтите внутренний кожух клапана, установите переключатель клапана на место и зафиксируйте легким нажатием.
4. Аккуратно снимите уплотнительное кольцо на внутренней части крышки. Промойте теплой проточной водой. Установите кольцо на место ровно и без перекосов.

Также на внутренней стороне крышки расположен запорный клапан регулировки давления. Тщательно удалите загрязнения с самого клапана и уплотнительной резинки с помощью влажной губки или кухонной салфетки.

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

5. Контейнер для конденсата аккуратно отсоедините, потянув его вниз, промойте и установите на место.

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15/25
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	8
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/12

5	Рыба (филе)	500	500	10
6	Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 час 10 мин
11	Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Отложенный старт	Функция автоподогрева
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей; приготовление гарниров; приготовление во фритюре	20 мин	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Приготовление мясных, рыбных и овощных блюд, варка полуфабрикатов; приготовление фруктовых пюре, десертов, варенья	15 мин	5 мин – 25 мин / 1 мин	+	+
СУП/ВАРКА	Приготовление бульонов, супов; варка сосисок,пельменей, др. замороженных полуфабрикатов	40 мин	20 мин – 50 мин / 1 мин	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Приготовление различных каш на воде и молоке; приготовление гарниров	12 мин	8 мин – 20 мин / 1 мин	+	+
ВЫПЕЧКА/ ЗАПЕКАНИЕ	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов; приготовление буженины, запекание мяса и рыбы (в фольге)	35 мин	10 мин – 4 часа / 5 мин	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Тушение мяса, рыбы, овощей; приготовление рульки, различных сортов плова	30 мин	15 мин – 1 час / 1 мин	+	+

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неравно	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. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неравно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет  Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке

При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном 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.

**Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)**



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.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.



Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

 Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a multifunctional appliance and is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application: at home kitchens, offices and other working environments, country houses, by clients in hotels, motels and other residential environments. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer shall not be responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.
-  **CAUTION!** *While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*
- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.
-  **PLEASE, NOTE:** *damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.*
- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
-  **DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!**
- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not be performed by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

 **CAUTION!** *Do not use the appliance in case any defect has been noticed.*

## Technical Specifications

Model.....	RMC-PM4506
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	4.8 L
Bowl coating.....	non-stick
Display.....	LED
Steam valve.....	removable
Safety system.....	4 safety features:
• steam release valve	• thermal fuse
• shutoff valve	• overpressure sensor
Overall dimensions.....	310 x 264 x 264 mm
Net weight.....	5.6 kg ± 3%

## Automatic Programmes

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (FRY/DEEP FRY)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (STEAM/DESSERT)
3. СУП/ВАРКА (SOUP/BOIL)
4. МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ (OATMEAL/GRAIN)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (BAKE)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (STEW/PILAF)

## Functions

Keep Warm.....	up to 8 hours
Reheat.....	up to 8 hours
Time Delay.....	up to 24 hours

## Packaging Arrangement

Electric pressure cooker.....	1 pc.	Measuring cup.....	1 pc.
Bowl with non-stick coating.....	1 pc.	Cookbook.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Trivet.....	1 pc.	Service booklet.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.		

**i** In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

## Device Assembly **A1**

1. The housing
2. Control panel with display
3. Carrying handles
4. The lid

5. Lid handle
6. Steam release valve regulator
7. Steam release valve
8. Power cord
9. Base with rubber feet
10. Steaming container
11. Trivet
12. Measuring cup
13. Serving spoon
14. Stirring paddle
15. Bowl with non-stick coating
16. Shutoff valve
17. Condensation collector

## Control Panel **A2**

1. Use the button to select “ЖАРКА/ФРИТЮР” programme.
2. Use the button to select “ПАР/ДЕСЕРТЫ” programme.
3. Use the button to select “СУП/ВАРКА” programme.
4. Use “-” button to reduce cooking time and the time of delay.
5. Use “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” (“REHEAT/CANCEL”) button to interrupt cooking programme and disable Keep Warm function; to cancel all settings; to enable Reheat function.
6. LED display.
7. Use the button to select “МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ” programme.
8. Use the button to select “ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ” programme.
9. Use the button to select “ТУШЕНИЕ/ПЛОВ” programme.
10. Use “+” button to increase cooking time and the time of delay.
11. Pressure indicator.
12. Use “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ” (“TIME DELAY”) button to activate Time Delay function.

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully take the appliance and its detachable parts out of the package.

**⚠** Remove all wrapping materials and stickers except for the serial number identification sticker! Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odour on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

**⚠** After transporting or storing at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

## II. OPERATION

### Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents,

cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

### Closing the Lid

Removable lid hermetically seals the device which is extremely important for proper operation.

1. Holding lid by the handle, place it on the device ensuring that the steam release valve is on the opposite side from the display.
2. Without pushing the lid, gently rotate it counterclockwise, holding by the handle, until it slides into corresponding slots on the housing (by 20-30 degrees). The lid must be positioned evenly.
3. Secure the lid by turning it firmly counterclockwise.

**STOP** CAUTION! Do not try to force the lid open. The lid locks automatically when pressure builds up inside the chamber. If the unit is difficult to open, adjust the steam release valve to reduce the pressure.

*It is recommended to fry foods with an open lid. If the recipe calls for the closed lid, simply cover the unit with the lid, without locking it.*

### Steam Valve

Steam release valve is located on the lid. Select one of the 2 positions depending on desired cooking method. If the valve is in:

- “ЗАКРЫТ” (“CLOSE”) position – the unit cooks under high pressure (pressure cooker mode);
- “ОТКРЫТ” (“OPEN”) position – the unit cooks under normal pressure (multicooker mode).

When cooking dishes that do not require a lot of liquid (rice, stews, etc.), steam release valve can be opened right after cooking cycle is complete. When pressure cooking liquids (soups, purees, etc.) let the device cool down for 5-10 minutes before opening the valve, to avoid contents venting through steam outlet.

**STOP** CAUTION! Opening the valve during or after use may cause a powerful vertical burst of steam. Please, be careful!

### Pressure Cooker Mode

Closed position of the steam release valve causes the device to form a hermetic airtight environment, where high pressure is being build up and maintained. The device automatically locks the lid when pressure rises. Electric Pressure Cooker REDMOND RMC-PM4506 is equipped with multilevel safety protection system. If the temperature or pressure inside the chamber exceed safety limits, the system automatically interrupts cooking process. When characteristics get back to normal the cooking process is being resumed. In case the pressure or temperature do not normalize within certain time period a special safety feature disconnects power and stops the operation.

**i** CAUTION! Use at least 2 measuring cups of water or other liquid when pressure cooking. Do not fry with oil under pressure. Instead, sauté chopped vegetables in a small amount of oil with the lid of the device “OPEN”.

*Do not fill the unit with foods and liquids over 2/3 full. When cooking foods that can foam or expand during cooking (pasta, rice, beans, spinach, etc.) – over 1/2 full.*

### Time Delay Function

The function allows delaying cooking programme for a period of time from 30 minutes to 24 hours in 30 minute intervals. Do not use Time Delay function for perishable foods, such as eggs, milk, meat, cheese, fish, etc.

1. After selecting the programme press “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ” button. Use “+” and “-” buttons to set the time of delay. Press and hold the button down to scroll through the digits.
2. Few seconds after the settings are entered the timer starts to count down the time of delay.
3. Press “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” button to cancel the settings and reset.

**i** “ЖАРКА/ФРИТЮР” and “ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ” programmes cannot be delayed. Setting Time Delay function, remember that selected cooking mode starts operating and the countdown begins only after the device reaches required operating pressure and temperature.

### Keep Warm Function

The function allows maintaining the temperature of a cooked meal at 60-80°C for a period of time up to 8 hours. When cooking cycle is complete the device produces an audible signal, “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” button indicator lights up. The device automatically switches to Keep Warm, displaying its counts up in 1 minute increments. Press “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” button to disable the function. Button indicator goes off and the unit enters standby mode.

### Reheat Function

The function allows reheating a cold cooked dish up to 60-80°C.

1. Fill the bowl with food and position it inside the device. The bowl must make full contact with the heating element. Close and lock the lid.
2. Set the steam valve to “ЗАКРЫТ” position. Plug in the unit.
3. Press “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”. Button indicator lights up, Reheat time starts to count up in 1 minute increments. The device will reheat the dish and maintain the temperature for 8 hours, after which the function is being automatically disabled.
4. Press “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” button to disable the function. Button indicator goes off, the device enters standby mode.

### Standard Operating Procedure

1. Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker with foods and liquids above the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
3. Close the lid tightly and set the steam valve to “ОТКРЫТ” or “ЗАКРЫТ” position depending on the cooking programme required (“ЖАРКА/ФРИТЮР” programme operates with the lid of the device open).
4. Plug in the unit.

5. Press corresponding button to select cooking programme. Button indicator lights up.
6. Use "+" and "-" buttons to adjust default cooking time of the programme. Press and hold the button down to scroll through the digits.
7. Delay the programme if required.
8. Few seconds after settings are entered the device automatically begins cooking cycle. Cooking time of the programme starts to count down when required temperature and pressure are reached.  
If you forgot to adjust cooking time or the time of delay, press "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button and adjust.
9. The device produces an audible signal to indicate the end of cooking cycle and enters Keep Warm mode. Keep Warm time starts to count up. Press "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА" button to disable the function.
10. Unplug the unit and let it sit for 5 minutes allowing the pressure inside the chamber to reduce.
11. Carefully open the steam release valve and wait for the hot steam to escape. Open the lid.

**i** *If by the end of cooking cycle the lid remains locked, ensure that the steam release valve is open. Let the device cool down and try opening once again.*

### "ЖАРКА/ФРИТЮР" Programme

The programme is recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetables, poultry, and seafood. The programme cannot be delayed or adjusted (default time is 20 minutes). Foods cook under normal pressure, lid of the device removed.

**i** *If you have accidentally closed and locked the lid causing the activation of the lid locking mechanism, disabling you to control and monitor the process, interrupt cooking. Ensure that the steam release valve is open, wait for the device to cool down, open the lid, and resume cooking.*

**CAUTION!** *The operating temperature of "ЖАРКА/ФРИТЮР" programme is extremely high. Let the device cool down for 15 minutes before reactivating the programme.*

### To Deep Fry:

1. Pour the amount of oil required by the recipe into the bowl. Properly position the bowl inside the device, ensuring full contact with the heating element.
2. Without closing the lid, plug in the unit. Press "ЖАРКА/ФРИТЮР". Button indicator lights up, the unit begins to heat up.
3. Attach handle to deep fry basket (when using REDMOND RAM-FB1, to be purchased separately). In order to attach, squeeze the handle to fit into basket's slot. Stop squeezing to secure. The device may be used with deep fry baskets from other manufacturers.
4. Fill the basket with foods. When the time specified in the recipe elapses, place the basket inside the bowl. Squeeze the handle to remove from the basket. Be careful, the oil is extremely hot!
5. When the time specified in the recipe elapses, attach the handle to the deep fry basket (step 3), lift the basket up and hook it onto the rim of the bowl to allow excess oil drain.

### "ПАР/ДЕСЕРТЫ" Programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, baby food, and for making different desserts. Cooking time can be manually adjusted from 5 to 25 minutes in 1 minute intervals.

Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

Use steaming container provided to steam foods:

1. Pour 300-350 ml of water into the bowl.
2. Measure ingredients according to the recipe and evenly place them inside the steaming container. Put trivet inside the cooking bowl and add steaming container.
3. Properly position the bowl inside the device, ensuring that it makes full contact with the heating element.
4. Follow steps given in "Standard Operating Procedure".

### "СУП/ВАРКА" Programme

The programme is recommended for cooking soups, broths, and for boiling eggs, sausages, etc. Cooking time can be manually adjusted from 20 to 50 minutes in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

### "МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ" Programme

The programme is recommended for cooking porridges and different grain side dishes. Cooking time can be adjusted from 8 to 20 minutes in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).

### General Guidelines for Cooking Porridges in Pressure Multicooker

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. To avoid boiling away:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

### "ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ" Programme

The programme is recommended for baking cakes, pies, puddings, and for roasting meat, fish, and vegetables in foil.

Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

Foods cook under normal pressure (steam release valve open). The programme cannot be delayed.

### "ТУШЕНИЕ/ПЛОВ" Programme

The programme is recommended for making meat, fish, and vegetable stews, and for cooking rice pilafs. Cooking time can be adjusted from 15 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Foods cook under high pressure (steam release valve closed).



### III. ADDITIONAL FEATURES

- Making baby food
- Sterilizing tableware and personal items

### IV. ADDITIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealers in your country.

### V. CLEANING AND MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the device after each use. Prior to first use or in order to remove the odour after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the device with vinegar-water solution and boil half a lemon for 15 minutes using "СУП/БАПКА" programme (pressure cooker mode).

Use soft cloth and mild soap to clean. Clean the appliance after each use.

**STOP** *DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface, or abrasive pastes to clean. Do not use any chemically aggressive substances for cleaning items that come into contact with food. DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!*

Clean the housing as needed. Clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.

Clean the steam release valve, consisting of the inner and outer parts, sealing ring, and condensation collector after each use:

1. Remove the steam release valve located on the outer side of the lid, by pulling it up. Clean the regulator.
2. Unscrew protective cover located on the inner side of the lid. Rinse steam release outlet and protective cover with warm running water.
3. Screw the cover back into place, put the steam valve regulator into its original position, and secure by applying slight pressure.
4. Remove sealing ring located on the inner side of the lid. Rinse under warm running water and put back, ensuring that it is properly seated.
5. To clean the shutoff valve on the inner side of the lid wipe it and the rubber sealing ring with a moist sponge or towel.

Pull condensation collector down to remove. Rinse and return to original position.

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight. During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

### VI. COOKING TIPS

#### Steaming Under Pressure Time Chart

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 x 2 cm cubes)	500	500	15/25
2	Mutton fillet (cut into 1.5 x 2 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 x 2 cm cubes)	500	500	8
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Fish (fillet)	500	500	10
6	Seafood mix (frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 4 pieces)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 x 2 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 4 pieces)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Vegetables (frozen)	500	500	10
11	Eggs	3 pcs.	500	10

**i** *Please note, that these are general guidelines. Steaming time may vary, depending on the quality of the foods used and your personal preferences.*

#### Table of Default Settings

Programme	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/intervals	Time Delay	Keep Warm
ЖАРКА/ФРИТЮР	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
СУП/ВАРКА	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+



## VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1	Pressure sensor error	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center
E3	System error, possible control board or heating element malfunction	Contact an authorized service center
E5	Device became overheated	Unplug the device and let it cool down

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
The device fails to seal hermetically. Steam escapes from the rim of the lid	Sealing ring is missing or improperly positioned	Position sealing ring properly
	Sealing ring is dirty	Clean sealing ring
	Sealing ring became deformed	Replace sealing ring
Dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check the voltage supply
	There is an obstruction between cooking bowl and heating element	Remove the obstruction
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the unit and let cool down. Clean heating element

**i** In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.

## VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, sealing rings, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the appliance is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.



### Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

## MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
- Cet appareil est un appareil multifonction, conçu pour la cuisson des plats à la maison et peut être utilisé dans les hôtels, les magasins, les bureaux ou dans d'autres locaux d'utilisation non industrielle. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non respect des recommandations du mode d'emploi. Le fabricant n'est pas responsable des conséquences possibles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau ( Voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil ).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.
- **STOP** **ATTENTION!** *Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent ! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*
- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.

- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

**STOP** **ATTENTION:** *si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.*

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

**STOP** **NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau!**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- L'emballage ( le film, le polystyrène, etc. ) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Garder-le hors de la portée des enfants.

- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION!** Il est interdit d'utiliser l'appareil dans le cas où il n'est pas en parfait état de fonctionnement.

### Caractéristiques techniques

Modèle .....	RMC-PM4506
Puissance .....	900 W
Tension .....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve .....	4,8 l
Revêtement de la cuve .....	antiadhésif
Ecran .....	LED
Valve vapeur .....	décrochable
Protection .....	à 4 niveaux:

- soupape de décharge de la vapeur
- clapet anti-retour
- fusible thermique
- capteur de la sur pression

Dimensions .....	310 x 264 x 264 mm
Poids net .....	5,6 kg ± 3%

### Programmes automatiques

1. ЖАРКА/ФРИТИЮР ( FRIRE/FRITURE )
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ ( VAPEUR/DESSERT )
3. СУП/ВАРКА ( SOUPE / CUISSON SEULE )
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ ( RIZ AU LAIT / CÉRÉALES )
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ ( CUISSON )
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ ( BRAISER/PAELLA )

### Fonctions

Réchauffer automatique .....	8 heures au maximum
Fonction du réchauffer des plats .....	8 heures au maximum
Fonction du départ différé .....	24 heures au maximum

### Composants

Multicuisseur-autocuisseur .....	1 pcs.	Verre mesureur .....	1 pcs.
Cuve avec revêtement anti-adhésif .....	1 pcs.	Livre de recettes .....	1 pcs.
Panier vapeur .....	1 pcs.	Manuel d'utilisation .....	1 pcs.
Grille .....	1 pcs.	Carnet de service .....	1 pcs.
Spatule .....	1 pcs.	Câble d'alimentation .....	1 pcs.
Louche .....	1 pcs.		

**i** Le fabricant se réserve le droit à la modification du design, des composants et des caractéristiques techniques du produit aux fins d'améliorer la qualité des produits sans notification préalable sur telles modifications.

### Descriptif technique A1

- |   |   |
|---|---|
| 1. Corps de l'appareil                            | 9. Fond avec pieds caoutchoutés             |
| 2. Panneau de commande avec écran lumineux        | 10. Panier vapeur                           |
| 3. Poignées de transport                          | 11. Grille                                  |
| 4. Couvercle de l'appareil                        | 12. Verre mesureur                          |
| 5. Poignée du couvercle                           | 13. Louche                                  |
| 6. Sélectionneur de la valve vapeur               | 14. Spatule                                 |
| 7. Valve vapeur                                   | 15. Cuve avec revêtement antiadhésif        |
| 8. Câble d'alimentation avec une prise de courant | 16. Clapet anti-retour                      |
|   | 17. Container pour la collecte de condensat |

### Panneau de commande A2

1. Bouton de sélection du programme « ЖАРКА/ФРИТИЮР ».
2. Bouton de sélection du programme « ПАР/ДЕСЕРТЫ ».
3. Bouton de sélection du programme « СУП/ВАРКА ».
4. « - » – bouton de diminution du temps de cuisson et du départ différé.
5. « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА » ( « RÉCHAUFFER/ANNULER » ) bouton d'arrêt du programme de cuisson et du réchauffer automatique; annulation de tous les réglages; démarrage du réchauffer.
6. Ecran à LED.
7. Bouton de sélection du programme « МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ ».
8. Bouton de sélection du programme « ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ ».
9. Bouton de sélection du programme « ТУШЕНИЕ/ПЛОВ ».
10. « + » – bouton d'augmentation du temps de cuisson et du départ différé.
11. Témoin du fonctionnement sous pression.
12. « ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ » ( « DÉPART DIFFÉRÉ » ) – bouton d'activation de la fonction du départ différé.

## I. AVANT L'UTILISATION

Sortez l'appareil avec précaution, éliminez tous les entoillages et les étiquettes publicitaires.

⚠ *Gardez sur place toutes les étiquettes prémonitoires, les étiquettes -indicateurs (si elles sont présentes) et la plaque avec le numéro de série de l'appareil fixée sur son boîtier!*

Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur.

⚠ *Après le transport ou le stockage à basse température il est nécessaire de garder l'appareil à la température ambiante au moins de 2 heures avant de le mettre en marche.*

## II. EXPLOITATION

### Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

### Mise en place du couvercle

L'appareil est muni d'un couvercle amovible qui, une fois fermé, assure un contact étanche avec le corps de l'appareil. C'est indispensable pour le fonctionnement correct de l'appareil.

1. Prenez le couvercle par la poignée et positionnez-le sur le corps de l'appareil de manière que la valve vapeur soit sur le côté opposé de l'écran.
2. En tenant par la poignée et sans presser sur le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à l'alignement des repères sur le couvercle et sur le corps (à 20-30° environ). Le couvercle doit être posé sur le corps de façon régulière et sans dévers.
3. Fixer le couvercle en le tournant à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

⊘ **ATTENTION!** *N'appliquez pas d'efforts excessifs en ouvrant le couvercle. Le couvercle est automatiquement verrouillé s'il y a une haute pression à l'intérieur de l'appareil. Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle sans efforts, ouvrez la valve vapeur et attendez que la pression à l'intérieur de l'appareil baisse.*

*Il est recommandé de faire rôti des produits alimentaires à couvercle ouvert. Si selon la recette il faut fermer le couvercle, mettez-le sur l'appareil sans fixer.*

### Valve vapeur

La valve vapeur est située sur le couvercle. Sélectionnez l'une des positions de la valve vapeur en fonction du mode choisi de cuisson. Si l'indicateur du sélectionneur de la valve se trouve:

- dans la position "3AKPbIT" – une haute pression sera maintenue à l'intérieur de l'appareil (mode d'autocuiseur / cocotte minute);

- dans la position "OTKPbIT" – la cuisson se passe sous pression normale (mode multicuiseur).

A la fin de la cuisson sous haute pression, il est indispensable d'ouvrir le clapet de la sortie de vapeur pour la normalisation de pression dans la chambre de travail. Pendant la préparation de plats n'ayant pas beaucoup de liquide (pilaf etc.), il est possible d'ouvrir le clapet de vapeur aussitôt que la cuisson soit terminée. Dans le cas de cuisson sous pression des plats liquides ou des veloutés, il est nécessaire d'attendre près de 5-10 minutes pour que l'appareil se refroidisse, avant de procéder à l'ouverture du clapet, afin d'éviter la projection de liquide chaude en même temps que la sortie de vapeur.

⊘ **ATTENTION!** *Lors de l'ouverture du clapet de décharge de vapeur pendant ou à la fin de cuisson, un puissant échappement de la vapeur chaude en sens vertical pourrait se produire. Soyez prudent!*

### Mode d'autocuiseur

Si la valve vapeur est fermée, et lorsque l'appareil est mis en marche, il se passe la pressurisation de la cuve et l'augmentation et le maintien d'une haute pression. Pendant cela le couvercle sera verrouillé.

Le multicuiseur-autocuiseur REDMOND RMC-PM4506 est muni d'un système de sécurité à plusieurs niveaux. Si les valeurs de température ou de pression dans la cuve ne correspondent pas aux valeurs exigées, le système arrête automatiquement la cuisson. Quand ces valeurs reviennent en norme, la cuisson sera automatiquement recommencée. Si cela n'arrive pas dans le temps déterminé, le dispositif spécial coupera le circuit d'alimentation et arrêtera complètement le fonctionnement du multicuiseur-autocuiseur.

ⓘ **ATTENTION!** *Il est interdit de cuire en mode d'autocuiseur des éléments dépourvus d'eau ou d'un autre liquide d'un volume au moins de 2 verres doseurs.*

*Il est interdit d'utiliser le mode d'autocuiseur pour faire griller des aliments dans l'huile sous pression. Il est possible de mijoter des légumes coupés dans une petite quantité d'huile ou de bouillon à COUVERCLE OUVERT.*

*Il est interdit de remplir la cuve avec des aliments ou avec de l'eau plus qu'à 2/3 de son volume. Pour les aliments qui se gonflent lors de la cuisson ou dégagent de l'écume (épinards, riz, haricots, fèves, pâtes, manty etc.) – à 1/2 de son volume au maximum.*

### Fonction de « Départ différé »

Cette fonction permet de différer le temps de cuisson de votre plat de 30 minutes à 24 heures avec un pas de 30 minutes. Nous déconseillons l'emploi de la fonction de départ différé avec des produits fragiles (œufs, lait frais, viande, fromage etc.).

1. Sélectionnez le mode de cuisson adapté à votre plat et appuyez sur le bouton « ОТЛЮ-ЖЕННЫЙ СТАРТ ». En appuyant sur les boutons « + » et « - » programmez le temps de départ différé du programme. Pour la modification rapide appuyez et maintenez le bouton correspondant.
2. Quelques secondes après la fin de la sélection des paramètres la minuterie comptera à rebours le temps jusqu'au départ du programme.

- Pour annuler le programme appuyez sur le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА ». Après cela réglez de nouveau les paramètres du programme.

**i** La fonction de « Départ différé » n'est pas active pour les programmes « ЖАРКА/ФРИТЮР » et « ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ ».

*Pendant la programmation du temps différé il faut prendre en considération que le fonctionnement du programme choisi et le compte à rebours commenceront uniquement après que les valeurs appropriées de la température et de la pression seront atteintes.*

### Fonction du maintien au chaud des plats préparés ( réchauffer automatique )

Cette fonction permet de maintenir des plats préparés au chaud à la température de 60-80°C pendant 8 heures.

Ce mode s'enclenche automatiquement dès la fin de la cuisson quel que soit le programme utilisé, le voyant du bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА » s'allume, le temps de fonctionnement en ce mode-là apparaît en minutes. Appuyez le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА » pour arrêter le maintien au chaud. Le voyant du bouton s'éteindra et l'appareil sera mis en veille.

### Fonction du réchauffer des plats

Cette fonction permettra de réchauffer des plats congelés jusqu'à la température de 60-80°C.

- Mettez les produits dans la cuve. Placez la cuve dans le corps de l'appareil en veillant qu'il est en contact avec un élément de chauffage. Fermez et verrouillez le couvercle.
- Mettez le sélectionneur de la valve vapeur dans la position « ЗАКРЫТ ». Branchez l'appareil au secteur.
- Appuyez sur le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА ». Le voyant du bouton s'allume et le compte du temps de réchauffer en minutes apparaît sur l'écran. L'appareil réchauffera le plat et le maintiendra au chaud pendant 8 heures, après cela le réchauffer sera arrêté automatiquement.
- Pour arrêter le réchauffer appuyez sur le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА ». Le voyant du bouton s'éteindra et l'appareil sera mis en veille.

### Procédures générales lors de l'utilisation de l'appareil

- Après avoir préparé ( mesurer ) les ingrédients selon la recette de votre choix, mettez ces derniers dans la cuve. Veillez à ce que les ingrédients et l'eau n'excèdent pas le niveau maximal repéré sur la surface intérieure de la cuve.
- Placez la cuve dans le corps de l'appareil. Assurez-vous qu'il est en contact avec un élément chauffant.
- Fermez le couvercle hermétiquement et mettez la valve vapeur dans la position « ОТКРЫТ » ou « ЗАКРЫТ » en fonction du programme de cuisson ( en mode de « ЖАРКА/ФРИТЮР » la cuisson se passe à couvercle ouvert ).
- Branchez l'appareil au réseau électrique.
- Appuyez sur le bouton pour sélectionner le programme désirable de cuisson. Le témoin lumineux du bouton s'allume.

- Pour modifier le temps de cuisson programmé initialement pour tous les programmes, appuyez sur les boutons « + » et « - ». Pour la modification rapide de temps appuyez et maintenez le bouton correspondant.

- Réglez le temps de départ différé, si nécessaire.

- Le programme de cuisson démarre quelques secondes après la sélection des paramètres désirés. Le compte à rebours du temps de fonctionnement de l'appareil sera enclenché à partir du moment où la température et pression nécessaires seront atteints dans la cuve.

Si vous n'avez pas programmé le temps de cuisson ou de départ différé, appuyez sur le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА » et effectuez les réglages de votre choix.

- Une série de bips vous indique la fin du programme de cuisson, le maintien au chaud s'enclenchera et la minuterie comptera le temps programmé en mode de cuisson sélectionné. Appuyez sur le bouton « ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА » pour arrêter le maintien au chaud.

- Laissez l'appareil arrêté pendant 5 minutes pour que la pression à l'intérieur de la chambre de cuisson baisse.

- Ouvrez avec précaution la valve vapeur et attendez à ce que la vapeur et l'air chaud échappent totalement des orifices de la valve. Ouvrez le couvercle de l'appareil.

**i** Si le couvercle reste verrouillé à la fin de la cuisson, assurez-vous que la valve vapeur est ouverte. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes et essayez d'ouvrir le couvercle.

### Programme « ЖАРКА/ФРИТЮР »

Ce programme est recommandé pour faire rôtir ou frire de la viande, des légumes, de la volaille, des fruits de mer. La fonction de « Départ différé » et le réglage du temps de cuisson ne sont pas actifs pour ce programme ( temps de cuisson – 20 minutes ). Ce programme fonctionne à pression normale, le couvercle de l'appareil doit être ouvert lors de la cuisson.

**i** Si vous avez fermé le couvercle et l'avez fixé accidentellement, le mécanisme de verrouillage automatique pourra s'enclencher ( vous ne pourrez donc pas contrôler visuellement le processus de cuisson et remuer les aliments ). En ce cas-là arrêter la cuisson, assurez-vous que la valve vapeur est ouverte, attendez à ce que l'appareil sera refroidi, et ensuite ouvrez le couvercle. Après cela vous pouvez continuer la cuisson.

**ATTENTION!** En mode « ЖАРКА/ФРИТЮР » l'appareil fonctionne à la température maximale. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minute environ avant le recommencement de ce mode de cuisson.

### Pour cuire à la friture:

- Versez dans la cuve la quantité d'huile selon la recette, posez la cuve dans le corps de l'appareil. Veillez à ce que la cuve est en contact avec un élément chauffant.
- Mettez l'appareil sous tension sans fermer le couvercle. Appuyez sur le bouton « ЖАРКА/ФРИТЮР ». Le voyant du bouton s'allume, et la chauffe de la cuve commence.
- Insérez la poignée dans le panier à rôtir ( en cas d'utilisation du panier à rôtir REDMOND RAM-FB1, acheter en supplément ). Pour cela serrez la base de la poignée et insérez-la dans l'orifice correspondant du panier. Desserrez la poignée, elle sera fixée dans cet orifice.

4. Mettez les aliments nécessaires dans le panier à friture. Poser le panier avec les aliments dans la cuve après le temps écoulé depuis le début du programme comme indiqué à la recette. Serrez la base de la poignée et décrochez-la de façon que le panier reste dans la cuve. Agissez avec précaution: l'huile est très chaude!
5. Après le temps écoulé comme indiqué à la recette insérez la poignée du panier à friture (voir le p/3), soulevez-le et fixez sur le bout de la cuve à l'aide du crochet spécial du panier. Laissez-le dans telle position pour un certain temps pour que l'huile s'écoule.

#### Programme « ПАР/ДЕСЕРТЫ »

Ce programme est destiné pour la cuisson à vapeur des légumes, du poisson, de la viandes, des fruits de mer, des mets diététiques et végétariens, des mets pour enfants et des desserts différents. Temps de cuisson est réglable de 5 à 25 minutes avec un pas d'une minute. Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson). Pour cuire à la vapeur utilisez le bol spécial (fourni avec l'appareil):

1. Versez 300-350 ml d'eau.
2. Après avoir préparé les ingrédients selon la recette, mettez ces derniers de façon régulière dans le bol vapeur. Placez la grille dans la cuve, posez le bol au-dessus.
3. Placez la cuve dans le corps de l'appareil, tournez-le légèrement en veillant qu'il est en contact avec un élément chauffant.
4. Suivez les indications du chapitre « Procédures générales lors de l'utilisation de l'appareil ».

#### Programme « СУП/ВАРКА »

Ce programme est destiné pour préparer des bouillons, soupes, compotes, pour faire cuire des saucisses, raviolis et d'autres plats cuisinés congelés. Le temps de cuisson est réglable de 20 à 50 minutes avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

#### Programme « МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ »

Ce programme est destiné pour préparer des bouillies différentes au lait ou à l'eau. Le temps de cuisson est réglable de 8 à 20 minutes avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

#### Recommandations à la cuisson des bouillies au lait à l'aide du multicuiseur-autocuiseur

Utilisez le lait pasteurisé à faible teneur en graisse. Pour éviter l'ébullition :

- Lavez soigneusement les céréales entières (riz, gruau de sarrasin, millet etc.);
- Graissez la cuve de l'appareil avec du beurre avant la cuisson;
- Suivez rigoureusement les proportions indiquées dans le livre des recettes ci-joint, il n'est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité des ingrédients que proportionnellement;
- Si vous utilisez du lait entier, coupez-le avec de l'eau potable en proportion 1:1.

#### Programme « ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ »

Ce programme est destiné pour préparer des gâteaux et des cakes et faire cuire de la viande et du poisson dans une papier-aluminium, ainsi que pour préparer du porc bouilli. Le temps de cuisson est réglable de 10 minutes à 4 heures avec un pas de 5 minutes.

Ce programme fonctionne à pression normale (la valve vapeur doit être ouverte lors de la cuisson). La fonction de « Départ différé » n'est pas active en ce mode de cuisson.

#### Programme « ТУШЕНИЕ/ПЛОВ »

Ce programme est destiné pour faire mijoter de la viande, du poisson et des légumes, ainsi que pour préparer du riz (pilaf). Le temps de cuisson est réglable de 15 minutes à une heure avec un pas d'une minute.

Ce programme fonctionne à haute pression (la valve vapeur doit être fermée lors de la cuisson).

### III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Cuisson des plats pour bébé
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

### IV. ACCESSOIRES

Des accessoires additionnels du multicuiseur / cocotte minute sont optionnels. Pour avoir de plus vastes informations sur l'assortiment, l'achat et leur compatibilité avec la référence de votre appareil, contacter votre distributeur régional.

### V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toutes les opérations de nettoyage doivent être faites avec appareil débranché et totalement refroidi. Avant la première utilisation ou pour éliminer des odeurs intruses nous recommandons passer la cuve et le couvercle intérieur à la solution de 9% de vinaigre et faire bouillir une moitié de citron pour 15 minutes en mode « СУП/ВАРКА » (mode de autocuiseur).

Nettoyez votre appareil à l'aide d'un tissu doux et d'un détergent à vaisselle. Nous conseillons nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

**STOP** *Ne jamais utiliser de produits chimiques actifs et d'éponges et de détergents abrasifs pour le nettoyage. Il est interdit d'immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou de le mettre sous le jet d'eau.*

Le nettoyage du corps de l'appareil se fait en cas de besoin. Il est conseillé de nettoyer la cuve après chaque utilisation, il est possible de le laver au lave-vaisselle. Essayez avec soin la surface intérieure de la cuve après le nettoyage.

Il est conseillé de nettoyer les parties extérieure et intérieure de la valve vapeur, le joint d'étanchéité et la cuve d'eau de condensation après chaque utilisation de l'appareil :

1. Retirez le sélectionneur de la valve vapeur situé sur le côté extérieur du couvercle en le tirant par le haut, et nettoyez-le.
2. Dévissez le carter de protection de la valve vapeur situé sur le côté intérieur du couvercle, nettoyez-le et lavez l'orifice d'échappement de vapeur avec de l'eau tiède courante.
3. Revissez le carter intérieur de la valve, remettez à sa place le sélectionneur de la valve vapeur et fixez-le en pressant légèrement.
4. Retirez avec précaution le joint d'étanchéité situé sur la partie intérieure du couvercle. Lavez-le avec de l'eau tiède courante. Remettez le joint à sa place. Il doit être placé d'une manière régulière sans dévers.

5. Aussi sur le côté intérieur du couvercle il y a la soupape de régulation de la pression. Retirez délicatement la saleté de la soupape et l'élastique d'étanchéité avec une éponge humide ou le sopalin.

Retirez avec précaution la cuve d'eau de condensation en tirant vers le bas, lavez-le et remettez à sa place.

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage.

Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

## VI. RECOMMANDATIONS DE CUISSON

### Recommandations de temps de cuisson vapeur pour différents produits

	Produit	Poids, g/ Qté-, pc.	Volume d'eau ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/bœuf (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	15/25
2	Filet d'agneau (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	25
3	Filet de poulet (en dés sur 1,5-2 cm)	500	500	8
4	Boulettes de viande	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/12
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Cocktail de fruits de mer (congelé)	500	500	5
7	Pommes de terre (coupées en 4)	500	500	15
8	Carottes (en dés de 1,5 à 2 cm)	500	500	35
9	Betteraves (coupées en 4)	500	500	1 h 10 min
10	Légumes (surgelés)	500	500	10
11	Œuf	3 pcs	500	10

**i** Il faut savoir que ce ne sont que des recommandations générales. Le temps réel peut différer des valeurs recommandées, en fonction des propriétés spécifiques des produits, ainsi que de vos préférences de goût.

### Tableau récapitulatif des programmes de cuisson ( réglages d'origine )

Programme	Utilisation recommandée	Temps de cuisson par défaut	Intervalle de temps de cuisson / pas de réglage	Départ différé	Fonction de maintien au chaud
ЖАРКА/ФРИТЮР	Pour rôtir la viande, les poissons, les légumes; pour cuisiner les garnitures; pour cuisiner dans la friture	20 min	-	-	-

Programme	Utilisation recommandée	Temps de cuisson par défaut	Intervalle de temps de cuisson / pas de réglage	Départ différé	Fonction de maintien au chaud
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Pour cuisiner les plats de viande, de poisson, de légumes, pour cuire les plats semi-fabriqués; pour cuisiner les purées de fruits, desserts, confitures	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
СУП/ВАРКА	Pour cuisiner les bouillons, soupes; cuire des saucisses, raviolis, autres plats cuisinés congelés	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ	Pour cuisiner différentes bouillies à l'eau et au lait; pour cuisiner les garnitures	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ	Pour cuire les cakes, biscuits, gâteaux; pour cuire du jambon, la viande et le poisson ( en feuille mince )	35 min	10 min – 4 h / 5 min	-	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Cuisson à l'étouffée de la viande, poisson, légumes; cuisson des roulades, paellas de types différents	30 min	15 min – 1 h / 1 min	+	+

## VII. GUIDE DE DÉPANNAGE

Type d'erreur	Description de pannes	Élimination des défauts
E1	Défaut de capteur de pression	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez hermétiquement le couvercle. Si le problème persiste, contactez le service agréé après-vente
E3	Erreur de système, panne probable de la carte de commande ou d'un élément chauffant	Contactez le service agréé après-vente
E5	Surchauffe de l'appareil	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir.

Panne	Cause éventuelle	Remède
Ne se met en marche	Le secteur est hors tension	Contrôler la tension du secteur
Défaut d'étanchéité dans la jonction du couvercle avec le corps d'appareil. Une vapeur s'échappe par le couvercle pendant la cuisson	La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil manque ou est mal placée La bague d'étanchéité dans le couvercle de l'appareil est encrassée	Rajuster la bague d'étanchéité Nettoyer la bague
Le plat est cuisiné trop longtemps dans l'appareil	Déformation de la bague d'étanchéité	Remplacer la bague par une nouvelle bague
	Coupures d'alimentation	Contrôler la tension dans le secteur
	Un objet étranger s'est glissé entre la cuve et l'élément chauffant	Retirer le corps étranger
	Le récipient est placé à cheval sur le corps d'appareil	Placer la cuve correctement sans désalignement
	L'élément chauffant est encrassé	Déconnecter l'appareil du secteur, le laisser se refroidir. Nettoyer l'élément chauffant

**i** Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.



## VIII. GARANTIE

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie, le fabricant prendra en charge les réparations avec le remplacement des pièces ou le remplacement de l'appareil en cas de défaut d'usine, causée par une mauvaise qualité des matériaux ou d'assemblage. La garantie n'entre en vigueur que si la date d'achat est confirmée par le tampon du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie. Cette garantie est reconnue uniquement, si le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et qu'il n'a pas été démonté ou endommagé par une utilisation inadéquate et qu'il est complet. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables ( filtres, ampoules d'éclairage, revêtements antiadhésifs, joints etc. ).

La durée de vie du produit et la période de garantie se calcule à partir de la date de la vente ou de la date de fabrication du produit ( si la date d'achat ne peut être déterminée ).

La date de fabrication peut être trouvée dans le numéro de série sur l'étiquette d'identification sur le produit. Le numéro de série se compose de 13 chiffres. Le 6-ème et le 7-ème chiffres indiquent le mois et le 8-ème indique l'année de fabrication de l'appareil.

La durée de service de l'appareil donnée par le fabricant est de 5 ans et de à compter de la date d'achat si l'appareil est utilisé conformément aux directives et aux normes techniques applicables.



### **Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)**


L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).


La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.



 *Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.*

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Serviceräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist - Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

 **ACHTUNG!** *Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
-  **VERGESSEN SIE NICHT:** *Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.
-  **ES IST VERBOTEN,** *das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*
- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und / oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisieren Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätestörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

**STOP** **WARNUNG!** Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.

**Technische Daten**

Modell .....	RMC-PM4506
Leistung .....	900 W
Spannung .....	220-240 V, 50/60 Hz
Becherinhalt .....	4,8 L
Becherbeschichtung .....	Antihafbeschichtung
Display .....	LED
Dampfklappe .....	abnehmbar
Sicherheitsanlage .....	4-stufig:
• dampfklappe	• temperatursicherung
• verschlussventil	• wirkdruckgeber
Äußere Abmessungen .....	310 x 264 x 264 mm
Nettogewicht .....	5,6 kg ± 3%

**Automatische Programme**

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. ЖАРКА/ФРИТИОР (BRATEN/FRITTIEREN) | 4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (MILCHREIS/GRÜTZEN) |
| 2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (DAMPFGAREN/DESSERT)  | 5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (BACKEN)                |
| 3. СУП/ВАРКА (SUPPEN/KOCHEN)         | 6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (SCHMOREN/PAELLA)            |

**Funktionen**

Automatische Erhitzung .....	bis zu 8 Stunden
Gerichte aufwärmen .....	bis zu 8 Stunden
„Startzeit Vorwahl“ .....	bis zu 24 Stunden

**Bestückung**

Multikocher-Schnellkocher .....	1 Stk.	Messbecher .....	1 Stk.
Becher mit Antihafbeschichtung .....	1 Stk.	Buch Rezepte .....	1 Stk.
Behälter zum Gardünsten .....	1 Stk.	Bedienungsanleitung .....	1 Stk.
Gitter .....	1 Stk.	Serviceheft .....	1 Stk.
Flachlöffel .....	1 Stk.	Netzkabel .....	1 Stk.
Schöpfkelle .....	1 Stk.		

**i** Die Design-, Bestückungsänderungen, sowie die Änderungen der technischen Daten des Geräts im Laufe der Vervollkommnung der Produktion ohne zusätzliche Ankündigung ist vorbehalten.

**Konstruktion A1**

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. Gehäuse                     | 10. Behälter zum Gardünsten        |
| 2. Bedienungspanel mit Display | 11. Gitter                         |
| 3. Tragegriffe                 | 12. Messbecher                     |
| 4. Deckel                      | 13. Schöpfkelle                    |
| 5. Deckelgriff                 | 14. Flachlöffel                    |
| 6. Dampfablassklappenschalter  | 15. Becher mit Antihafbeschichtung |
| 7. Dampfablassklappe           | 16. Verschlussventil               |
| 8. Netzkabel mit Stecker       | 17. Kondenswasser-Behälter         |
| 9. Unterbau mit Gummifüßen     |                                    |

**Bedienungspanel A2**

1. Programmauswahl taste „ЖАРКА/ФРИТИОР“.
2. Programmauswahl taste „ПАР/ДЕСЕРТЫ“.
3. Programmauswahl taste „СУП/ВАРКА“.
4. „-“ – Abnahme-Taste bei der Angabe der Zubereitungszeit und Startzeit Vorwahl.
5. „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ („WARMHALTEN/BEENDEN“) – Einstellungstaste für Zubereitung und automatische Erhitzung; Widerruf aller Vorgaben, einschließlich des Aufwärmens.
6. LED-Display.
7. Programmauswahl taste „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“.
8. Programmauswahl taste „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“.
9. Programmauswahl taste „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ“.
10. „+“ – Zunahme-Taste bei der Angabe der Zubereitungszeit und Startzeitvorwahl.
11. Druckbetrieb-Anzeige.
12. „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ“ („STARTZEIT VORWAHL“) – Startzeit Vorwahl-Einschalttaste.

## I. VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung.

- ⚠ *Entfernen Sie alle Verpackungstücke und Werbesterker außer dem Sticker mit der Seriennummer! Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.*
- ⚠ *Nach dem Transport und Lagerung bei niedrigen Temperaturen lassen Sie das Gerät bei Raumtemperatur innerhalb von min. 2 Stunden vor dessen Inbetriebnahme stehen*

## II. BEDIENEN

### Vor der ersten Anwendung

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

### Deckel aufbauen

Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Deckel ausgestattet, der sich in geschlossener Position luftdicht am Gehäuse anliegt. Dies ist für die richtige Arbeit des Geräts erforderlich.

1. Nehmen Sie den Deckel am Handgriff, setzen Sie ihn ans Gehäuse auf solche Weise, dass die Dampfablassklappe dem Display gegenüber ist.
2. Den Deckel am Handgriff haltend, ohne darauf zu drücken, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Schlitzlöcher am Deckel und Gehäuse zusammen fallen (etwa um 20-30°). Der Deckel soll sich eben und ohne Schiefelaufen aufs Gehäuse absenken.
3. Fixieren Sie den Deckel, ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehend.

ⓘ **ACHTUNG!** *Leisten Sie beim Öffnen des Deckels keinen enormen Einsatz. Beim Schaffen eines hohen Drucks im Gerät wird der Deckel automatisch verriegelt. Wenn sich der Deckel ohne Anstrengung nicht öffnen lässt, öffnen Sie die Dampfablassklappe und warten Sie ab, bis der Druck im Gerät zurück geht.*

*Es empfiehlt sich, die Lebensmittel beim geöffneten Deckel zu braten. Falls das Zubereitungsrezept einen geschlossenen Deckel verlangt, bauen Sie den Deckel am Gerät auf, ohne ihn zu fixieren.*

### Dampfablassklappe

Auf dem Deckel befindet sich die Dampfablassklappe, die man abhängig von der gewählten Zubereitungsweise in eine der Arbeitspositionen stellen soll. Falls sich der Anzeiger des Klappenschalters:

- in der Position „3AKPbIT“ befindet – wird der hohe Druck in der Arbeitskammer aufrecht erhalten (Betrieb Schnellkocher);

- in der Position „OTKpBIT“ befindet – erfolgt die Zubereitung beim normalen Druck (Betrieb Multikocher).

Nach dem Ende der Zubereitung unter hohem Druck ist es notwendig die Dampfablassklappe zu öffnen, um den Druck im Arbeitskammer zu normalisieren. Bei der Zubereitung von Speisen, die keine große Flüssigkeitsmenge benötigen (Plov usw.), kann die Dampfablassklappe sofort nach dem Ende der Zubereitung geöffnet werden. Falls unter Druck flüssige oder breiartige Speisen zubereitet werden, muss man 5-10 Minuten abwarten, damit das Gerät abkühlt, und erst dann die Klappe öffnen. Ansonsten ist das Ausstoßen der heißen Flüssigkeit zusammen mit dem abgelassenem Dampf möglich.

ⓘ **VORSICHT!** *Beim Öffnen des Dampfauslassventils während oder am Ende des Zubereitungsprozesses ist ein starker vertikaler Ausstoß von heißem Dampf möglich. Seien Sie vorsichtig!*

### Das Gerät im Betrieb „Schnellkocher“ benutzen

Bei der geschlossenen Dampfablassklappe wird die Arbeitskammer luftdicht verschlossen, wo der hohe Druck während der Arbeit des Geräts geschaffen und erhalten wird. Dabei wird der Deckel verriegelt.

Der Multikocher-Schnellkocher REDMOND RMC-PM4506 ist mit einer mehrstufigen Sicherheitsanlage ausgerichtet. Falls der Temperatur- oder Druckanzeiger in der Kammer den erforderlichen Parametern nicht mehr entspricht, wird die Sicherheitsanlage das Zubereitungsverfahren stoppen. Wenn sich die Parameter normalisieren, wird das Zubereitungsverfahren fortgesetzt. Wenn es innerhalb einer bestimmten Zeit nicht geschieht, wird eine spezielle Einrichtung den Versorgungsstromkreis abbrechen und die Arbeit des Multikochers-Schnellkochers vollkommen stoppen.

ⓘ **ACHTUNG!** *Man darf im Betrieb Schnellkocher ohne mindestens 2 Messbecher Wasser oder einer anderen Flüssigkeit nicht kochen.*

*Man soll den im Betrieb Schnellkocher-für das Braten der Lebensmittel unter Druck nicht benutzen. Man darf das zerleinerte Gemüse in einer kleinen Menge Wasser oder Brühe BEIM GEÖFFNETEN DECKEL anschwitzen.*

*Man soll den Becher mit Lebensmitteln und Wasser nicht mehr als für 2/3 des Inhalts auffüllen. Für die Lebensmittel, die beim Kochen aufquellen und schäumen (Spinat, Reis, Hülsenfrüchte, Nudeln, gekochte Fleischtaschen usw.) – nicht mehr als 1/2 des Inhalts.*

### Funktion „Startzeit Vorwahl“

Diese Funktion ermöglicht die Verschiebung des Zubereitungsverfahrens um 30 Minuten – 24 Stunden mit einem Einstellungsintervall von 30 Minuten. Die Benutzung der Startzeitvorwahl-Funktion wird nicht empfohlen, wenn leicht verderbliche Lebensmittel ein Teil des Gerichts (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) sind.

1. Nach der Auswahl des Zubereitungsprogramms pressen Sie die Taste „ОТЛОЖЕННЬЙ ЦТАПТ“. Geben Sie die Startzeitvorwahl durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ ein. Um die Parameter schnell zu ändern, drücken Sie die Taste und halten Sie diese fest.
2. In einigen Sekunden nach der Beendigung der Einstellung beginnt die Rückwärtszeitählung bis zum Programmstarten.

- Um die Einstellungen zu annullieren, drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Danach geben Sie die Programmparameter wieder ein.

**i** Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist in Programmen „ЖАРКА/ФРИТИЮР“ und “ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“ unzulässig.

Bei der Einstellung der Startzeitvorwahl soll man darauf Rücksicht nehmen, dass das Funktionieren des gewählten Programms und die Rückwärtszählung der Zubereitungszeit erst danach beginnt, als das Gerät die erforderliche Temperatur und den Druck erreicht.

### Funktion der Temperaturhaltung der fertigen Gerichte (automatische Erhitzung)

Diese Funktion ermöglicht die Temperaturhaltung des fertigen Gerichtes im Umfang von 60 bis 80°C während 8 Stunden. Schaltet automatisch nach Beendigung des Zubereitungsprogramms nach dem akustischen Signal, dabei leuchtet die Anzeige der Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ auf, auf dem Display wird die direkte minutengenaue Ablesung der Arbeitszeit in diesem Betrieb angezeigt. Zum Abschalten der automatischen Erhitzung drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Die Anzeige der Taste erlischt, das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb um.

### Gerichte aufwärmen

Diese Funktion ermöglicht das Aufwärmen eines kalten Gerichtes bis auf 60-80°C.

- Legen Sie das Produkt in den Becher. Stecken Sie den Becher ins Gehäuse ein, stellen Sie sicher, dass er am Heizkörper dicht anliegt. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
- Stellen Sie den Dampfablassklappenschalter in die Position „ЗАКРЫТ“. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz.
- Drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Die Anzeige der Taste leuchtet auf, auf dem Display beginnt die direkte minutengenaue Ablesung der Aufwärmzeit. Das Gerät wärmt das Gericht auf und erhält seine Temperatur innerhalb 8 Stunden, wonach das Aufwärmen automatisch abschaltet.
- Zum Abbrechen des Aufwärmens drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Die Anzeige der Taste erlischt, das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb um.

### Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung des Geräts

- Bereiten Sie (messen Sie ab) die erforderlichen Zutaten laut Rezept, legen Sie diese in den Becher aus. Passen Sie darauf, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, unter dem maximalen Teilstrich auf der Innenfläche des Bechers sind.
- Stecken Sie den Becher ins Gehäuse des Gerätes ein. Stellen Sie sicher, dass er am Heizkörper dicht anliegt.
- Schließen Sie den Deckel dicht zu und stellen Sie die Dampfablassklappe in die Position „ОТКРЫТ“ oder „ЗАКРЫТ“ abhängig vom Zubereitungsprogramm (im Programm „ЖАРКА/ФРИТИЮР“ werden die Gerichte beim geöffneten Deckel zubereitet) ein.
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz.
- Drücken Sie die Wahltaaste des entsprechenden Zubereitungsprogramms. Die Anzeige der Taste leuchtet auf.

- Zur Änderung der Startzeitvorwahl für jedes Programm drücken Sie die Taste „+“ und „-“. Zur schnellen Änderung der Startzeitvorwahl drücken Sie die entsprechende Taste und halten Sie diese fest.

7. Falls erforderlich, stellen Sie die Startzeitvorwahl ein.

- Das Zubereitungsprogramm startet automatisch einige Sekunden nach dem Abschluss der Einstellungen. Die Rückwärtszählung startet nach der Erreichung der erforderlichen Temperatur und des Drucks im Becher.

Falls Sie die Zubereitungszeit oder Startzeitvorwahl nicht rechtzeitig eingestellt haben konnten, drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ und geben Sie die Einstellungen nochmal ein.

- Nach Beendigung des Zubereitungsprogramms lautet das akustische Signal, die automatische Erhitzung schaltet ein und die direkte minutengenaue Ablesung der Arbeitszeit in diesem Betrieb startet. Zum Abschalten der automatischen Erhitzung drücken Sie die Taste „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“.

- Lassen Sie das Gerät im ausgeschalteten Zustand für 5 Minuten, damit der Druck innerhalb der Arbeitskammer nachlässt.

- Machen Sie die Dampfablassklappe vorsichtig auf und warten Sie, bis der Austritt des Dampfes und der heißen Luft aus der Klappe endet. Machen Sie den Deckel des Geräts auf.

**i** Falls der Deckel nach dem Abschluss der Zubereitung verriegelt ist, stellen Sie sicher, dass die Dampfablassklappe geöffnet ist. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und versuchen Sie es noch einmal, den Deckel zu öffnen.

### Programm „ЖАРКА/ФРИТИЮР“

Empfohlen fürs Braten von Gemüse, Geflügel, Meerfrüchten, darunter für Frittieren. Die Funktion „Startzeit Vorwahl“, sowie die Regelung der Zubereitungszeit in diesem Programm sind unzugänglich (Arbeitszeit – 20 Minuten). Das Programm funktioniert beim normalen Druck, der Deckel des Geräts ist während der Zubereitung abzunehmen.

**i** Falls Sie den Deckel zufällig geschlossen und verriegelt haben, kann die automatische Verriegelung ansprechen (Sie können das Braten nicht kontrollieren, sowie das Produkt nicht rühren oder wenden). In diesem Fall stoppen Sie das Zubereitungsverfahren, stellen Sie sicher, dass die Dampfablassklappe geöffnet ist, warten Sie, bis das Gerät abkühlt und öffnen Sie den Deckel. Danach kann das Zubereitungsverfahren fortgesetzt werden.

**ACHTUNG!** Während der Zubereitung im Programm „ЖАРКА/ФРИТИЮР“ arbeitet das Gerät bei der maximalen Temperatur. Vor der wiederholten Benutzung dieses Programms soll man das Gerät während ca. 15 Minuten vollständig abkühlen lassen.

### Beim Frittieren

- Gießen Sie in den Becher die geforderte Ölmenge für Frittieren nach dem Rezept ein, stecken Sie den Becher ins Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass der Becher am Heizkörper dicht anliegt.
- Ohne den Deckel zu schließen, schließen Sie das Gerät ans Stromnetz. Drücken Sie die Taste „ЖАРКА/ФРИТИЮР“. Die Anzeige der Taste leuchtet auf, danach beginnt das Aufwärmen des Bechers.

3. Stecken Sie den Handgriff in den Frittierkorb ein (falls Sie den Frittierkorb REDMOND RAM-FB1, die extra gekauft wird, benutzen). Dafür drücken Sie den Unterbau des Handgriffs fest und stecken Sie ihn in die spezielle Öffnung des Korbs ein. Vermindern Sie den Druck, der Handgriff in der speziellen Öffnung fixiert. Die Benutzung der Frittierkörbe anderer Hersteller ist zulässig.
4. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Frittierkorb aus. Nach dem Ablauf der im Rezept angegebenen Zeit nach dem Arbeitsbeginn senken Sie den Korb mit den Lebensmitteln in den Becher ein. Drücken Sie den Unterbau des Handgriffs fest und trennen Sie ihn so ab, dass der Korb im Becher bleibt. Vorsicht: das Öl ist sehr heiß!
5. Nach dem Ablauf der im Rezept angegebenen Zeit stecken den Handgriff in den Frittierkorb ein (siehe P. 3), heben Sie ihn ab und fixieren Sie ihn am Rand des Bechers mit Hilfe des speziellen Hakens auf dem Korb. Lassen Sie ihn in dieser Position für einige Zeit, damit das Öl abläuft.

#### Programm „ПАР/ДЕСЕРТЫ“

Das Programm ist für Gardüsten von Gemüse, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten, Kurspeisen und vegetarischen Speisen, Kinderspeisen, sowie verschiedenen Nachtischen bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 5 bis 25 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein). Für Gardüsten benutzen Sie den speziellen Behälter (im Lieferumfang enthalten).

1. Gießen Sie in den Becher 300-350 ml Wasser ein.
2. Bereiten Sie die Zutaten laut Rezept vor, verteilen Sie diese gleichmäßig im Behälter für Gardüsten. Stecken Sie das Gitter in den Becher ein, setzen Sie den Behälter darauf.
3. Stecken Sie den Becher in das Gehäuse des Geräts ein, drehen Sie ihn ein bisschen, stellen Sie sicher, dass der Becher am Heizkörper dicht anliegt.
4. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Vorgehensweise bei der Benutzung des Geräts“.

#### Programm „СУП/ВАРКА“

Das Programm ist für Zubereitung von Brühen, Suppen, Kompotte, sowie fürs Kochen von Würstchen und anderen tiefgekühlten Halbfertigprodukten bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 20 bis 50 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

#### Programm „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“

Das Programm ist für Zubereitung von verschiedenen Milch- und Wasserbreien bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 8 bis 20 Minuten mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

#### Empfehlungen zur Zubereitung von Milchbreien im Multikoher-Schnellkoher

Benutzen Sie die fettarme pasteurisierte Milch. Zur Vorbeugung des Überkochens:

- waschen Sie alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizen, Hirse usw.) sorgfältig aus;
- vor der Zubereitung buttern Sie den Multikoher-Becher;
- halten Sie sich streng an die Proportionen laut Rezepten des beigefügten Kochbuchs an, man darf die Mengen der Zutaten nur verhältnismäßig vermindern oder vergrößern;
- bei der Benutzung der Vollmilch verdünnen Sie diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1.

#### Programm „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“

Das Programm ist für das Backen von Kuchen, Weichkeksen, Torten, sowie für das Verbacken von Fisch und Fleisch in Folie, die Wellfleisch-Zubereitung.

Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 10 Minuten bis 4 Stunden mit dem Intervall von 5 Minuten regeln.

Das Programm funktioniert beim normalen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geöffnet sein). Die Funktion „Startzeit Vorwahl“ ist in diesem Programm unzugänglich.

#### Programm „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ“

Das Programm ist für Dünsten von Fleisch, Fisch, Gemüse, sowie Zubereitung von Pilaw bestimmt. Man kann die Zubereitungszeit im Umfang von 15 Minuten bis 1 Stunde mit dem Intervall von 1 Minute regeln. Das Programm funktioniert beim hohen Druck (die Dampfablassklappe soll während der Zubereitung geschlossen sein).

### III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Zubereitung der Kinderprodukte
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflege-Artikeln

### IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikoher kann man getrennt einkaufen. Die Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

### V. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, stellen Sie sicher, dass es vom Stromnetz abgetrennt und vollständig abgekühlt ist. Wir empfehlen vor der ersten Benutzung oder zur Entfernung der fremden Gerüche nach der Zubereitung den Becher und den Innendeckel mit der 9%-Essig-Lösung auszuwaschen, sowie eine halbe Zitrone im Programm „СУП/ВАРКА“ (Schnelltopf-Betrieb) 15 Minuten lang abzukochen.

Zur Reinigung des Geräts benutzen Sie ein weiches Tuch und Spülmittel. Wir empfehlen, das Gerät gleich nach der Benutzung zu reinigen.

 Bei der Reinigung wird die Benutzung der Schleifstoffe, Schwämme mit Schleifbeschichtung und

der chemisch aggressiven Stoffe verboten. Es ist verboten, das Gehäuse des Geräts ins Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu halten.

Die Reinigung des Gehäuses des Geräts wird nach Bedarf vorgenommen. Es ist empfohlen, den Becher nach jeder Verwendung zu reinigen, man darf ihn in der Geschirrpülmaschine spülen. Nach der Beendigung der Reinigung den Becher trocken abwischen.

Es ist empfohlen, nach jeder Verwendung die Dampfablassklappe, die aus dem äußeren und inneren Teil besteht, das Dichtungsgummi und Kondenswasser-Becher zu reinigen:

1. Nehmen Sie den Dampfablassklappenschalter an der äußeren Deckelseite ab, indem Sie ihn nach oben ziehen, reinigen Sie ihn.
2. Schrauben Sie die Schutzhaube der Dampfablassklappe an der äußeren Deckelseite ab, reinigen Sie und waschen Sie diese, sowie die Klappenöffnung mit warmem fließendem Wasser ab.
3. Schrauben Sie die innere Klappenhaube wieder an und fixieren Sie diese mit leichtem Drücken.
4. Nehmen Sie das Dichtungsgummi am inneren Deckelteil vorsichtig ab. Waschen Sie dieses mit warmem fließendem Wasser ab. Das Dichtungsgummi soll eben und ohne Schiefelaufen montiert sein.
5. Außerdem befindet sich auf der inneren Seite des Deckels ein Verschlussventil für Druckregelung. Reinigen Sie sorgfältig das Ventil selbst sowie den Dichtungsring mit einem feuchten Schwamm oder einem Küchentuch.

**i** Es wird empfohlen die Reinigung der Dampfklappe und des Verschlussventils nach jeder Anwendung des Geräts durchzuführen.

Trennen Sie den Kondenswasser-Becher vorsichtig ab, indem Sie ihn nach unten ziehen, waschen Sie ihn ab und montieren Sie ihn wieder an die Stelle.

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht.

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

## VI. KOCHTIPPS

### Empfohlene Kochzeit beim Dampfgaren von verschiedenen Nahrungsmitteln

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schwein-/Rindfleischfilet / (gewürfelt 1,5 x 2 cm)	500	500	15 / 25
2	Hammelfleischfilet (gewürfelt 1,5 x 2 cm)	500	500	25
3	Hühnerfilet (gewürfelt 1,5 x 2 cm)	500	500	8
4	Fleischbällchen/ Frikadellen	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10 / 12
5	Fisch (Filet)	500	500	10

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
6	Meeresfrüchte-Cocktail (tiefgefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (geviertelt)	500	500	15
8	Möhre (gewürfelt 1,5 x 2 cm)	500	500	35
9	Rote Rübe (geviertelt)	500	500	1 Stunde 10 Minuten
10	Gemüse (tiefgefroren)	500	500	10
11	Ei	3 Stk.	500	10

**i** Es ist zu beachten, dass dies allgemeine Hinweise sind. Die laufende Zeit kann sich von den empfohlenen Werten abhängig von Qualität des bestimmten Lebensmittels sowie von ihren Geschmacksvorzügen unterscheiden.

### Sammeltablette der Zubereitungsprogramme (werksseitige Einstellungen)

Programm	Benutzungsempfehlungen	Zubereitungszeit Standard-Einstellung	Zubereitungszeitbereich / Einstellungsintervall	Startzeitvorwahl	Automatische Erhitzung
ЖАРКА/ФРИТЮР	Das Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse; die Zubereitung von Beilagen; das Frittieren	20 Min.	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Die Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten, das Kochen von Halbfabrikaten; die Zubereitung von Obstbreien, Nachtischen, Konfitüren	15 Min.	5 Min. – 25 Min. / 1 Min.	+	+
СУП/ВАРКА	Die Zubereitung von Brühen, Suppen; das Kochen von Würstchen und anderen tiefgekühlten Halbfertigprodukten	40 Min.	20 Min. – 50 Min. / 1 Min.	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУТЫ	Die Zubereitung von verschiedenen Milch- und Wasserbreien; die Zubereitung von Beilagen	12 Min.	8 Min. – 20 Min. / 1 Min.	+	+
В Ы П Е Ч К А / ЗАПЕКАНИЕ	Das Backen von Kuchen, Weichkekzen, Torten; die Wellfleisch-Zubereitung, das Verbacken von Fisch und Fleisch (in Folie)	35 Min.	10 Min. – 4 Stunden / 5 Min.	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Das Dünsten von Fleisch, Fisch, Gemüse; die Zubereitung von Eisbein, verschiedenen Pilaw-Arten	30 Min.	15 Min. – 1 Stunde / 1 Min.	+	+

## VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1	Druckgeberfehler	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum



E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein	Wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum
E5	Überhitzung des Geräts	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung	Versorgung überprüfen
Der Deckel ist mit dem Gehäuse nicht oder nicht richtig verbunden. Beim Kochen entweicht Dampf aus dem Deckel	Der Abdichtungsgummiring im Deckel fehlt oder fehlerhaft eingesetzt	Setzen Sie den Abdichtungsgummiring richtig ein
	Der Abdichtungsgummiring im Gerätedeckel ist verschmutzt	Reinigen Sie den Abdichtungsgummiring
	Die Verformung des Abdichtungsgummirings	Ersetzen Sie den Abdichtungsgummiring durch ein Neues
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung	Versorgung überprüfen
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand	Entfernen Sie den Fremdgegenstand
	Der Topf ist ins Multikochegehäuse schief eingesetzt	Setzen Sie den Topf gerade ein
	Das Heizelement ist verschmutzt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement

**i** Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.

## VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörfumfang von Gerät beibehaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihafbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



### Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.


Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.

 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėkus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*


## ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

 **DĖMESIO!** *Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.

- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

 **ATMINKITE:** *atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.*

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsus. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

 **DRAUDŽIAMA** *merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

 **DĖMESIO!** *Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*



**Techninės charakteristikos**

Modelis .....	RMC-PM4506
Galingumas .....	900 W
Įtampa .....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa .....	4,8 l
Dubens danga .....	neprisvyllanti danga
Ekranas .....	šviesos diodų
Garų vožtuvas .....	nuimamas
Apsaugos sistema .....	4 lygių:
• garų išleidimo vožtuvas	• temperatūros saugiklis
• blokavimo vožtuvas	• perteklinio slėgio jutiklis
Matmenys .....	310 x 264 x 264 mm
Neto masė .....	5,6 kg ± 3%

**Automatinės programos**

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (KERIMAS/GRUZINTUVĖ)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (GARINIMAS/DESSERTAI)
3. СУП/ВАРКА (SRIUBA/VIRIMAS)
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (PIENIŠKA KOŠĖ/KRUPOPOS)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (KERINIAI)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (TROŠKINIMAS/PLOVAS)

**Funkcijos**

Automatinis pašildymas .....	iki 8 valandų
Patiekalų šildymas .....	iki 8 val.
Atidėtas paleidimas .....	iki 24 valandų

**Komplektacija**

Daugiafunkcis greitpuodis .....	1 vnt.	Dozatorius .....	1 vnt.
Dubuo su neprisvyllančia danga .....	1 vnt.	Knyga receptų .....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose... 1 vnt.		Vartotojo vadovas .....	1 vnt.
Grotelės .....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė .....	1 vnt.
Plokščias šaukštas .....	1 vnt.	Elektros maitinimo kabelis .....	1 vnt.
Samtis .....	1 vnt.		

**i** Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

**Prietaiso įranga A1**

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Prietaiso korpusas        | 4. Prietaiso dangtis                |
| 2. Valdymo pultas su ekranu  | 5. Dangčio rankena                  |
| 3. Rankenos prietaisui nešti | 6. Garų išleidimo vožtuvo jungiklis |

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 7. Garų išleidimo vožtuvas                | 13. Samtis                         |
| 8. Tinklo kabelis su kištuku              | 14. Plokščias šaukštas             |
| 9. Pagrindas su guminėmis kojėlėmis       | 15. Dubuo su neprisvyllančia danga |
| 10. Talpa, skirta maistui gaminti garuose | 16. Blokavimo vožtuvas             |
| 11. Grotelės                              | 17. Kondensato surinkimo indas     |
| 12. Dozatorius                            |                                    |

**Valdymo pultas A2**

1. Programos „ЖАРКА/ФРИТЮР“ pasirinkimo mygtukas.
2. Programos „ПАР/ДЕСЕРТЫ“ pasirinkimo mygtukas.
3. Programos „СУП/ВАРКА“ pasirinkimo mygtukas.
4. „-“ – gaminimo laiko ir atidėto paleidimo reikšmės mažinimo mygtukas.
5. „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ (PAŠILDYTI/ATŠAUKTI) – gaminimo ir automatinio pašildymo programų sustabdymo mygtukas; visų nuostatų atšaukimas; pašildymo jungimas.
6. Šviesos diodų ekranas.
7. Programos „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“ pasirinkimo mygtukas.
8. Programos „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“ pasirinkimo mygtukas.
9. Programos „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ“ pasirinkimo mygtukas.
10. „+“ – gaminimo laiko ir atidėto paleidimo reikšmės didinimo mygtukas.
11. Veikimo po slėgiu indikatorius.
12. „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ“ (LAIKMATIS) – atidėto paleidimo funkcijos jungimo mygtukas.

**I. PRIEŠ JUNGIANT PRIETAISĄ PIRMĄ KARTĄ**

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės.

**⚠** Nuimkite visas pakuotės medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu!

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.

**⚠** Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

**II. NAUDOJIMAS****Prieš eksploataciją**

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

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

### Dangčio uždėjimas

Prietaisas turi nuimamą dangtį, kurį uždarius, prietaisas yra hermetizuojamas. To reikia tinkamam prietaiso veikimui.

1. Paimkite dangtį už rankenos, uždėkite ant prietaiso korpuso taip, kad garų išleidimo vožtuvus būtų priešingoje ekrano pusėje.
2. Laikydami už rankenos ir nespaudžiant dangčio, sukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol sutaps ant dangčio ir korpuso esantys griovėliai (maždaug 20-30°). Dangtis ant korpuso turi nusileisti tiesiai.
3. Užfiksukite dangtį, maksimaliai pasukę jį prieš laikrodžio rodyklę.

**⚠ Dėmesio!** Atidarant dangtį nenaudokite jėgos. Esant aukštam slėgiui, dangtis automatiškai užsiblokuoja. Todėl jeigu dangtis lengvai neatsidaro, atidarykite garų išleidimo vožtuvą ir sulaukite, kol prietaiso viduje sumažės slėgis.

*Kepti produktus rekomenduojama esant atidarytam dangčiui. Jeigu recepte rašoma, jog dangtis turi būti uždarytas, tiesiog uždėkite jį ant prietaiso, bet nefiksukite.*

### Garų vožtuvus

Ant prietaiso dangčio yra garų išleidimo vožtuvus, kurį reikia nustatyti į vieną iš jo darbinį padėčių, priklausomai nuo pasirinkto gaminimo būdo. Jeigu vožtuvų jungiklis yra:

- „ЗАКРЫТ“ (uždaryta) padėtyje, darbinėje kameroje bus palaikomas aukštas slėgis (greitpuodžio režimas);
- „ОТКРЫТ“ (atidaryta) padėtyje, gaminama esant įprastiniam slėgiui (daugiafunkcio puodo režimas).

Gaminant patiekalus, kuriems nereikia didelio skysčių kiekio (plovą ir pan.), garų išleidimo vožtuvą galima atidaryti ši karto, užbaigus gaminimo procesą. Jeigu veikiant slėgiui yra gaminami skysti arba tyrės konsistencijos patiekalai, reikia palaukti 5-10 min., kad prietaisas atvėstų, ir tik tuomet atidaryti vožtuvą. Priešingu atveju kartu su garais gali ištykšti ir karštų skysčių.

**STOP** **DĖMESIO!** Atidarius garų išleidimo vožtuvą gaminimo proceso metu arba jam pasibaigus, galimas stiprus, vertikalus karštų garų srautas. Būkite atsargūs!

### Prietaiso naudojimas greitpuodžio režime

Esant uždarytam garų išleidimo vožtuvui, hermetizuojama darbinė prietaiso kamera, kurioje kaitinimo proceso metu kaupiamas ir palaikomas aukštas slėgis. Dangtis užsiblokuoja.

Daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-PM4506 turi kelių lygių apsaugos sistemą. Jeigu kameroje esantys temperatūros arba slėgio jutikliai nebeatitiks reikalingų parametrų, sistema nutrauks gaminimo procesą. Rodikliams susinormalizavus, gaminimo procesas atsinaujins. Jei per nustatytą laiką tai neįvyksta, specialus įrenginys nutrauks elektros maitinimo grandinę ir pilnai sustabdys daugiafunkcio greitpuodžio veikimą.

**⚠ Dėmesio!** Draudžiama gaminti greitpuodžio režime be vandens arba kitų skysčių, jeigu jų kiekis yra mažesnis nei 2 dozatoriai.

*Draudžiama naudoti greitpuodžio režimą produktams kepti riebaluose, esant slėgiui. Smulkintas daržoves, jeigu reikia, galima patroskinti nedideliame kiekyje riebalų ar sultinio ESANT ATIDARYTAM DANGČIUI.*

*Draudžiama užpildyti dubenį produktais ir vandeniu daugiau nei 2/3 jo turinio. Brinkstančių arba putojančių produktų (špinatų, ryžių, pupų, makaronų, mantų ir kt.) – ne daugiau kaip 1/2 turinio.*

### Funkcija „Paleidimo atidėjimas“

Ši funkcija leidžia atidėti gaminimo procesą nuo 30 min. iki 24 val., 30 min. intervalu. Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

1. Išsirinkus gaminimo programą spauskite „ОТЛОЖЕННЬИ СТАРТ“ mygtuką. Spaudžiant „+“ ir „-“ mygtuką nustatykite programos atidėto paleidimo laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
2. Praėjus kelioms sekundėms po nustatymo, prasidės atgalinė programos laiko atskaita iki paleidimo.
3. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Tuomet iš naujo įveskite programos parametrus.

**i** „Start Delay“ (atidėto paleidimo) funkcija neprieinama programose „ЖАРКА/ФРИТЮР“ ir „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“.

*Nustatant atidėto paleidimo laiką turėkite omenyje, kad pasirinktos programos veikimas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita prasidės tik prietaisui pasiekus reikalingos temperatūros ir slėgio.*

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

Esant įjungtai šiai funkcijai, prietaisas gali palaikyti gatavo patiekalo temperatūrą 8 val., 60-80°C diapazone. Ji įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programai ir pasigirdus garsiniam signalui. Tuo metu įsižiebia mygtuko „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ indikatorius, o ekrane rodoma šio veikimo režimo tiesioginė laiko atskaita kas minutę. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.


### Patiekalų šildymo funkcija

Šia funkcija galima pašildyti šaltą patiekalą iki 60-80°C temperatūros.

1. Sudėkite maisto produktus į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite ir užblokuokite dangtį.
2. Perjunkite garų išleidimo vožtuvą jungiklį į „ЗАКРЫТ“ padėtį. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“. Įsižiebs mygtuko indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė šildymo laiko atskaita. Prietaisas pašildys patiekalą ir palaikys jo temperatūrą 8 val., tuomet ši funkcija automatiškai išsijungs.
4. Norint nutraukti pašildymą, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges, prietaisas persijungs į laukimo režimą.


### Bendroji veiksmų eiga naudojant prietaisą

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sandariai uždarykite dangtį, o garų vožtuvą nustatykite į „ОТКРЫТ“ arba „ЗАКРЫТ“ padėtį, priklausomai nuo gaminimo programos (režime „ЖАРКА/ФРИТИЮР“ gaminama esant atidarytam dangčiui).
4. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
5. Spauskite atitinkamą gaminimo programos mygtuką. Įsižiūrėkite į mygtuko indikatorius.
6. Norint pakeisti kiekvienai programai pagal nutylėjimą nustatytą gaminimo laiką, spauskite mygtuką „+“ ir „-“. Norint greitai pakeisti gaminimo laiką reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
7. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.
8. Praėjus kelioms sekundėms po nustatymo, automatiškai bus paleista gaminimo programa. Atgalinė prietaiso veikimo atskaita prasidės dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą ir slėgį. Jeigu nespėjote įvesti gaminimo arba atidėto paleidimo laiko, spauskite mygtuką „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ ir dar kartą įveskite nuostatas.
9. Pasibaigus programos veikimui, pasigiris signalas, įsijungs automatinio pašildymo funkcija ir prasidės tiesioginė prietaiso veikimo laiko atskaita šiame režime. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА“ mygtuką.
10. Palikite išjungtą prietaisą 5 min., kad darbinėje kameroje sumažėtų slėgis.
11. Atsargiai atidarykite garų išleidimo vožtuvą ir palaukite kol iš vožtuvo plyšių nustos eiti garai ir karštas oras. Nukelkite prietaiso dangtį.

 *Jeį pasibaigus gaminimo laikui dangtis yra užblokuotas, įsitikinkite, kad atidarytas garų išleidimo vožtuvas. Leiskite prietaisui kelias minutes atvėsti ir dar kartą pabandykite atidaryti dangtį.*

### Programa „ЖАРКА/ФРИТИЮР“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai ir jūros gėrybėms kepti taip pat ir gruzdintuvėje. Atidėto paleidimo funkcija ir gaminimo laiko reguliavimas šioje programoje nėra įmanomas (veikimo trukmė – 20 min.). Programa veikia esant normaliam slėgiui, veikimo metu prietaiso dangtis turi būti nukeltas.

 *Jeigu netyčia uždarėte ir užfiksavote dangtį, gali suveikti automatinio blokavimo mechanizmas (negalėsite matyti ir kontroliuoti kepimo proceso, maišyti arba vartyti produktų). Tokiu atveju sustabdykite gaminimo procesą, įsitikinkite, kad yra atidarytas garų išleidimo vožtuvas, palaukite, kol prietaisas atvės ir tik tuomet atidarykite dangtį. Tuomet procesą galima tęsti.*

**DĖMESIO!** Gaminant „ЖАРКА/ФРИТИЮР“ programą, prietaisas veikia esant maksimaliai temperatūrai. Prieš pakartotinai naudojant šią programą, prietaisas maždaug 15 min. turi pilnai atvėsti.

### Keptant gruzdintuvėje:

1. Kaip nurodyta recepte, įpilkite į dubenį reikalingą aliejaus kiekį, įstatykite jį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
2. Neuzdarius prietaiso dangčio, įjunkite jį į elektros maitinimo tinklą. Spauskite mygtuką „ЖАРКА/ФРИТИЮР“. Įsižiūrėkite į mygtuko indikatorius, dubuo pradės kaisti.
3. Į kepimo krepšį įstatykite rankeną (tuo atveju, jei naudojate kepimui skirtą krepšį REDMOND RAM-FB1, įsigijama atskirai). Norint tai padaryti, suspauskite rankenos pagrindą ir įstatykite į krepšyje esantį tam skirtą plyšį. Atleiskite rankeną ir jį užfiksavus. Gruzdintuvėje taip pat galima naudoti ir kitų gamintojų krepšelius.
4. Į krepšį sudėkite gruzdintuvėje gaminti paruoštus produktus. Praėjus recepte nurodytam programos veikimo laikui, įstatykite krepšį su produktais į dubenį. Suspauskite rankenos pagrindą ir atjunkite jį nuo krepšelio, kad šis liktų dubenyje. Būkite atsargūs: aliejus labai karštas!
5. Praėjus recepte nurodytam laikui, įstatykite rankeną į krepšį, skirtą kepti gruzdintuvėje (žr. 3 p.), kilstelėkite ir pakabinkite ant dubenio krašto specialiu, ant krepšelio esančiu kabliuku. Palikite kuriam laikui kabėti, kad nevarvėtų riebalai.

### Programa „ПАР/ДЕСЕРТЫ“

Rekomenduojama daržovėms, žuvisms, mėšai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, o taip pat vaikų maistui ir įvairiems desertams gaminti garuose. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 5 iki 25 min. Diapazone, 1 min. intervalu.

Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas). Gaminant garuose, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 300-350 ml vandens.
2. Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose. Į dubenį įdėkite grotelės ir ant jų pastatykite talpą.
3. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, šiek tiek pasukite ir įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
4. Sekite skyriaus „Bendroji veiksmų eiga naudojant prietaisą“ nurodymus.

### Programa „СУП/ВАРКА“

Programa skirta sultiniams, sriuboms, kompotams, o taip pat dešrelėms, koldūnams ir kitiems šaldytiems pusfabrikačiams virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 20 iki 50 min. Diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas).

### Programa „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“

Programa skirta įvairioms košėms piene ir vandenyje virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 8 iki 20 min. Diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvas turi būti uždarytas).

### Rekomendacijos, daugiafunkciame greitpuodyje verdant pieniškas košes

Naudokite neriebią pasteurizuotą pieną. Tam, kad pienas neišvirtų:

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

### Programa „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“

Programa skirta keksams, biskvitui, pyragams, o taip pat mėsai ir žuvisms folijoje kepti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 10 min. iki 4 val. Diapazone, 5 min. intervalu. Programa veikia esant normaliam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvus turi būti atidarytas). Šioje programoje atidėto paleidimo funkcija neprieinama.

### Programa „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ“

Programa skirta mėsai, žuvisms, daržovėms troškinti ir plovui virti. Galimas gaminimo laiko reguliavimas nuo 15 min. iki 1 val. diapazone, 1 min. intervalu. Programa veikia esant aukštam slėgiui (gaminant garų išleidimo vožtuvus turi būti uždarytas).

## III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Vaikų maisto ruošimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

## IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Papildomus daugiafunkcio greitpuodžio priedus galima įsigyti atskirai. Iškilus klausimų dėl prekių asortimento, jų įsigijimo ir suderinamumo su jūsų turimu modeliu, kreipkitės į jūsų šalyje esantį oficialų prietaiso pardavėją.

## V. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame nuvalyti dubenį ir vidinį prietaiso dangtį 9 proc. acto tirpalu ir 15 minučių pavirinti pusę citrinos „СУП/ВАРКА“ programa (greitpuodžio režime).

Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

**⚠ Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.**

Korpusas valomas pagal poreikį. Dubenį rekomenduojama plauti po kiekvieno naudojimo, taip pat galima plauti indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Po kiekvieno prietaiso naudojimo rekomenduojama išvalyti ir garų vožtuvą, kurį sudaro išorinė ir vidinė dalys, guminę tarpinę ir kondensato talpą:

1. Traukdami į viršų nuimkite išorinėje dangčio pusėje esantį garų išleidimo vožtuvo jungiklį ir jį nuvalykite.
2. Atsukite vidinėje dangčio pusėje esantį garų išleidimo vožtuvo apsauginį gaubtą, nuvalykite ir praskalaukite jį bei garų išleidimo vožtuvo plyšį šilta vandens srove.
3. Prisukite vidinį vožtuvo gaubtą, įstatykite jungiklį į vietą ir lengvai spustelėję užfiksukite.
4. Atsargiai nuimkite išorinėje dangčio pusėje esančią guminę tarpinę. Nuvalykite šilto vandens srove. Įdėkite gumą į vietą. Tarpinė guma turi būti įdėta tiesiai.
5. Vidinėje dangčio pusėje taip pat yra slėgio reguliavimo blokavimo vožtuvus. Drėgna kempinė arba virtuvinių rankšluosčių kruopščiai pašalinkite nešvarumus nuo vožtuvo ir tarpinės gumos.

**i** Garų išleidimo vožtuvų ir blokavimo vožtuvų rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Kondensato konteinerį atjunkite atsargiai, traukdami žemyn. Nuvalykite ir įdėkite į vietą.

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaistančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

## VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

### Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

#	Productas	Svoris, g/kiekis, vnt.	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	500	15/25
2	Avienos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	500	25
3	Vištienos filė (1,5–2 cm kubeliais)	500	500	8
4	Frikadelės/kotletai	180 (6 pcs.)/450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Žuvis (filė)	500	500	10
6	Jūros gėrybės (šaldytos)	500	500	5
7	Bulvės (ketvirčiuotos)	500	500	15
8	Morkos (1,5–2 cm kubeliais)	500	500	35
9	Burokai (ketvirčiuoti)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
11	Vištos kiaušinis	3 pcs.	500	10

**i** Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

### Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/intervals	Time Delay	Keep Warm
ЖАРКА/ФРИТИУР	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
СУП/ВАРКА	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

## VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Ekrane rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1	Slėgio jutiklio klaida.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.
E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.
E5	Prietaisas perkaityt.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
Dangtis su prietaiso korpusu jungiasi n e r m e t i s k a i . Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dangtyje nėra tarpinio žiedo arba jis įdėtas kreivai.	Įdėkite žiedą tiesiai.
	Dangtyje esantis tarpinis žiedas nešvarus.	Nuplaukite žiedą.
	Tarpinis žiedas deformavosi.	Pakeiskite jį nauju.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis.	Pašalinkite svetimkūnį.
	Dubuo prietaiso korpusu stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Nešvarus kaitinimo elementas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.

LTU

**i** Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

## VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisyvlančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma). Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gaminio nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 3 metai (5 metai), su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.




### Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.


Neįmanoma išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos. Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.


 Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (skat. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces enerģijas patēriņam. Parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar saņemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar saņemējumu.

 **UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpus, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds! Atverot ierīces vāku, nepārliecinieties pār to, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet barošanas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagriežtos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

 **Atcerieties:** *nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā - mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

 **AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!**

- Bēni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u.c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizēta servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

 **UZMANĪBU!** *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

**Tehniskie parametri**

Modelis .....	RMC-PM4506
Jauda .....	900 W
Spriegums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums .....	4,8 l
Trauka pārklājums .....	pretpiedeguma
Displejs .....	LED
Tvaika vārsts .....	nonemams
Aizsardzības sistēma .....	4 līmeņu:
• tvaika izplūdes vārsts	• temperatūras drošinātājs
• pretvārsts	• pārpalikuma spiediena sensors
Gabarītizmēri .....	310 x 264 x 264 mm
Neto masa .....	5,6 kg ± 3%

**Automātiskās programmas**

1. ЖАРКА/ФРИТИЮР (СЕРՏԱՆԱ/FRITĒŠANA)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (ТВАICĒŠANA/DESERTI)
3. СУП/ВАРКА (ZURA/VĀRĪŠANA)
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (PIENA PUTRA/PUTRAIMI)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (SAUTĒŠANA/PLOVS)

**Funkcijas**

Automātiskā sildīšana .....	līdz 8 stundām
Ēdienu uzsildīšana .....	līdz 8 stundām
Atliktais starts .....	līdz 24 stundām

**Komplektācija**

Multikatls-ātrvāres katls .....	1 gab.	Mērglāze .....	1 gab.
Trauks ar pretpiedeguma pārklājumu ..	1 gab.	Grāmata receptes .....	1 gab.
Konteiners tvaicēšanai .....	1 gab.	Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Režģis .....	1 gab.	Servisa grāmatiņa .....	1 gab.
Lēzena karote .....	1 gab.	Strāvas vads .....	1 gab.
Kauss .....	1 gab.		

**i** Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

**Konstruktion A1**

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Ierīces korpuss               | 4. Ierīces vāks                   |
| 2. Vadības panelis ar displeju   | 5. Vāka rokturis                  |
| 3. Rokturi ierīces pārvietošanai | 6. Tvaika izplūdes vārsta slēdzis |

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 7. Tvaika izplūdes vārsts       | 13. Kauss                              |
| 8. Strāvas vads ar kontaktdakšu | 14. Lēzena karote                      |
| 9. Pamatne ar gumijas kājiņām   | 15. Trauks ar pretpiedeguma pārklājumu |
| 10. Konteiners tvaicēšanai      | 16. Pretvārsts                         |
| 11. Režģis                      | 17. Kondensāta kolekcija konteiners    |
| 12. Mērglāze                    |  |

**Vadības panelis A2**

1. Programmas «ЖАРКА/ФРИТИЮР» izvēles poga.
2. Programmas «ПАР/ДЕСЕРТЫ» izvēles poga.
3. Programmas «СУП/ВАРКА» izvēles poga.
4. «-» – laika vienību samazināšanas poga, iestatot gatavošanas un atliktā starta laiku.
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („Uzsildīšana/Atcelt”) – poga gatavošanas programmas darbības un automātiskās sildīšanas apstādināšanai; visu uzstādīto iestatījumu atcelšanai; ēdienu uzsildīšanas ieslēgšanai.
6. Gaismas diožu displejs.
7. Programmas «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» izvēles poga.
8. Programmas «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» izvēles poga.
9. Programmas «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ» izvēles poga.
10. «+» – laika vienību palielināšanas poga, iestatot gatavošanas un atliktā starta laiku.
11. Indikators darbībai ar spiedienu.
12. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (“Atliktais starts”) – poga atliktā starta funkcijas ieslēgšanai.

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas.

**⚠** *Atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru!* Notīriet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā izmantošanas reizē iespējama nepatīkamas smakas parādīšanās, kas nav ierīces bojājuma sekas. Tādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

**⚠** *Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas pie zemas temperatūras ir nepieciešams to pirms ieslēgšanas 2 stundas paturēt istabas temperatūrā.*

**II. LIETOŠANA****Pirms lietošanas sākuma**

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārlicinieties,



ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla daļas nav bojātas, iekšētas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

## Vāka uzstādīšana

Ierīce ir aprīkota ar noņemamu vāku, kurš aizvērtā stāvoklī hermētiski savienojas ar korpusu. Tas ir nepieciešams ierīces pareizai darbībai.

1. Saņemiet vāku aiz roktura, novietojiet uz ierīces korpusa tā, lai tvaika izplūdes vārsts atrastos pretējā pusē no displeja.
2. Pieturot aiz roktura un nospiežot uz vāku, pagrieziet to pret pulksteņrādītāju virzienu, līdz sakritis vāka un ierīces iedobes (apmēram pa 20–30°). Vākam ir vienmērīgi un taisni jānolaižās uz korpusa.
3. Nofiksējiet vāku, pagrieziet pret pulksteņrādītāju virzienu līdz galam.

**STOP** *Uzmanību! Atverot vāku, nelietojiet pārmērīgu spēku. Kad ierīcē ir augsts spiediens, vāks automātiski bloķējas. Ja vāks neatveras bez piepūles, atveriet tvaika vārstu un sagaidiet, kad spiediens ierīcē samazināsies.*

*Cept produktus ir ieteicams ar atvērtu vāku. Ja gatavošanas receptē ir norādīta cepšana ar aizvērtu vāku, uzlieciet vāku uz ierīces, bet nenofiksējiet to.*

## Tvaika vārsts

Uz ierīces vāka atrodas tvaika izplūdes vārsts, kuru ir nepieciešams uzstādīt vienā no darbības pozīcijām, atkarībā no izvēlēta gatavošanas veida. Ja vārsta slēdža rādītājs atrodas:

- Pozīcijā „3AKPbIT” – darba kamerā tiks uzturēts augsts spiediens (ātrvāres režīms);
- pozīcijā „OTKPbIT” – gatavošana notiek ar parastu spiedienu (multikatla režīms).

Gatavojot ēdienus, kuriem nav nepieciešams liels šķidruma daudzums (plov, u.c.), tvaika vārstu var atvērt uzreiz pēc gatavošanas procesa beigām. Ja ar spiedienu tiek gatavoti šķidri vai biezeņveidīgi ēdieni, ir nepieciešams pagaidīt 5-10 minūtes, lai ierīce atdzistu un tikai pēc tam atvērt vārstu. Citādi ir iespējama karstā šķidruma izplūšana kopā ar tvaiku.

**STOP** *UZMANĪBU! Atverot tvaika izplūdes vārstu gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas procesa beigām, ir iespējama spēcīga tvaika izplūšana vertikāli. Esiet uzmanīgi!*

## Ierīces lietošana ātrvāres režīmā

Ja tvaika izplūdes vārsts ir aizvērts, notiek darba kameras hermetizācija, kur ierīces darbības laikā tiek injicēts un saglabājas augsts spiediens. Vāks tiek nobloķēts.

Multikatls-ātrvāres katls REDMOND RMC-PM4506 ir aprīkots ar daudzlīmeņu aizsardzības sistēmu. Ja temperatūras vai spiediena rādītāji darba kamerā neatbilst nepieciešamajiem parametriem, sistēma apstādinās gatavošanas procesu. Kad rādītāji atgriezīsies normā robežās, gatavošanas process atsāksies. Ja tas nenotiks noteiktā laika posmā, speciāla ierīce pārtrauks elektropadevi un pilnībā apstādinās multikatla-ātrvāres katla darbību.

**i** *Uzmanību! Aizliegts gatavot ātrvāres režīmā bez ūdens vai kāda cita šķidruma, ne mazāk par 2 mērglāzēm.*

*Aizliegts izmantot ātrvāres režīmu produktu cepšanai eļļā ar spiedienu. Var apcept sasmalcinātus dārzeņus nelielā eļļas vai buljona daudzumā AR ATVĒRTU VĀKU.*

*Aizliegts piepildīt trauku ar produktiem vairāk par 2/3 no tā tilpuma. Produktus, kuri vārīšanas laikā uzbriest vai rada putas (spināti, rīsi, pākšaugi, amakaroni, u.c.) – ne vairāk par 1/2 no tilpuma.*

## Funkcija „Atliktais starts”

Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas programmas darbības sākumu uz laiku no 30 minūtēm līdz 24 stundām ar iestatījuma soli – 30 minūtes. Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, saldaiss krējums, gaļa, zivis, sier utt.).

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”. Spiežot pogas «+» un «-» iestatiet programmas atliktā starta laiku. Lai pārīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet atbilstošu pogu un turiet pogu nospiestu.
2. Dažas sekundes pēc iestatīšanas beigām sāksies laika atpakaļskaitīšana līdz programmas sākumam.
3. Lai atceltu iestatījumus, nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”. Pēc tam ievadiet programmas parametru vēlreiz.

**i** *Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama programmām “ЖАРКА/ФРИТЮР” un “ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ”.*

*Uzstādot atliktā starta laiku ņemiet vērā, ka iestatītā režīma darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tajā brīdī, kad ierīce būs sasniegusi nepieciešamo temperatūru un spiedienu.*

## Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija spēj uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 60-80°C diapazonā līdz 8 stundām. Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas beigām un pēc skaņas signāla, pie tam iedegsies pogas „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” indikators, bet uz displeja atspoguļosies darbības laika tiešā minūšu atskaite dotajā režīmā. Lai atslēgtu automātiskās sildīšanas režīmu, nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”. Pogas indikators nodzisis, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

## Ēdienu uzsildīšanas funkcija

Ļauj uzsildīt aukstu ēdienu līdz 60-80°C temperatūrai.

1. Ielieciet produktus traukā, ielieciet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildelementu. Aizveriet un nobloķējiet vāku.
2. Uzstādiet tvaika izplūdes vārsta slēdži pozīcijā „3AKPbIT”. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”. Iedegsies pogas indikators, uz displeja parādīsies uzsildīšanas laika tiešā minūšu atskaite. Ierīce uzsildīs ēdienu un saglabās to siltu 8 stundas, pēc tam uzsildīšanas funkcija automātiski izslēgsies.
4. Lai izslēgtu uzsildīšanas režīmu, nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”. Pogas indikators nodzisis, ierīce pāries gaidīšanas režīmā.

## Kopējie noteikumi ierīces izmantošanai

1. Sagatavojiet (nosveriet) ēdiena sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē.



2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliedcinieties, ka tas cieši pieguļ sildelementam.
3. Cieši aizveriet vāku un uzstādiēt tvaika vārstu pozīcijā „ОТКРЫТ” vai “ЗАКРЫТ”, atkarībā no gatavošanas programmas (programmā „ЖАРКА/ФРИТИОР” gatavošana notiek ar atvērtu vāku).
4. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
5. Nospiediet atbilstošās gatavošanas programmas pogu. Iedegsies pogas indikators.
6. Lai mainītu gatavošanas laiku, kurš ir automātiski iestatīts katrai programmai, spiediet pogas «+» un «-». Lai paātrinātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet atbilstošo pogu un turiet pogu nospiestu.
7. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.
8. Dažas sekundes pēc iestatījumu uzstādīšanas beigām automātiski ieslēdzas gatavošanas programma. Ierīces darbības laika atpakaļskaitīšana sāksies tajā brīdī, kad ierīce būs sasniegusi nepieciešamo temperatūru un spiedienu traukā.

Ja jūs neesat paspējis iestatīt gatavošanas laiku vai atliktā starta laiku, nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” un veiciet iestatīšanu atkārtoti.

9. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls, ieslēgsies automātiskā sildīšana un sāksies dotā režīma darbības laika tiešā atskaite. Lai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet pogu „ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.
10. Atstājiet ierīci ieslēgtu 5 minūtes, lai samazinātu spiedienu darba kamerā.
11. Uzmaniģi atveriet tvaika izplūdes vārstu un pagaidiet, līdz beigsies tvaika un karstā gaisa izplūde. Atveriet ierīces vāku.

**i** Ja pēc gatavošanas beigām vāks ir nobloķēts, pārliedcinieties, ka tvaika izplūdes vārsts ir atvērts. Ļaujiet ierīcei pāris minūtes atdzist un mēģiniet vēlreiz atvērt vāku.

### Programma „ЖАРКА/ФРИТИОР”

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai, tai skaitā arī fritēšanai. Atliktā starta un gatavošanas laika mainīšanas iespējas šai programmai nav pieejamas (darbības laiks – 20 minūtes). Programma darbojas ar normālu spiedienu, gatavošanas laikā ierīces vākam ir jābūt noņemtam.

**i** Ja jūs nejausi aizvērāt un nofiksējāt vāku, var nostrādāt automātiskās bloķēšanas mehānisms (jūs nevarēsiet vizuāli kontrolēt cepšanas procesu, apmaisīt vai apgriezt produktus). Šīnī gadījumā apstādiniet gatavošanas procesu, pārliedcinietie, ka tvaika izplūdes vārsts ir atvērts, pagaidiet, kamēr ierīce atdzīsīs un atveriet vāku. Pēc tam var turpināt gatavot.

**UZMANĪBU!** Gatavojot programmā „ЖАРКА/ФРИТИОР”, temperatūra ierīces darbības laikā ir maksimāla. Pirms atkārtotas programmas izmantošanas, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist apmēram 15 minūtes.

### Fritēšana:

1. Ielejiet traukā cepšanai nepieciešamo eļļas daudzumu saskaņā ar recepti, ievietojiet to ierīces korpusā. Pārliedcinieties, ka trauks cieši pieguļ sildelementam.
2. Neaizverot ierīces vāku, pievienojiet to elektrotīklam. Nospiediet pogu „ЖАРКА/ФРИТИОР”. Iedegsies pogas indikators, tad sāksies trauka uzsīšana.

3. Pievienojiet cepšanas grozam rokturi (ja tiek izmantots grozs cepšanai REDMOND RAM-FB1, kuru var iegādāties atsevišķi). Lai to izdarītu, saspiediet rokturi un ievietojiet to speciālā groza atverē. Nedaudz atlaiđiet rokturi un tas nofiksēsies speciālajā atverē. Var izmantot citu ražotāju fritēšanas grozus.
4. Ielieciet sagatavotos produktus fritēšanas grozā. Pēc receptē norādītā laika ievietojiet grozu ar produktiem traukā. Saspiediet roktura pamatni un atvienojiet to tā, lai grozs paliktu traukā. Esiet uzmanīgi: eļļa ir ļoti karsta!
5. Pēc receptē norādītā laika pievienojiet rokturi fritēšanas grozam (skat. 3. punktu), piepacceliet to un nofiksējiet uz trauka malas ar speciāla āķa palīdzību, kurš atrodas uz groza. Atstājiet to tādā stāvoklī uz kādu laiku, lai notek eļļa.

### Programma „ПАР/ДЕСЕРТЫ”

Paredzēta dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšanai, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai, kā arī dažādu desertu gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 25 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte.

Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam). Tvaicēšanai izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 300-350 ml ūdens.
2. Sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmēģīgi ielieciet tos tvaicēšanas konteinerī. Uzstādiēt traukā režģi, novietojiet uz tā konteineri.
3. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, nedaudz pagrieziet, pārliedcinieties, ka trauks blīvi pieguļ sildelementam.
4. Sekojiet nodaļas „Kopējie noteikumi ierīces izmantošanai” norādījumiem.

### Programma „СУП/ВАРКА”

Paredzēta buljona, zupu, kompotu gatavošanai, kā arī cisiņu, pelmeņu un citu saldētu pusfabrikātu vārīšanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 50 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

### Programma „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ”

Paredzēta dažādu ūdeni un pienā vārītu putru gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 8 minūtēm līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

### Ieteikumi piena putru gatavošanai multikatlā-ātrvāres katlā

Izmantojiet pasterizētu pienu ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas:

- rūģīgi noskaljiet visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatla trauku iesmērējiet ar sviestu;
- stingri ievērojiet proporcijas, sastāvdaļas nomēriet atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samaziniet vai palieliniet tikai proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidiet to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

### Programma „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ”

Paredzēta kūku, biskvītu, pīrāgu cepšanai, kā arī gaļas un zivju cepšanai folijā, šķiņķa gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli - 5 minūtes. Programma darbojas ar normālu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt atvērtam).

Funkcija „Atliktais starts” šai programmai nav pieejama.

### Programmas „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ”

Paredzēta gaļas, dārzeņu, zivju sautēšanai, kā arī plova gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika regulēšana diapazonā no 15 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli - 1 minūte. Programmas darbojas ar augstu spiedienu (gatavošanas laikā tvaika izplūdes vārstam ir jābūt aizvērtam).

## III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Bēnu pārtikas gatavošana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

## IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Papildus aksesuārus multikatlam – ātrvāres katlam var iegādāties atsevišķi. Par to sortimentu, iegādāšanās iespējām un atbilstīgu jūsu ierīces modelim interesējieties pie oficiālā pārstāvja jūsu valstī.

## V. V. MULTIKATLA KOPŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām izslaucīt trauku un ierīces iekšējo vāku ar 9% etiķa šķīdumu un 15 minūtes pavārit pusi citrona, izmantojot programmu „СУП/ВАРКА” (ātrvāres režīms).

Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un trauku mazgājamās līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

**STOP** Tīrīšanai aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas viela. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens.

Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības. Trauku ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes, to var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc tīrīšanas rūpīgi noslaukiet trauka ārpusi.

Pēc katras ierīces izmantošanas reizes ieteicams tīrīt tvaika vārstu, kurš satāv no ārējās un iekšējās daļas, blīvējošo gumiju un kondensāta konteineri:

1. Noņemiet tvaika izplūdes vārsta slēdzi, kurš atrodas vāka ārpusē, pavelkot uz augšu, notīriet to.
2. Noskrūvējiet tvaika izplūdes vārsta aizsarguzmavu, kas atrodas vāka iekšpusē, notīriet un nomazgājiet to, kā arī izskalojiet tvaika izplūdes atveri zem tekoša ūdens.
3. Pieskrūvējiet vārsta iekšējo uzmavu, uzstādiat vietā vārsta slēdzi un viegli piespiežot nofiksējiet.
4. Uzmanīgi noņemiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Nomazgājiet ar siltu ūdeni un ievietojiet atpakaļ. Gumijai ir jābūt ievietotai vienmērīgi, līdzeni, bez slīpuma.

5. Kā arī vāka iekšpusē atrodas spiediena regulēšanas pretvārsts. Rūpīgi notīriet netīrumus no paša vārsta un blīvējošās gumijas ar mitru sūkli vai virtuves salvetēm.

**i** Ieteicams veikt tvaika izplūdes vārsta un pretvārsta tīrīšanu pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensāta konteineri akurāti atvienojiet, pavelkot to uz leju, izmazgājiet un novietojiet atpakaļ vietā.

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem. Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

## VI. GATAVOŠANAS PADOMI

### Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

#	Produkts	Svars, g/ Daudzums, gab.	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	15/25
2	Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	25
3	Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	8
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Zivs (fileja)	500	500	10
6	Jūras veltes (svaigi saldētas)	500	500	5
7	Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	500	500	15
8	Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	500	500	35
9	Bietes (sagrieztas 4 daļās)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	10
11	Vistu olas	3 pcs.	500	10

**i** Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

### Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/intervals	Time Delay	Keep Warm
ЖАРКА / ФРИТИЮ	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+

СУП/ВАРКА	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
ВЫПЕЧКА / ЗАПЕКАНИЕ	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+
ТУШЕНИЕ / ПЛОВ	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+

## VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Kļūdas paziņojums uz displeja	Iespējamais bojājums	Kļūdas novēršana
E1	Spiediena sensora kļūda.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja problēma nav novērsta, vēršieties autorizētā servisa centrā.
E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Vēršieties autorizētā servisa centrā.
E5	Ierīces pārkaršana.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist.

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas.	Tīklā nav elektropadeves.	Pārbaudiet spriegumu tīklā.
Vāks hermētiski nesavienojas ar ierīces korpusu. Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks.	Nav ierīces vāka blīvējuma gredzena vai tas ir ievietots netīdzeni. Ierīces vāka blīvējuma gredzens ir netīrs	Ievietojiet gredzenu pareizi. Notīriet blīvējuma gredzenu.
	Blīvējuma gredzena deformācija.	Nomainiet blīvējuma gredzenu.
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp trauku un sildelementu iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeni.
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi.	Trauks multikatlā korpusā ir uzstādīts netīdzeni.	Uzstādiet trauku tīdzeni.
	Netīrs sildelements.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

**i** Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griežieties autorizētajā servisa centrā.

## VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces

komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedeguma pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 3 gadi (5 gadi) no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



### Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas ipašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.


Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektroniski iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.


 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaega.

## OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks kodustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupespa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.


 **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta töstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

 **PIDAGE MEELES!** Toitejuhtme juhulik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või vöörkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

 Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, mee- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
  - Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämmumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
  - Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.
-  **TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

**Tehnilised andmed**

Mudel .....	RMC-PM4506
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kausi maht.....	4,8 l
Kausi kate.....	kõrbemisvastane
LED-ekraan.....	digitaalne
Auruklapp.....	äravõetav

4-astmeline kaitsesüsteem:

- auru väljalaskeklapp
- sulgeklapp
- termokaitse
- ülerõhuandur

**Automaatsed pogrammid**

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (PRAADIMINE)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (AUR/MAGUSTOIDUD)
3. СУП/ВАРКА (SUPP/KEETMINE)
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (KAERANELBED/TERAVILI)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (KÜPSETISED)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (HAUTAMINE/PILAFF)

**Funktsioonid**

Automaatsoojendus.....	kuni 8 tundi
Toidu soojendamine.....	kuni 8 tundi
Edasilükatud start.....	kuni 24 tundi

**Komplekt**

Multi-kiirkeetja.....	1 tk.	Möötekork.....	1 tk.
Kõrbemisvastase kattega kaus.....	1 tk.	Kokaraamat retsepti.....	1 tk.
Aurutamise konteiner.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Rest.....	1 tk.	Teenindusraamat.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.	Elektrijuhe.....	1 tk.
Kulp.....	1 tk.		

**i** Tootja jätab endale õiguse muuta toodangu täiustamise käigus toote disaini, komplektatsiooni ja tehnilisi parameetreid ilma sellest eelnevalt teada andmata.

**Seadme konstruktsioon A1**

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Seadme korpus            | 4. Seadme kaas         |
| 2. Juhtimispaneel ekraaniga | 5. Kaane sang          |
| 3. Kandesangad              | 6. Auruventiili lüliti |

- |                           |                                  |
|---------------------------|----------------------------------|
| 7. Auruklapi väljundava   | 13. Kulp                         |
| 8. Elektri juhe pistikuga | 14. Lame lusikas                 |
| 9. Kummijalgadega alus    | 15. Kõrbemisvastase kattega kaus |
| 10. Aurutamise konteiner  | 16. Sulgeklapp                   |
| 11. Rest                  | 17. Konteineri kondensaadi       |
| 12. Möötekork             |                                  |

**Juhtimispaneel A2**

1. Programmi « ЖАРКА/ФРИТЮР » valimise nupp.
2. Programmi « ПАР/ДЕСЕРТЫ » valimise nupp.
3. Programmi « СУП/ВАРКА » valimise nupp.
4. «-» – nupp vähendab edasilükatud stardi aega/vähendab toiduvalmistamise aega.
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Soojendamine/Tühistamine) – nupp katkestab toiduvalmistamise programmi ja automaatsoojenduse režiimi; tühistab kõik sisestatud juhised, sealhulgas soojendamise funktsiooni.
6. LED displei.
7. Programmi «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» valimise nupp.
8. Programmi «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» valimise nupp.
9. Programmi «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ» valimise nupp.
10. «+» – nupp suurendab toiduvalmistamise aega ja edasilükatud stardi aega.
11. Rõhu all töötamise indikaator.
12. Nupp «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» lülitab sisse edasilükatud stardi funktsiooni.

**I. ENNE ESIMEST SISSELÜLITAMIST**

Võtke seade ettevaatlikult karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid.

**△** Kindlasti jätke kohale seerianumbriga kleebis ja hoiatav kleebis!

Pühkige seadme välispinda niiske lapiga. Peske siseanumat sooja seebiveega. Kuivatage põhjalikult. Esimesel kasutamisel võib esineda kõrvalist lõhna, sel juhul puhastage seadet (vaata osa "Multikeetja hooldamine").

**△** Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist laske seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista.

**II. KASUTAMINE****Enne kasutamise algust**

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale nii, et selle töötamise ei satuks kuum aur tappeedile, dekoratiivkatetele, elektroonikale ja teistele esemetele, mida niiskus ja kõrge temperatuur kahjustada võivad. Enne toiduvalmistamist veenduge, et seadme sise- ja välisosadel ei ole kahjustusi, löögijälgi ja teisi defekte, siseanuma ja kuumutuspinna vahel ei ole kõrvalisi esemeid.

## Kaane paigaldamine

Kaane sulgemisel tagab selle konstruktsioon hermeetilise ühenduse seadme korpusega. See on seadme normaalse töö vajalik tingimus.

1. Võtke kaane sangast, paigaldage seadme korpusele nii, et auruventiil asuks ekraanist vastasel poolel.
2. Hoides sangast ja mitte vajutades kaanele, keerake seda vastupäeva kuni kaane ja korpuse õnarate ühtimiseni (umbes 20-30 kraadi). Kaas peab laskuma korpusele otse.
3. Fikseerige kaas, keerates seda vastupäeva lõpuni.

**⚠ TÄHELEPANU!** Ärge kasutage kaane avamisel liigset jõudu. Töötamise ajal, kui rõhk on seadmes kõrge, blokeerub kaas automaatselt. Kui kaas ei avane kergelt, avage auruventiili klapp ja oodake seadme sisese rõhu normaliseerumist.

*Praadimine on soovitatav avatud kaanega. Kui retseptis on ette nähtud kaane sulgemine, lihtsalt asetage kaas seadmele, ärge fikseerige seda.*

## Auruventiil

Multi-kiirkeetja kaane peal asub auruväljalaske ventiil, mida peab asetama õigesse asendisse sõltuvalt valitud valmistamise viisist:

- Kui klapi lüliti on asendis "ЗАКРЫТ", hoitakse töökambris kõrge rõhk (kiirkeetja režiim);
  - lüliti on asendis "ОТКРЫТ" – toiduvalmistamine toimub normaalse rõhuga (multikeetja režiimis).
- Valmistades toite, mis ei vaja suurt vedeliku mahtu (pilaff jne), võib klappi avada kohe pärast toiduvalmistamise protsessi lõppu. Kui kõrge rõhuga valmistatakse vedelaid või püreetaolisi toite, peab ootama 5-10 minutit, et seade jahtuks, ning avada klapp alles siis. Vastasel juhul võib koos auruga tekkida kuumade vedeliku purske.

**STOP** TÄHELEPANU! Auruventiili klapi avamisel toiduvalmistamise ajal või lõppemisel on võimalik kuumade aurude tugev vertikaalne väljapurse. Olge äärmiselt ettevaatlik!

## Seadme kasutamine kiirkeetja režiimis

Auruventiili suletud klapi tingimustes toimub töökambri hermetiseerimine, seadme töö ajal surutakse seal kõrget rõhku. Seadme kaas on seejuures blokeeritud. Multi-kiirkeetjal REDMOND RMC-PM4506 on mitmeastmeline kaitsesüsteem. Kui temperatuuri või rõhu näidud kambris ei vasta nõutud parameetritele, peatab süsteem toiduvalmistamise protsessi. Kui näidud taastuvad normi tasemele, toidu valmistamine jätkub. Kui seda teatud aja jooksul ei toimu, peatatakse multi-kiirkeetja töö täielikult.

**STOP** TÄHELEPANU! Toidu valmistamine kiirkeetja režiimis ilma vee või mõne muu vedelikuta on keelatud. Vedeliku maht peab olema vähemalt 2 mõõduklaasi.

*Keelatud on kiirkeetja režiimi kasutamine õliga praadimiseks rõhu all. Peenestatud köögivilju võib pruunistada väheses koguses õlis, võis või puljongis avatud kaanega.*

*Ärge täitke multi-kiirkeetja anumad toiduainete ja veega rohkem kui 2/3 anuma mahust. Keetes toiduaineid, mis paisuvad kuumas vees või vahutavad (spinat, riis, kaunviljad, makaronid jne.), ärge täitke anumad rohkem kui 1/2 selle mahust.*

## Edasilükatud stardi funktsioon

See funktsioon lubab toidu valmistamist ette lükata vahemikus 30 minutit kuni 24 tundi 30-minutilise sammudega. Pole soovitatav kasutada edasilükatud starti, kui retseptis kasutatakse kiiresti riknevaid toiduaineid (muna, piim, liha, juust jmt).

1. Pärast programmi valikut vajutage nuppu «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Vajutades nuppu "+" ja "-" määrake edasilükatud stardi aeg. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vastavat nuppu.
2. Mõni sekund pärast aja määramise lõpetamist algab programmi sardini jäänud aja tagasilugemine.
3. Sisestatud juhiste tühistamiseks vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Pärast seda sisestage programmi parameetrid uuesti.

**i** Edasilükatud stardi funktsioon on kättesaamatu režiimides «ЖАРКА/ФРИТИЮР» ja «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ».

*Stardi edasilükkamise aja määramisel arvestage sellega, et määratud režiimi töö ja toiduvalmistamise aja tagasilugemine algab vaid vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamise hetkest.*

## Valmis toitude temperatuuri hoidmise funktsioon (automaatsoojendamine)

Lubab hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 60-80°C 8 tunni jooksul.

Automaatsoojendamine käivitub automaatselt valmistamise režiimi lõppemisel (kostab helisignaali), süttib nupu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» indikaator, displeile ilmub soojendamise aja lugemine. Režiimi väljalülitamiseks vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Nupu indikaator kustub, seade jääb ooterežiimi.

## Soojendamise funktsioon

Lubab külma toitu soojendada kuni 60-80°C.

1. Pange toit kaussi. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu. Sulgege ja lukustage kaas.
2. Asetage auruventiili lüliti asendisse "ЗАКРЫТ". Ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Süttib nupu indikaator, ekraan hakkab soojendamise aega näitama. Seade soojendab toitu ning hoiab seda soojana kuni 8 tundi, seejärel lülitub automaatselt välja.
4. Soojendamise katkestamiseks vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Nupu indikaator kustub, seade jääb ooterežiimi.

## Seadme kasutamise üldine tegevuste järjekord

1. Mõõtke ja valmistage toiduained vastavalt retseptile. Laduge ühtlaselt anumasse. Jälgige, et koostisosade üldmaht koos vedelikuga ei ületaks maksimumi märkega kausi sisepinnal.
2. Sisestage kauss seadme kesta, veenduge, et see on surutud soojenduselemendi vastu.
3. Sulgege kaas, asetage auruventiili lüliti vajaliku asendisse – "ОТКРЫТ" või "ЗАКРЫТ" sõltuvalt valitud programmist. (Programmides «ЖАРКА/ФРИТИЮР» toimub valmistamine avatud kaanega.)

- Ühendage seade vooluvõrku.
- Vajutage vastava toiduvalmistamise programmi nuppu. Nupu indikaator süttib.
- Vaikimisi määratud valmistamise aja muutmiseks vajutage nuppe "+" ja "-". Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vastavat nuppu.
- Vajadusel määrake edasilükatud stardi aega.
- Mõni sekund pärast määramiste lõpetamist algab programmi täitmine. Seadme tööaja tagasilugemine algab vajaliku temperatuuri ja rõhu saavutamisel. Kui te ei jõudnud määrata valmistamise aega või edasilükatud stardi aega, vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» ja korrake juhiste sisseviimist.
- Programmi töö lõppemisel kostab helisignaali, lülitub automaatsoojendus ja algab selle režiimi tööaja lugemine.

Automaatsoojendamise funktsiooni väljalülitamiseks vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

- Jätke väljalülitatud seade 5 minutit seista, et normaliseerida rõhk töökambris.
- Avage ettevaatlikult auruventiil ning oodake kuni lõpeb auru ja kuuma õhu väljumine ventiili avast.

**i** Kui toiduvalmistamise lõppemisel on kaas blokeeritud, veenduge, et auruventiil on lahti. Laske seadmel mõned minutid jahtuda ja proovige uuesti kaant avada.

### Programm «ЖАРКА/ФРИТИОР»

Soovitav liha, köögiviljade, linnuliha, mereandide praadimiseks, samuti friteerimiseks. Edasilükatud start ja aja määramise võimalus on selles programmis kättesaamatu (valmistamise aeg – 20 minutit). Programm töötab normaalse rõhuga, valmistamise ajal peab seadme kaas olema avatud.

**i** Kui te juhuslikult sulgesite ja fikseerisite kaant, võib käivituda kaane automaatne blokeerimine (te ei saa protsessi kontrollida, toitu segada). Sel juhul peatage valmistamise protsess, veenduge, et auruventiil on avatud, laske seadmel jahtuda ja avage kaas. Pärast seda võite toidu valmistamist jätkata.

**ТÄHELEPANU!** Toidu valmistamise ajal programmil «ЖАРКА/ФРИТИОР» töötab seade maksimaalsel temperatuuril. Enne sama programmi korduvat kasutamist laske seadmel täiesti jahtuda umbes 15 minuti jooksul.

### Friteerimine:

- Valage anumasse friteerimiseks vajalik õli või rasva kogus vastavalt retseptile. Sisestage kaas seadme kesta, veenduge, et kaas on surutud soojenduselemendi vastu.
- Jätke seadme kaas lahti. Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage nuppu «ЖАРКА/ФРИТИОР». Nupu indikaator süttib, algab kausi soojendamine.
- Ühendage friteerimiskorviga sang (juhul, kui te kasutate eraldi soetatavat friteerimiskorvi REDMOND RAM-FB1). Selleks suruge sanga ots kokku ning sisestage ta korvi spetsiaalsesse avasse. Lõdvestage survet sanga ümber ning ta fikseerub avasse. Võib kasutada ka teiste tootjate friteerimiskorve.

- Pange ettevalmistatud toiduained friteerimiskorvi. Retseptis näidatud programmi töö alustamise aja möödudes laske friteerimiskorvi toiduainetega kaussi. Suruge sanga ots kokku ning eemaldage sang nii, et korv jääks kaussi. Olge ettevaatlik: õli on väga kuum!
- Peale retseptis märgitud friteerimise aja lõppu sisestage sang korvi avasse (vt 3. punkt), tõstke korv üles ning fikseerige ta kausi servale korvi spetsiaalse konksu abil. Jätke korv mõneks ajaks sellesse asendisse, et õli saaks nõrguda.

### Programm „ПАР/ДЕСЕРТЫ“

Köögiviljade, liha, kala, mereandide, dieet- ja lastetoitude, samuti erinevate magustoitude valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 5 kuni 25 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

Auruga toidu valmistamisel kasutage komplekti kuuluvat aurutamiskonteinerit.

- Valage anumasse 300-350 ml vett.
- Valmistage kõik toiduained vastavalt retseptile. Laduge nad ühtlaselt aurutamiskonteinerisse. Asetage kaussi rest ja selle peale aurutamiskonteiner.
- Sisestage kaas seadme kesta, veenduge, et kaas on surutud soojenduselemendi vastu.
- Järgige osa "Seadme kasutamise üldine tegevuste järjekord" juhiseid.

### Programm „СУП/ВАРКА“

Erinevate puljongite, suppide, kompottide, samuti viinerite, pelmeenide ja teiste külmutatud valmistoitide keetmiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 20 kuni 50 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

### Programm „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“

Erinevate piima ja veega keedetud putrude valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 8 kuni 20 minutit 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

### Piimaputrude keetmine multi-kiirkeetjas

Kasutage vähese rasva sisaldusega pastöriseeritud piima. Piima väljakeemise vältimiseks:

- peske põhjalikult kuni vesi on puhas kõik täisteratangud (riis, tatar, hirss jne);
- enne toiduvalmistamist määrige multikeetja sisekauss võiga;
- rangelt jälgige proportsioone, mõtke koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele, koostisosade mahtu võib vähendada või suurendada ainult proportsionaalselt;
- täispiima lahjendage joogiveega vahekorras 1:1.

### Programm „ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ“

Biskviitide, pirukate, keekside valmistamiseks, samuti liha, kala ja köögiviljade küpsetamiseks fooliumis. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 10 minutit kuni 4 tundi 5-minutilise sammuga. Programm töötab normaalse rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil avatud olema.



### Programm „ТУШЕНИЕ/ПЛОВ”

Liha, kala, köögiviljade hautamiseks, samuti pilaffi valmistamiseks. Võimalik on valmistamise aja määramine vahemikus 15 minutit kuni 1 tund 1-minutilise sammuga. Programm töötab kõrge rõhuga, valmistamise ajal peab auruventiil suletud olema.

## III. LISAVÕIMALUSED

- Lastetoidu valmistamine
- Toidunõude ja isikliku hügieeni esemete steriliseerimine

## IV. LISATARVIKUD

Multi-kiirkeetja lisatarvikuid saab soetada eraldi. Küsimustega pöörduge ametliku esindaja poole.

## V. MULTIKEETJAHOOLDAMINE

Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust väljas ja täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või lõhnade eemaldamiseks soovime keeta 15 minutit pool sidrunit programmil «СУП/ВАРКА» (kiirkeetja režiimis). Sradme puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mitteabrsiivset nõudepesuvahendit. Soovime seadet puhastada kohe pärast kasutamist.

**STOP** Keelatud on kareda või abrasiivse kattega svammi, abrasiivsete puhastusvahendite ja agressiivsete keemiliste ainete kasutamine. Seadme korpuse vette kastmine ning veejoo alla asetamine on keelatud.

Puhastage seadme korpust vastavalt vajadusele. Kaussi puhastage iga kord pärast kasutamist, seda võib pesta nõudepesumasinas. Pühkige kausi välispind kuivaks.

Soovime puhastada auruventiili, tihenduskuumi ja kondensaadi konteinerit iga kord pärast kasutamist:

1. Vötkе ära ventiili lüliti kaane välisküljelt, seda ülespoole tirides. Puhastage seda.
2. Keerake lahti kaane sisemisel küljel asuv auruventiili kaitsekapp. Peske seda sooja veega.
3. Kruvige kaitsekapp tagasi. Asetage ventiili lüliti kaane välisküljele ja fikseerige see kerge vajutusega.
4. Vötkе ettevaatlikult ära tihenduskuum kaane siseküljelt. Peske seda sooja veega. Asetage tagasi, jälgige, et see oleks asetatud otse, mitte viltu.
5. Lisaks on kaane siseküljel rõhu reguleerimise sulgekapp. Puhastage klapp ja kummitihend ettevaatlikult niiske käsna või lapiga.

**i** Aruu väljalaskekappi ja sulgekappi on soovitatav puhastada pärast iga kasutuskorda.

Vötkе ettevaatlikult ära kondensaadi konteiner, seda allapoole tirides, peske ning asetage tagasi.

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekehadest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

## VI. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Mitmesuguste toiduainete soovitatav aurutamisaeg

#	Toiduaine	Kaal grammides / kogus, tk	Vee kogus, ml	Toiduvalmistusaeg, min
1	Sea-/veisefilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	500	15/25
2	Lambafilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	500	25
3	Kanafilee (1,5–2 cm kuubikutena)	500	500	8
4	Frikadellid/kotletid	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/12
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Mereandide segu (sügavkülmutatud)	500	500	5
7	Kartul (4 osaks lõigatud)	500	500	15
8	Porgand (1,5–2 cm kuubikutena)	500	500	35
9	Peet (4 osaks lõigatud)	500	500	1 hour 10 minutes
10	Aedviljad (värskena külmutatud)	500	500	10
11	Kanamunad	3 pcs.	500	10

**i** Tuleb arvestada, et need on üldised soovitusel. Tegelik aeg võib konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest olenevalt soovituslikest väärtustest erineda.

### Table of Default Settings

Program	Recommendations for use	Default cooking time	Time adjustment range/intervals	Time Delay	Keep Warm
ЖАРКА/ФРИТЮР	Recommended for frying and deep frying meat, fish, vegetable, and seafood dishes	20 min	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Recommended for steaming meat, fish, and vegetable dishes; for making fruit purees, desserts, and jams	15 min	5 min – 25 min / 1 min	+	+
СУП/ВАРКА	Recommended for making soups, broths; for cooking sausages, eggs, etc.	40 min	20 min – 50 min / 1 min	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ	Recommended for cooking different porridges and grain side dishes	12 min	8 min – 20 min / 1 min	+	+
ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ	Recommended for baking cakes, pies, and puddings; for roasting meat, fish, and vegetables in foil	35 min	10 min – 4 hours / 5 min	–	+

ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Recommended for making meat, fish, and vegetable stews; for cooking rice pilafs	30 min	15 min – 1 hour / 1 min	+	+
--------------	---	--------	-------------------------	---	---

## VII. ENNE KUI PÖÖRDUTE TEENINDUSKESKUSSESSE

Veaкод displeil	Võimalikud probleemid	Vea kõrvaldamine
E1	Rõhuanduri viga.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Sulgege kaas. Kui probleem ei kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
E3	Süsteemne viga, võimalik juhtimisplaadi või	Wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
E5	Seadme ülekuumenemine.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda.

Probleem	Võimalik põhjus	Vea kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Probleem vooluvarustusega.	Kontrollige vooluvõrgu pinget.
Kaas ei ühildu seadme korpusega hermeetiliselt. Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane alt auru	Tihenduskuum puudub või on asetatud viltu.	Asetage kuum õigesti.
	Tihenduskuum on määrdunud.	Puhastage tihenduskuum.
	Tihenduskuum deformeerunud.	Asendage tihenduskuum uuega.
Toit valmib liiga kaua.	Probleem vooluvarustusega.	Kontrollige vooluvõrgu pinget.
	Kausi ja soojenduselemendi vahele sattus kõrvaline ese.	Eemaldage kõrvaline ese.
	Kauss on paigaldatud seadme korpusesse viltu.	Paigaldage kaus otse, mitte viltu
	Soojenduselement on määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja, laske tal jahtuda. Puhastage soojenduselement.

**i** Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

## VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehase-defektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiialongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusel oleval identiftitseerimissildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeaastat.

Tootja määratud kasutusiga on 3 aastat (5 aastat) ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



### Keskkonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

EST



Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzunu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

## GÜVENLİK TALİMATLARI

- İmalatçı, güvenlik talimatlarını ve ürün kullanma kılavuzu ihlali sonucu meydana gelebilecek hasardan dolayı sorumlu tutulamaz.
  - İşbu elektrikli ürün, ev kullanımı için üretilmiş olup dairelerde, yazlıklarda, otel odalarında, mağazaların personel odalarında, ofislerde ve benzer sanayi olmayan işletmeler şartlarında kullanılabilir. Ürünün sanayi amaçlı veya amaca uymayan herhangi başka şekilde kullanılması, ürünün uygunsuz şekilde kullanımı olarak kabul edilir. Bu durumda imalatçı, meydana gelebilecek sonuçlardan sorumlu tutulamaz.
  - Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce şebekenin gerilimi, ürün besleme anma gerilimine uyup uymadığına kontrol ediniz (ürün teknik özelliklerine veya fabrika etiketine bkz).
  - Ürünün efektif gücüne uyan uzatma kablosunu kullanınız - parametrelerin uymaması, kısa devreye veya kablonun yanmasına yol açabilir.
  - Ürünü ancak topraklanmış prizlere takınız; elektrik çarpmasına karşı bu, zorunlu bir taleptir. Uzatma kablosunu kullanıyorsanız kablonun, topraklanmış olduğundan emin olunuz.
- STOP** *DİKKAT! Cihazın çalışma sırasında gövdesi, haznesi ve metalik parçalar ısınır! Dikkatli olunuz! Mutfak eldiveni kullanınız. Sıcak buhardan oluşabilecek yanıkları önlemek için kapak açarken cihaz üzerine eğilmeyiniz.*
- Kullandıktan sonra ve temizleme veya taşıma sırasında ürünün fişini çekiniz. Elektrik kablosunu çekerken kuru elleriniz ile kordonu değil fişi tutmanız gereklidir.
  - Elektrik kablosunu kapı boşluğundan veya ısı kaynaklarının yanlarından çekmeyiniz. Elektrik kablosunun etrafında çevrilmemesine ve katmamasına, keskin nesne, köşe ve mobilya kenarlarına dokunmamasına dikkat ediniz.

**STOP**

*UNUTMAYINIZ: elektrik kablosunun kazaen ezilmesi, garanti şartlarına uymayan arızalarına ve elektrik şokuna yol açabilir. Arızalı kablo acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.*

- Fazla ısınmaya veya bozulmaya yol açabileceği için çalışma sırasında ürünü kumaş veya kağıt peçete ile örtmeyiniz.
- Ürünün açık havada çalıştırılması yasaktır. Nem veya yabancı cisimlerin ürünün içine girmesi, onun bozulmasına yol açabilir.
- Ürünü temizlemeden önce ürünün elektrik şebekesine bağlı olmadığından ve tamamen soğumuş olmasından emin olunuz. Temizleme talimatlarını tam olarak yerine getiriniz.

**STOP**

*Ürünün akan suyun altına yerleştirilmesi veya suya batırılması YASAKTIR!*

- Ürün, gözetim olduğu ve/veya bu ürünün güvenilir kullanımı ile ilgili talimat verildiği ve potansiyel tehlikelerin farkında oldukları durumda 8 yaş üstü çocuklar ve fiziksel, duygusal veya zihinsel bozuklukları olan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar, ürün ile oynamamalı. Ürünü ve kablosunu, 8 yaş altı çocukların ulaşamayacağı yerde saklayınız. Ürünün temizlenmesi ve bakımı, yanında yetişkin bulunmadığı sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Ambalaj malzemesi (film, köpük vb.) çocuklar için tehlikeli olabilir. Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayınız. Ürünün tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırınız. Profesyonel olmayan kişiler tarafından yapılan işler ürünün arızalanmasına, insanların yaralanmalarına ve maddi hasarlara yol açabilir.



*DİKKAT! Herhangi arıza durumunda ürünün kullanılması yasaktır.*

## GİRİŞ VE GÜVENLİK

Kurallara uygun kullanım İlk kullanımdan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Böylece kendinizi ve cihazınızı oluşabilecek

zararlardan korumuş oluruz. Cihazı sadece monte edilmiş vaziyette kullanınız. Ancak bu şekilde elektrik ileten bölümlere temas etme tehlikesi ortadan kalkabilir.

Besinlerin özenle hazırlanması sağlığınız açısından çok önemlidir. Bu cihazı kapağı açık olarak kullanmayınız.

### **Evdeki Çocuklar**

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duygusal ve zihinsel kapasitesinde eksiklik, sorun veyahut cihaza dair tecrübe eksikliği olan veyahut kullanım kitabını okumayacak veyahut anlayamayacak, güvenlik önlemlerini uygulayamayacak kişiler tarafından kesinlikle yalnız başına kullanılmalıdır. Yukarıda anılan kişiler ve 8 yaşından büyük çocuklar yanlarında ürünü tanıyan ve güvenlik önlemlerini alabilecek bir refakatçi ile kullanılmalıdır. Çocuklar kesinlikle ürünle veyahut elektrik bağlantıları ile oynamamalıdır. 8 yaşın altındaki çocuklar kesinlikle cihaza yaklaştırılmamalıdır. Cihazın bakım ve temizliği kesinlikle başlarında refakatçi olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz çalışır iken ısınır ve kapatıldıktan sonra da bir süre sıcak kalır. Yanık tehlikesi açısından soğuyuncaya kadar çocukları ocağın uzak tutunuz. Çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları ürünün üstüne ve arkasına koymayınız. Çünkü çocuklar bunları almak için cihazın üzerine çıkmak isteyecektir.
- Yanık tehlikesi! çocukların cihaz ile oynamasına ve içine açmasına izin vermeyiniz. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir (folyo ve köpük gibi). Boğulma tehlikesi! Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak yerlerde saklayınız veya mümkün olduğunca çabuk evden çıkartınız. Artık kullanılmayan cihazın elektrik bağlantısı evde oynayan çocuklar için bir tehlike yaratmaması açısından sökülmesi ve tüm kablolar ortadan kaldırılmalıdır.

### **Diğer Tehlikelerden Korunma**

Cihaz yakınındaki bir prizden faydalanırken, kablunun sıcak yüzeye temas etmemesine dikkat ediniz. Kablo izolasyonu zarar görebilir. Cereyan çarpma tehlikesi.

### **CİHAZIN KULLANIMI VE TANIMI**

- Aygıtın ortaya çıkardığı buhar yakıcıdır.
- Özellikle kapağı kaldırırken cihazdan gelecek buharla yanmamak için kendinizi buhardan koruyunuz.
- Cihazı ellerken dikkatli olunuz. Herhangi bir sıvı ya da buğulanmış yüzey çok sıcak olabilir. Her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Çocukların ya da engelli kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Elektrik kordonunun aygıtı kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip cihazı düşürebilir.
- Cihazda herhangi bir arıza var ise kullanmayınız. Hasarlı cihazı muhakkak yetkili teknik servise tamir ettiriniz. Kitapçık sonundaki müşteri hizmetleri numarasından bölgenizdeki servis detaylarına ulaşabilirsiniz.
- Ürünün elektrik kordonunu ya da fişini suya batırmayınız, ıslak yerlerden uzak tutunuz. Aygıtın kumandalarını temiz ve kuru tutunuz.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlar fişini prizden çekiniz.
- Kesinlikle ocak üstüne veyahut ısı yayan bir yüzey üstüne koymayınız.
- İçerisinde herhangi bir sıcak malzeme var iken kesinlikle cihazı hareket ettirmeyiniz.

**Teknik özellikler**

Model.....	RMC-MP4506
Güç .....	900 W
Gerilim.....	220-240 V, 50/60 Hz
Hazne hacmi.....	4,8 L
Piştirme haznesinin kaplaması.....	yapışmaz kaplama
Ekran.....	LED
Buhar tahliye valfi .....	sökülebilir
Emniyet sistemi.....	4 seviyeli:
• Buhara tahliye valfi	• Isı emniyet tertibatı
• Kapama vanası	• Aşırı basınç sensörü
Genel boyutlar.....	310 x 264 x 264 mm
Net ağırlık .....	5,6 kg ± 3%

**Otomatik programlar**

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (KIZARTMA/FRİTÖZ)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (BUHAR/TATLILAR)
3. СУП/ВАРКА (ÇORBA/HAŞLAMA)
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (SÜTLÜ MAMA / TAHILLAR)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (KEK/FIRINLAMA)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (GÜVEÇ/ PİLAV)

**Fonksiyonlar**

Otomatik sıcak tutma.....	8 saate kadar
Yemeklerin ısıtılması .....	8 saate kadar
Zamanlayıcı .....	24 saate kadar

**Ürün parça listesi**

Düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici.....	1 adet	Ölçme kabı .....	1 adet
Yapışmaz kaplamalı hazne.....	1 adet	tarif adlı kitapçık.....	1 adet
Buharlı piştirme haznesi .....	1 adet	Kullanma kılavuzu .....	1 adet
Izgara.....	1 adet	Servis kitapçığı .....	1 adet
Düz kaşık.....	1 adet	Enerji kablosu .....	1 adet
Kepçe.....	1 adet		

**i** Üretici, önceden haber vermeksizin tasarım, tedarik değişiklikleri ve ürün geliştirme sırasında ürünün teknik özelliklerinde değişiklikleri yapma hakkına sahiptir.

**Cihazın tanıtımı A1**

1. Cihazın dış gövdesi
2. Ekranlı kontrol paneli
3. Cihaz taşıma sapları
4. Cihaz kapağı
5. Kapak sapı
6. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesi

7. Buhar tahliye valfi
8. Fişli elektrik kablosu
9. Lastik ayaklı taban
10. Buharlı piştirme kabı
11. Izgara
12. Ölçme kabı
13. Kepçe
14. Düz kaşık
15. Yapışmaz kaplamalı hazne DAIKIN®
16. Kapama vanası
17. Kondensat toplama konteyniri

**Kontrol paneli A2**

1. «ЖАРКА/ФРИТЮР» programının seçme düğmesi.
2. «ПАР/ДЕСЕРТЫ» programının seçme düğmesi.
3. «СУП/ВАРКА» programının seçme düğmesi.
4. «-» – piştirme veya başlangıç erteleme süresinin ayarında değer azaltma düğmesi.
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («Isıtma/İptal») – piştirme programının durdurulması ve otomatik sıcak tutma fonksiyonunun kapanması; mevcut ayarların iptali; ısıtma fonksiyonunun açılması.
6. LED ekran.
7. «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» programının seçme düğmesi.
8. «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» programının seçme düğmesi.
9. «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ» programının seçme düğmesi.
10. «+» – piştirme veya başlangıç erteleme süresinin ayarında değer artırma düğmesi.
11. Basınç göstergesi.
12. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («Pişirmeyi erteleme») – piştirme başlangıcının erteleme fonksiyonunun seçme düğmesi.

**I. KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE**

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız.

⚠ *Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar hariçinde).*

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.

⚠ *Soğuk hava şartlarında nakliye ya da saklamadan sonra, işletmeye almadan önce, cihazın en azından 2 saat oda sıcaklığında bekletilmesi gerekmektedir.*

**II. KULLANIMI****İlk çalıştırmadan önce**

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, elektronik cihazlarına ve diğer neme ve ısıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, çok fonksiyonlu

pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

### Kapağın ve tencerenin tam oturması

Cihaz, gövdesi ile sızdırmaz biçimde birleşen çıkarılabilir bir kapak ile donatılmıştır. Bu, cihazın düzgün çalışması için gereklidir.

1. Kapağı, sapından tutarak buhar tahliye valfi ekran arkasında olacak şekilde cihazın gövdesine yerleştiriniz.
2. Sapından tutup ve üzerine bastırarak, kapağı saat yönünün tersine, kapakta ve gövdede yer alan olukların birbirinin üzerine gelene kadar çevirin (yaklaşık 20–30° dereceye kadar). Kapak düzgün bir şekilde gövdeye oturmalı.
3. Kapağı, saat yönünün tersine sonuna kadar çevirerek sabitleyiniz.

**STOP** *DİKKAT! Kapağın açılması için aşırı güç kullanmayınız. Tencerenin içinde yüksek basınç oluştuğunda, kapağı otomatik olarak kilitletir. Kapağı açmakta için zorlanılıyorsanız buhar tahliye valfini açıp tencere içindeki basınç seviyesinin azalmasını bekleyiniz. Kızartma kapak açık halde yapılması tavsiye edilir. Eğer pişirme tarifesine göre kapağın kapatılması gerekirse, cihazın kapağını yerine sabitlemeden koyunuz.*

### Buhar tahliye valfi

Buhar tahliye valfi cihazın kapağında bulunmaktadır. Seçilmiş pişirme yöntemine bağlı olarak valfin mevcut işlem pozisyonlarından birine getirilmesi gerekir. Valfin ayar düğmesi:

- “3AKPbIT” konumunda ise – pişirme alanında yüksek basınç seviyesi sabit tutulur (düşüklü tencere modu).
- “OTKPbIT” konumunda ise – pişirme normal basınç altında gerçekleşir (çok fonksiyonlu pişirici modu).

Yüksek basınç altında pişirme işlemi bittiğinde pişirme alanında basınç normale dönüşü için buhar tahliye valfinin açılması gerekir. Büyük miktarda su eklenmesini gerektirmeyen yemekler (pilav, vb.) buhar tahliye valfi pişirme işlemi bittikten hemen sonra açılabilir. Eğer basınç altında yemekler sıvı veya püre şeklindeyse piştikten sonra buhar tahliye valfini açmadan önce 5–10 dakika cihazın soğumasını beklemeniz gerekir. Aksi takdirde çıkan buharla birlikte sıcak sıvının güçlü çıkışı mümkündür.

**STOP** *DİKKAT! Pişirme süresince veya bitiminde buhar tahliye valfi açıldığında sıcak buharın güçlü dikey çıkışı mümkündür. Dikkat ediniz!*

### Cihazın düşüküklü tencere modunda kullanılması

Buhar tahliye valfi kapalı konumda olduğunda, pişirme alanı hava geçirmez hale gelir ve pişirme süresince basıncın yüksek seviyesi sabit tutulur. Kapak kilitletir.

REDMOND RMC-M4506E düşüküklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici çok seviyeli emniyet sistemi ile donatılmıştır. Pişirme alanında sıcaklık veya basınç değerleri gerekli parametrelere uymadığında sistem pişirme sürecini durdurur. Değerler normaleştiğinde pişirme süreci yeniden başlar. Belirli bir aralık içerisinde değerler normale dönmeyi halde özel bir aygıt güç kaynağını kesip pişiricinin çalışmasını durdurur.

**i** *DİKKAT! En az iki ölçme kabı su veya başka sıvı koymadan düşüküklü tencere modunda pişirme yasaktır. Düşüklü tencere modunda basınç altında yemeklerin yağda kızartılması yasaktır. Biraz yağ veya et suyu ekleyerek KAPAK AÇIK OLMASI ŞARTIYLA doğranmış sebze sote hafifçe kızartılabilir.*

*Hazneyi, hacminin 2/3'ünden fazla su ve malzeme ile doldurmayınız. Pişirme esnasında kabaran veya köpüren gıdalar ile (spanak, piring, baklagiller, makarna, vb) hazne ½ kadar doldurulabilir.*

### “Erteleyen başlangıç” fonksiyonu

Başlangıç erteleme fonksiyonu, pişirme işleminin 30 dakikadan 24 saate kadar 30’ar dakikalık adımlarla ertelenmesini sağlar. Yemek tarifi çabuk bozulan gıdaları (yumurta, taze süt, et, peynir, vb) içeriyorsa, başlangıç erteleme fonksiyonunun kullanılması tavsiye edilmez.

1. Program seçimi yapıldıktan sonra «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» düğmesine basınız. «+» ve «-» düğmelerine basarak erteleme süresini ayarlayınız. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
2. Ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra, pişirme programının başlamasına kadar kalan sürenin geri sayımı başlar.
3. Yapılmış ayarları iptali için «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basıp, pişirme programını baştan giriniz.

**i** *«ЖАРКА/ФРИТОР» ve «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» programlarında «Erteleyen başlangıç» fonksiyonu mevcut değildir. Başlangıç erteleme süresinin ayarlanması yapıldıktan seçilen programın çalışması ve pişirme sürecinin geri sayımı cihaz gerekli sıcaklığa ulaştıktan sonra başlayacağı göz önünde tutulmalıdır.*

### Hazır yemeklerin sıcak tutma fonksiyonu (otomatik sıcak tutma)

Bu fonksiyon, hazır yemeğin sıcaklığını 8 saat boyunca 60–80°C civarında tutar. Pişirme programının çalışması bittiğinde sinyal sesi geldikten sonra otomatik olarak devreye girer. Sıcak tutma modu açıldığında «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesinin ışığı yanar. Bu modda çalışma süresi dakika olarak ekranda gösterilecektir. Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basınız. Düşme göstergesi söner, cihaz bekleme moduna geçer.

TUR

### Isıtma fonksiyonu

Bu fonksiyon sayesinde soğuk yemekler 60–80°C dereceye kadar ısıtılabilir.

1. Yiyecekleri pişirme haznesine koyunuz. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
2. Buhar tahliye valfinin ayar düğmesini “3AKPbIT” konumuna getiriniz.
3. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basınız. Düşmenin göstergesi yanar. Ekranda ısıtma süresinin sayımı dakika şeklinde başlar. Cihaz, yemekleri ısıtır ve sıcaklığı 8 saat boyunca bu seviyede tutar. Bu süre bittikten sonra ısıtma fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalır.
4. Isıtmayı durdurmak için «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basınız. Düşme göstergesi söner, cihaz bekleme moduna geçer.

**Genel kullanım talimatları**

1. Tarife göre gerekli malzemeleri hazırlayıp, pişirme haznesine koyunuz. Sıvı dâhil olmak üzere, tüm malzemelerin haznenin iç yüzeyindeki cetvelin «max.» çizgisini geçmeyeceğine dikkat ediniz.
2. Pişirme haznesini cihazın gövdesine yerleştiriniz. Isıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
3. Pişirici kapağını sıkıca kapatın ve buhar tahliye valfini pişirme programına göre «ОТКРЫТ» veya «ЗАКРЫТ» konumuna getiriniz («ЖАРКА/ФРИТЮР» programında pişirme işlemi kapak açık olduğu halde gerçekleşir).
4. Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız.
5. İlgili pişirme programının seçme düğmesine basınız. Düğmenin göstergesi yanar.
6. Her program için varsayılan olarak ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için «+» ve «-» düğmeleri kullanınız. Zaman değerlerinin hızlı değişmesi için ilgili düğmeye basılı tutunuz.
7. Gerekirse, başlangıç ertelemesini ayarlayınız.
8. Pişirme programı, ayar yapıldıktan birkaç saniye sonra otomatik olarak başlar. Cihazın çalışma süresinin geri sayımı, haznedeki sıcaklığa ve uygun basınca ulaşıldıktan sonra başlar. Programın pişirme süresini veya başlangıç erteleme süresini manuel giremediyseniz «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basıp ayarlamayı tekrar yapınız.
9. Program tamamlandığında sinyal sesi duyulur, sıcak tutma modu devreye girer ve cihazın bu modda çalışacağı sürenin sayımı başlar.

Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması için «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» düğmesine basınız.

10. Pişirme alanında basıncın azaltılması için cihazı 5 dakika kapalı konumda beklettiniz.
11. Buhar tahliye valfini dikkatlice açıp valfin içinden buhar ve sıcak hava çıkmasının bitimini bekleyiniz. Cihazın kapağını açınız.

**i** Pişirme sonunda kapak kilitletiği halde, buhar tahliye valfi açık olduğundan emin olunuz. Cihazın birkaç dakika soğumasını bekleyip kapağını tekrar açmaya çalışın.

**«ЖАРКА/ФРИТЮР» programı**

Bu program, et, sebze, kümes hayvanları eti ve deniz ürünlerinin kızartılması için (derin yağda kızartma dâhil olmak üzere) tavsiye edilir. Bu programda, «Ertelenen başlangıç» fonksiyonu ve pişirme süresinin ayarlanma imkanı mevcut değildir (varsayılan pişirme süresi 20 dakikadır). Program, normal basınçta ve kapak açık olduğu halde çalışır.

**i** Eğer rastlantı sonucu kapağı kapatıp sabitlediyse, otomatik kilitleme mekanizması etkinleşebilir (kızartma sürecinin gözetimi, malzemenin karıştırılması veya çevrilmesi mümkün olmayacaktır). Bu takdirde pişirme sürecini durdurunuz ve buhar tahliye valfi açık olduğundan emin olunuz. Cihazın soğumasını bekleyiniz ve kapağını açınız. Daha sonra pişirme sürecine devam edebilirsiniz.

**DİKKAT!** «ЖАРКА/ФРИТЮР» pişirme programında cihaz maksimum sıcaklıkta çalışır. Bu programı tekrar kullanmadan önce cihaz yaklaşık 15 dakika soğutulmalıdır.

**Derin yağda kızartma için:**

1. Tarife göre gereken kızartma yağı miktarını hazneye koyunuz, daha sonra hazneyi cihazın içine yerleştiriniz. Pişirme haznesini ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
2. Cihazı, kapağını kapatmadan elektrik şebekesine bağlayınız. «ЖАРКА/ФРИТЮР» düğmesine basın; düğme göstergesi yanacaktır. Ardından haznenin ısıtılması başlar.
3. Kızartma sepetine sapını takınız (ayrı satılan REDMOND RAM-FB1 kızartma sepeti kullanıldığında). Bunun için metal sapın takılacak taraftaki iki ucunu birbirine doğru sıkarak sepetin sap yuvasına takınız. Sap, basıncı azalttığınızda yuvasında sabitlenecektir. Diğer üreticilerin de derin yağda kızartma sepetlerinin kullanımı mümkündür.
4. Hazırlanmış yemek malzemelerini derin yağda kızartma sepetinin içine koyunuz. Pişirme programının başladıktan sonra, pişirme tarifinde belirtilen süre geçtiğinde yemek malzemeleri ile dolu sepeti hazneye indiriniz. İki ucunu birbirine doğru bastırarak sapı sepet haznedeki kalacak şekilde sökünüz. Dikkat: yağ kızgındır!
5. Tarife belirtilen süreden sonra sapı tekrar kızartma sepetine takınız, sepeti kaldırın ve üzerinde bulunan özel bir çengel yardımıyla sepeti haznenin kenarında sabitleyiniz. Bu şekilde yağın akması için bir süre bekleyiniz.

**«ПАР/ДЕСЕРТЫ» programı**

Bu program, sebze, balık, et, deniz ürünleri, diyet, vejetaryen ve çocuk yemeklerinin ayrıca tatlıların buharda pişirilmesi için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 5 dakika ile 25 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir.

Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumda olmalı). Buharda pişirmek için özel kap kullanınız (cihaz ile birlikte teslim edilir):

1. Hazneye 300–350 ml su koyunuz.
2. Yemek tarifine göre malzemeleri hazırlayıp, düz olarak buharlı pişirme kabının içine koyunuz. Hazne üzerine ızgarayı sabitleyip üstüne buharlı pişirme kabını yerleştiriniz.
3. Pişirme haznesini cihaza yerleştiriniz ve ısıtma elemanı ile temas halinde olduğundan emin olunuz.
4. «Genel kullanım talimatları» bölümündeki yönergeleri izleyiniz.

**«СУП/ВАРКА» programı**

Bu program, çeşitli çorbalar, et/tavuk suyu, komposto hazırlanması, ayrıca sosis, mantı ve diğer dondurulmuş gıdaların haşlanması için tavsiye edilir. Pişirme süresi, 20 dakika ile 50 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).

**«МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» programı**

Bu program, çeşitli sütlü veya sulu mamaların pişirilmesi için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 8 dakika ile 20 dakika zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).



### Çok fonksiyonlu pişiricide sütli mamaların pişirilmesi hakkında tavsiyeler

Az yağlı pastörize süt kullanınız. Sütün kesilmesini önlemek için:

- Tam tahılları özenle yıkayınız (pirinç, karabuğday, buğday vb.);
- Pişirmeden önce pişirme haznesini tereyağı ile yağlayınız.
- İlişik tarif kitapçığında belirtilen oranlara uyunuz. Malzeme miktarı ancak orantılı bir şekilde azaltılabilir veya artırılabilir.
- Tam yağlı süt kullandığınızda 1:1 oranında su ile karıştırınız.

### “ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ” programı

Bu program, kek, bisküvi, börek yapılması, ayrıca et ve balık folyoda pişirilmesi ve jambon hazırlanması için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 10 dakika ile 4 saat zaman aralığında 5'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program normal basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi açık konumunda olmalı). Bu programda «Ertelenen başlangıç» fonksiyonu mevcut değildir.

### “ТУШЕНИЕ/ПЛОВ” programı

Bu program, et, balık, sebze ve pilavın yavaş pişirilmesi için öngörülmüştür. Pişirme süresi, 15 dakika ile 1 saat zaman aralığında 1'er dakikalık adımlar ile elle ayarlanabilir. Program yüksek basınç altında çalışır (pişirme süresince buhar tahliye valfi kapalı konumunda olmalı).

## III. EK ÖZELLİKLER

- Çocuk yemeklerinin yapılması
- Tabak ve kişisel hijyen nesnelerinin sterilizasyonu

## IV. AKSESUARLAR

Düdüklü tencere / çok fonksiyonlu pişirici için tamamlayıcı aksesuarları ayrı olarak satın alabilirsiniz. Çeşitleri, satın alma işlemi ve cihazınızın modeline uyumluluğu hakkında bilgi almak için ülkenizde bulunan Yetkili Servisimiz ile bağlantı kurunuz.

## V. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliğine başlamadan önce, tamamen soğuduğundan ve elektrik şebekeden kesildiğinden emin olunuz. İlk kullanımdan önce veya pişirmenin sonucunda oluşan kokuların giderilmesi için haznenin içi ve iç kapağının 9 derecelik sirke ile silinmesi ve yarım limonun «СУП/ВАРКА» programında (düdüklü tencere modunda) 15 dakika kaynatılması tavsiye edilir.

Cihazın temizlenmesi için yumuşak bir bez ve bulaşık deterjanı kullanınız. Cihazın kullanımından hemen sonra temizlenmesi tavsiye edilir.

**STOP** Temizleme için aşındırıcı maddeleri, aşındırıcı kaplamalı süngerleri ve agresif kimyasal maddeleri kullanmayınız. Cihazın gövdesinin suya batırılması veya akan su altında tutulması yasaktır.

Cihazın gövdesinin temizliği ihtiyaca göre yapılır. Pişirme haznesinin temizliğinin her kullanımdan sonra yapılması tavsiye edilir; bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizledikten sonra haznenin dış yüzeyi kurulmalıdır. Her kullanımdan sonra iç ve dış parçalardan oluşan buhar tahliye valfinin, lastik contanın ve yoğunlaşmış su haznesinin temizlenmesi tavsiye edilir:

- Kapağın dış yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin ayar düğmesini yukarıya çekerek çıkarıp temizleyiniz.
- Kapağın iç yüzeyinde bulunan buhar tahliye valfinin koruma kılıfını sökünüz, temizleyip onu ve buhar tahliye valfinin deliğini ılık akar su ile yıkayınız.
- Valfin iç kılıfını yerine vidalayın, valfin ayar düğmesini yerine takıp hafif bastırarak sabitleyiniz.
- Kapağın iç yüzeyinde bulunan lastik contayı yavaşça çıkarınız. Ilık akar su ile yıkayınız. Daha sonra contayı yerine takınız. Lastik conta düzgün bir şekilde takılmalı.
- Kapağın iç kısmında basınç ayarlayıcı kapama vanası bulunmaktadır. Islak sünger ya da mutfak bezi ile valfta ve sızdırmazlık lastiğinde bulunan kirlenmeyi itinai ile temizleyiniz.

**i** Cihazın her kullanımından sonra, buhar tahliye valfi ve kapama vanasının temizliğinin yapılması tavsiye edilmektedir.

Yoğunlaşmış su haznesini aşağıya doğru iterek yavaşça ayırınız, yıkayıp yerine takınız.

Saklama ve yeniden işletme öncesi cihazı temizleyin ve tüm parçalarını tamamen kurutun. Cihazı kuru havalandırılan bir yerde ısıtma aletlerden ve direkt güneş ışığından uzak yerde saklayın.

Taşıma ve depolama sırasında cihaza zarar veren ve / veya paketin bütünlüğünü bozan mekanik darbelerle maruz bırakmak yasaktır.

Cihazın paketini su ve diğer sıvıların düşmesinden korumak gerekiyor.

## VI. PİŞİRME TAVSİYELERİ

### Farklı malzemelerin buharda pişirilmesi için tavsiye edilen pişirme süreleri

Nº	Malzeme	Ağırlık, gr / Miktar, adet.	Su hacmi, ml	Pişirme süresi, dakika
1	Dana eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	15/25
2	Koyun eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	25
3	Tavuk eti filetosu (1,5-2 sm kuş başı)	500	500	8
4	Küçük toparlak köfte /köfteler	180 (6 adet)	500	10/12
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Deniz kokteyli (taze dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (4 parçaya bölünmüş)	500	500	15
8	Havuç (1,5-2 sm kare)	500	500	35
9	Pancar (4 parçaya bölünmüş)	500	500	1 saat 10 dakika
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	10
11	Tavuk yumurtası	3 adet	500	10

**i** Yukarıdaki tavsiyelerin genel nitelik taşımasını dikkate alınmalıdır. Gerçek süreler, belirli besin kalitesine ve damak zevkinize göre tavsiye edilen değerlerden farklılık gösterebilir.

**Pişirme programlarının karma tablosu (fabrika ayarları)**

Program	Kullanma tavsiyeleri	Vareyanan pişirme süresi	Pişirme süresinin zaman aralığı/ayar adımı	Başlangıç ertelenme	Ormatik sıcak tutma
ЖАРКА / ФРИТЮР	Et, balık, sebze kızartılması; garnitürlerin pişirilmesi; derin yağda kızartma	20 dakika	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Et, balık ve sebze yemeklerinin pişirilmesi, yarı mamullerin haşlanması; meyve püresi, tatlı, reçel yapımı	15 dakika	5 dakika – 25 dakika / 1 dakika	+	+
СУП/ВАРКА	Tavuk/et sularının, çorbaların yapılması; soslar, mantı, dondurulmuş yarı mamullerin haşlanması	40 dakika	20 dakika – 50 dakika / 1 dakika	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ	Çeşitli sütü ve sulu mama pişirilmesi; garnitürlerin hazırlanması	12 dakika	8 dakika – 20 dakika / 1 dakika	+	+
ВЫПЕЧКА / ЗАПЕКАНИЕ	Kek, bisküvi, börek yapımı; jambon, folyoda et ve balık pişirilmesi	35 dakika	10 dakika – 4 saat / 5 dakika	–	+
ТУШЕНИЕ / ПЛОВ	Et, balık, sebze yavaş pişirilmesi; pilav çeşitlerinin hazırlanması	30 dakika	15 dakika – 1 saat / 1 dakika	+	+

**VII. SERVİSE BAŞVURMADAN ÖNCE**

Ekranla hata bildirisi	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
E1	Basınç sensörünün hatası.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz. Problem giderilmiyor ise yetkili servise başvurunuz.
E3	Sistem hatası, kontrol paneli veya ısıtma elemanı bozulmuş olabilir.	Yetkili servise başvurunuz.
E5	Cihazın aşırı ısınması	Cihazı elektrik şebekesinden kesip, soğumasını bekleyiniz.

Arıza	Olası sebepleri	Hata sebebinin giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Şebeke elektriği yoktur.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
Kapak, hava sızdırmayacak şekilde cihazın gövdesi ile birleşmiyor. Pişirme süresince kapakın altından buhar çıkıyor.	Kapak contası eksik veya yanlış monte edildi.	Contayı doğru monte ediniz.
	Kapak contası kirlidir.	Kapak contasını temizleyiniz.
	Kapak contası deforme olmuş.	Kapak contasını yenileyiniz.
Yemek aşırı yavaş pişiyor.	Elektrik şebekesinde problem var.	Şebekeden gelen elektriği kontrol ediniz.
	Pişirme haznesi ile ısıtma elemanı arasında yabancı nesne girmiştir.	Yabancı nesneyi çıkartınız.
	Pişirme haznesi cihaz gövdesine tam yerleşmedi.	Pişirme haznesini cihaz gövdesine tam olarak yerleştiriniz.
	Isıtma elemanı kirlidir.	Cihazı elektrik şebekesinden kesip soğumasını bekleyiniz. Isıtma elemanını temizleyiniz.

**i** *Bozukluğu gidermek mümkün olmadığı halinde, izin verilmiş servis merkezine başvurun.*

**VIII. SERVİS HİZMETLERİ**

Servis hizmetleri SSH PLUS şirketi tarafından verilir (Adres: Yılanlı ayazma yolu No. 4/B Uğur Plaza Kat 3 Topkapı / İstanbul, tel.: 444 9 774, <http://ssh.com.tr/>). Bölgenizde yetkili servis olup olmadığı hakkında bilgi servis kitabında bulabilirsiniz.

**IX. GARANTİ SORUMLULUKLARI**

Bu cihaz için alındığı andan itibaren 2 yıllık garanti verilir. Garanti süresi boyunca imalatçı, yetersiz malzeme kalitesinden veya montajdan kaynaklanan tüm fabrika hataları, onarım, parça değiştirme veya ürünü komple değiştirerek gidermeye sorumludur. Garanti, satın alma tarihi, ancak mağazanın kaşesi ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığında geçerlidir. İşbu garanti, ürünün ancak kullanma talimatına göre kullanılması, tamir görmemesi, parçalanmaması ve yanlış kullanım sonucu bozulmaması halinde ve ürünün tam takım olarak bulunduğu geçerlidir. İşbu garanti, ürünün doğal yıpranması ve saf malzemeleri (filtreler, ampuller, yapışmaz kaplamalar, sıkıştırma malzemeleri) kapsamaz. Ürünün çalışma ömrü ve garanti süresi, ürünün satış tarihinden veya imalat tarihinden (satış tarihini belirtmek imkansız olduğu durumlarda) hesaplanır.

Ürünün imalat tarihini, gövdesinde bulunan etikette yazılan seri numarasında bulabilirsiniz. Seri numarası, 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ay belirler, 8. işaret ise imalat yılı belirler. İmalatçının belirlediği çalışma ömrü, ürünün kullanması bu talimata ve uygulanan teknik standartlara göre yapıldığı halde satış tarihinden itibaren 3 sene (5 sene).



**Ekolojik açıdan zararsız geri dönüşüm (elektrik ve elektronik ekipmanın geri dönüşümü)**

Ürünün ambalajı, kullanım talimatı ve ürün kendisinin çöpe atılması, yerel atık işleme programına göre yapılmalı. Çevreye özen gösteriniz: bu tür ürünleri, normal ev atıkları ile birlikte çöpe atmayınız.

Kullanılmış (eski) ürünlerin, diğer ev çöprü ile atılması yasaktır. Bunlar, ayrı olarak geri dönüşüm işlemi görmelidir. Eski ürünlerin sahipleri, ürünleri özel toplama noktalarına getirmeli veya ilgili kuruluşlara teslim etmelidir. Böylece değerli hammaddenin tekrar işlenmesine ve kirlenen maddelerin arındırılmasına yardımcı olursunuz.

Bu cihaz, ömrünü doldurmuş atık elektrik ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa Yönetmeliği 2012/19/ EU'ye uygun şekilde işaretlenmiştir.

Kılavuz, EU yönetmeliğince uygulanabilecek kullanılmış cihazların iadesi ve geri dönüşümü için olan çerçeveyi belirler.



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

UKR

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
  - Даний електроприлад являє собою багатфункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
  - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення 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, переконаєтесь, що він також має заземлення.
- STOP** **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.
- Вимикайте 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.

*ПОМНІТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
- Перед чищенням приладу переконаєтесь, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

**STOP**

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

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задусення! Зберігайте його в недоступному для дітей місці.

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

**СТОП** *Увага! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.*

### Технічні характеристики

Модель .....	RMC-PM4506
Потужність .....	900 Вт
Напруга .....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	4,8 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан .....	змінний
Система захисту .....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску
Габаритні розміри.....	310 x 264 x 264 мм
Вага нетто.....	5,6 кг ± 3%

### Автоматичні програми

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (ПАРА/ДЕСЕРТИ)
3. СУП/ВАРКА (СУП/ВАРІННЯ)
4. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (МОЛОЧНА КАША / КРУПИ)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (ВИПІЧКА/ЗАПІКАННЯ)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (ТУШУВАННЯ/ПЛОВ)

### Функції

Автопідігрів.....	до 8 годин
Розігрівання страв.....	до 8 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

### Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.	Мірна склянка.....	1 шт.
Чаша з антипригарним покриттям.....	1 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Решітка.....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.	Шнур електроживлення.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.		

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

### Будова приладу **A1**

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Корпус приладу                 | 10. Контейнер для приготування на парі |
| 2. Панель управління з дисплеєм   | 11. Решітка                            |
| 3. Ручки для перенесення приладу  | 12. Мірна склянка                      |
| 4. Кришка приладу                 | 13. Черпак                             |
| 5. Ручка кришки                   | 14. Плоска ложка                       |
| 6. Перемикач клапана випуску пари | 15. Чаша з антипригарним покриттям     |
| 7. Клапан випуску пари            | 16. Запірний клапан                    |
| 8. Шнур електроживлення           | 17. Контейнер для збирання конденсату  |
| 9. Основа з прогумованими ніжками |  |

### Панель управління **A2**

1. Кнопка вибору програми «ЖАРКА/ФРИТЮР».
2. Кнопка вибору програми «ПАР/ДЕСЕРТЫ».
3. Кнопка вибору програми «СУП/ВАРКА».
4. «-» – кнопка зменшення значення під час встановлення часу приготування та відкладеного старту.
5. «Подогрев/отмена» – кнопка зупинки роботи програми приготування й автопідігріву; скасування всіх зроблених налаштувань; увімкнення розігрівання.
6. Світлодіодний дисплей.
7. Кнопка вибору програми «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ».
8. Кнопка вибору програми «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ».
9. Кнопка вибору програми «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ».
10. «+» – кнопка збільшення значення під час встановлення часу приготування та відкладеного старту.
11. Індикатор роботи під тиском.
12. «Отложенный старт» – кнопка увімкнення функції відкладеного старту.

## I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

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

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

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку очистіть прилад (див. «Догляд за мультиваркою»).

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

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

### Встановлення кришки

Пристрій обладнано знімною кришкою, яка в закритому положенні герметично з'єднується з корпусом. Це необхідно для правильної роботи приладу.

1. Візьміть кришку за ручку, встановіть на корпус приладу так, щоб клапан випуску пари опинився на протилежному боці від дисплея.
2. Притримуючи за ручку й не натискаючи на кришку, повертайте її проти годинникової стрілки до збігу пазів на кришці й корпусі (приблизно на 20–30°). Кришка має рівно та без перекосів опуститися на корпус.
3. Зафіксуйте кришку, повернувши її проти годинникової стрілки до упору.

**⚠** *УВАГА! Відкриваючи кришку, не докладайте надмірних зусиль. Коли в приладі створюється високий тиск, кришка автоматично блокується. Якщо кришка не відкривається без зусиль, відкрийте паровий клапан і дочекайтеся, коли тиск усередині приладу знизиться.*

*Смажити продукти рекомендується з відкритою кришкою. Якщо закриття кришки вимагає рецепту приготування, просто встановіть кришку на прилад, не фіксуючи її.*

### Паровий клапан

На кришці приладу розташований клапан випуску пари, який необхідно встановити в одне з робочих положень залежно від вибраного способу приготування. Якщо покажчик перемикача клапана знаходиться:

- в положенні «Закрит» – у робочій камері підтримуватиметься високий тиск (режим скороварки);
- в положенні «Открит» – приготування відбувається під звичайним тиском (режим мультиварки).

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

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

### Використання приладу в режимі скороварки

Якщо клапан виходу пари закритий, відбувається герметизація робочої камери, де під час роботи приладу нагнітається й підтримується високий тиск. Кришка при цьому блокується. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM4506 забезпечена багаторівневою системою захисту. Якщо показники температури або тиску в камері перестануть відповідати необхідним параметрам, система зупинить процес приготування. Коли показники увійдуть у норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

**⚠** *УВАГА! Забороняється готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини об'ємом не менше ніж 2 мірні склянки.*

*Забороняється використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії під тиском. Можна пасерувати подрібнені овочі в невеликій кількості олії або бульйону З ВІДКРИТОЮ КРИШКОЮ.*

*Забороняється заповнювати чашу продуктами та водою більше ніж на 2/3 її об'єму. Для продуктів, що набрякають під час варіння або відділяють піну (шпинат, рис, боби, макарони, манти тощо), – не більше ніж на 1/2 об'єму.*

### Функція «Відкладений старт»

Ця функція дозволяє відкласти процес приготування на термін від 30 хвилин до 24 годин із кроком установки в 30 хвилин. Не рекомендується застосовувати функцію відстрочки старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отложенный старт». Натисненням кнопок «+» і «-» встановіть час відстрочки старту програми. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
2. Через декілька секунд після закінчення налаштування почнеться зворотний відлік часу до старту програми.
3. Щоб скасувати налаштування, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Після цього введіть параметри програми заново.

**i** Функція відкладеного старту недоступна в програмах «ЖАРКА/ФРИТЮР» та «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ».

Встановлюючи час відкладеного старту, потрібно враховувати, що робота вибраної програми та зворотний відлік часу приготування почнеться лише після досягнення приладом необхідних температури та тиску.

### Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60–80°C упродовж 8 годин. Вмикається автоматично після закінчення програми приготування після звукового сигналу, при цьому спалахує індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», а на дисплеї відображується прямий щохвилинний відлік часу роботи в даному режимі. Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

### Функція розігрівання страв

Дозволяє розігріти холодну страву до температури 60–80°C.

1. Викладіть продукт в чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте та заблокуйте кришку.
2. Встановіть перемикач клапана випуску пари в положення «Закрить». Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Спалахне індикатор кнопки, на дисплеї почнеться прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву та підтримуватиме його температуру впродовж 8 годин, після чого розігрівання автоматично вимкнеться.
4. Щоб припинити розігрівання, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатор кнопки згасне, прилад перейде в режим очікування.

### Загальний порядок дій під час використання приладу

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Щільно закрийте кришку та встановіть паровий клапан в положення «Открить» або «Закрить» залежно від програми приготування (у програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» приготування здійснюється з відкритою кришкою).
4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Натисніть кнопку вибору відповідної програми приготування. Спалахне індикатор кнопки.
6. Щоб змінити стандартний час приготування, встановлений для кожної програми, натискайте кнопку «+» і «-». Для швидкої зміни значення часу приготування натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
7. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
8. Через декілька секунд після завершення налаштувань автоматично стартує програма

приготування. Зворотний відлік часу роботи приладу почнеться після досягнення необхідних температури й тиску в чаші. Якщо ви не встигли ввести час приготування або відкладеного старту, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» і повторіть введення налаштувань.

9. Після закінчення роботи програми пролунає сигнал, увімкнеться автопідігрів і почнеться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі.
- Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
10. Залиште прилад у вимкненому положенні впродовж 5 хвилин, щоб знизити тиск усередині робочої камери.
11. Обережно відкрийте клапан випуску пари й почекайте, поки з отворів клапана не припиниться вихід пари й гарячого повітря. Відкрийте кришку приладу.

**i** Якщо після закінчення приготування кришка виявилася заблокованою, переконайтеся, що клапан випуску пари відкритий. Дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин і спробуйте відкрити кришку ще раз.

### Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів, у тому числі у фритюрі. Функція відстрочки старту та можливість регулювання часу приготування в даній програмі недоступні (час роботи – 20 хвилин). Програма працює під нормальним тиском, під час приготування кришка приладу має бути знята.

**⚠** Якщо ви випадково закрили та зафіксували кришку, може спрацювати механізм її автоматичного блокування (ви не зможете візуально контролювати процес смаження, помішувати або перевертати продукт). У цьому випадку зупиніть процес приготування, переконайтеся, що клапан виходу пари відкритий, почекайте, поки прилад охолоне, і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.

**УВАГА!** Під час приготування у програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» прилад працює за максимальної температури. Перед повторним використанням даної програми приладу необхідно дати повністю охолонути впродовж приблизно 15 хвилин.

### Під час смаження у фритюрі:

1. Налийте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом, вставте її в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Не закриваючи кришку приладу, підключіть його до електромережі. Натисніть кнопку «ЖАРКА/ФРИТЮР». Спалахне індикатор кнопки, потім почнеться нагрівання чаші.
3. Вставте в кошик для смаження ручку (в разі використання кошика для смаження REDMOND RAM-FB1, який купується окремо). Для цього стисніть основу ручки та вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Можливе використання кошиків для смаження у фритюрі від інших виробників.
4. Викладіть підготовлені продукти в кошик для смаження у фритюрі. Через вказаний у рецепті час після початку роботи програми опустіть кошик із продуктами в чашу.



Стисніть основу ручки і від'єднайте її так, щоб кошик залишився в чаші. Будьте обережні: олія дуже гаряча!

- Через указаний у рецепті час вставте ручку в кошик для смаження у фритюрі (див. п. 3), трохи підніміть її і зафіксуйте на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику. Залиште в такому положенні на деякий час, щоб стекла олія.

#### Програма «ПАР/ДЕСЕРТЫ»

Призначена для приготування на парі овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також різних десертів. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 25 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Програма працює під високим тиском (під час приготування клапан випуску пари має бути закритий). Для приготування на парі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

- Налийте в чашу 300–350 мл води.
- Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть у контейнері для приготування на парі. Встановіть в чашу решітку, поставте на неї контейнер.
- Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Дотримуйтеся вказівок розділу «Загальний порядок дій під час використання приладу».

#### Програма «СУП/ВАРКА»

Призначена для приготування бульйонів, супів, компотів, а також для варіння сосисок, пельменів і інших заморожених напівфабрикатів. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 50 хвилин із кроком в 1 хвилину. Програма працює під високим тиском (під час приготування клапан випуску пари має бути закритий).

#### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ»

Призначена для приготування різних каш на молоці або воді. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 8 хвилин до 20 хвилин із кроком в 1 хвилину. Програма працює під високим тиском (під час приготування клапан випуску пари має бути закритий).

#### Рекомендації щодо приготування молочних каш у мультиварці-скороварці

Використовуйте пастеризоване молоко малої жирності. Щоб уникнути википання:

- ретельно промивайте всі цільнозернові крупы (рис, гречка, пшоно тощо);
- перед приготуванням змащуйте чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримуйтеся пропорцій згідно з рецептами з доданої кулінарної книги, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів можна тільки пропорційно;
- у разі використання незбираного молока розбавляйте його питною водою в пропорції 1:1.

#### Програма «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ»

Призначена для випікання кексів, бісквітів, пирогів, а також для запікання у фользі м'яса та риби, приготування буженини.

Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма працює під нормальним тиском (під час приготування клапан випуску пари має бути відкритий).

У даній програмі функція відкладеного старту недоступна.

#### Програма «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ»

Призначена для тушування м'яса, риби, овочів, а також для приготування плову. Можливе регулювання часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Програма працює під високим тиском (під час приготування клапан випуску пари має бути закритий).

### III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж розпочати очищення пристрою, переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу й внутрішню кришку приладу 9-відсотковим розчином оцту та впродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «СУП/ВАРКА» (режим скороварки). Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину й засоби для миття посуду. Радимо очищувати виріб відразу після використання.

**⚠ Для очищення забороняється використовувати абразивні засоби, губки з абразивним покриттям й хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.**

Очищення корпусу приладу здійснюється в міру необхідності. Чашу рекомендується очищувати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.

Після кожного використання приладу рекомендується очищувати паровий клапан, що складається із зовнішньої та внутрішньої частин, запірний клапан, ущільнювальну гумку й контейнер для конденсату:

- Зніміть перемикач клапана випуску пари на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору, очистіть його.
- Відкрутіть захисний кожух клапана випуску пари на внутрішньому боці кришки, очистіть і промийте його та отвір клапана випуску пари теплою проточною водою.
- Прикрутіть внутрішній кожух клапана, встановіть перемикач клапана на місце та зафіксуйте легким натисненням.
- Обережно зніміть ущільнювальну гумку на внутрішній частині кришки. Промийте її теплою проточною водою. Встановіть гумку на місце. Ущільнювальна гумка має бути встановлена рівно й без перекосів.
- Також на внутрішньому боці кришки розташовано запірний клапан регулювання тиску. Ретельно видаліть забруднення з самого клапана й ущільнювальної гумки за допомогою вологої губки або кухонної серветки.



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

Контейнер для конденсату обережно від'єднайте, потягнувши його вниз, промийте та встановіть на місце.

### Зберігання та транспортування

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

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

## IV. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

### Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відкладений старт	Автопідігрів
ЖАРКА/ФРИТЮР	Для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів, у тому числі у фритюрі	20 хв	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Для приготування на парі овочів, риби, м'яса, морепродуктів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також різних десертів	15 хв	5 хв – 25 хв / 1 хв	+	+
СУП/ВАРКА	Для приготування бульйонів, супів, компотів, а також для варіння сосисок, пельменів і інших заморожених напівфабрикатів	40 хв	20 хв – 50 хв / 1 хв	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Для приготування різних каш на молоці або воді	12 хв	8 хв – 20 хв / 1 хв	+	+
ВЫПЕЧКА/ ЗАПЕКАНИЕ	Для випікання кексів, бісквітів, пирогів, а також для запікання у фользі м'яса та риби, приготування буженини	35 хв	10 хв – 4 год / 5 хв	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Для тушкування м'яса, риби, овочів, а також для приготування плову	30 хв	15 хв – 1 год / 1 хв	+	+

### Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

	Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
1	Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15/25
2	Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
3	Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	8
4	Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/12
5	Риба (філе)	500	500	10
6	Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
8	Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
9	Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
10	Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	1 год 10 хв
11	Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
12	Яйце куряче	3 шт.	500	10

**i** Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

## V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. 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 мультіварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Іде відлік часу роботи програми	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультіварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрыта нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупа, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультіварки до клацання
		Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці		Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі шкварки з отвору запірної клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений		Здійсніть очищення запірної клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гумка		Перевірте наявність запірної клапана та його ущільнювальної гумки

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і вдаткові 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 наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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



### Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.



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** **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! 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 жүргізебеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

**STOP**

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

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

**STOP**

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

- 8 және одан үлкен жастағы балаларға, сонымен қатар физикалық, сенсорлық немесе ой шектеулері бар немесе тәжірибе не білім жетіспеушіліктері бар тұлғаларға құралды тек қараумен және/немесе егер олар құралды қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау алып, оны пайдаланумен байланысты қауіпті сезсе ғана қолдануға болады. Балаларға құралмен ойнауға болмайды. Құрал мен оның электр желісі сымын 8 жастан кіші балалар үшін қол жетімсіз жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау мен оған қызмет көрсету ересектердің қарауысыз балалармен іске асырылмауы қажет.
- Орам материалы (пленка, пенопласт және т.б.) балалар үшін қауіп төнуі мүмкін. Тұншығу қаупі! Оны балалар үшін қол жетімсіз жерде сақтаңыз
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тый-

ым 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.

**СТОП** Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

### Техникалық сипаттамалары

Үлгі .....	RMC-PM4506
Қуаты .....	900 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі.....	4,8 л
Табақ жабындысы .....	күюге қарсы
Дисплей.....	жарықдиодты
Бу клапаны.....	шешіlmелі
Қорғаныс жүйесі.....	4-деңгейлі:
• бу шығаратын клапан	• температуралық сақтандырғыш
• жабу клапаны	• артық қысым қадағасы
Габаритті өлшемдері .....	310 x 264 x 264 мм
Таза салмағы .....	5,6 кг ± 3%

### Автоматты бағдарламалар

1. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)
2. ПАР/ДЕСЕРТЫ (БУ/ДЕСЕРТТЕР)
3. СУП/ВАРКА (КӨЖЕ/ПІСІРУ)
4. МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ (СҮТ БОТҚАСЫ/ЖАРМАЛАР)
5. ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ (ПІСІРМЕ/ПІСІРУ)
6. ТУШЕНИЕ/ПЛОВ (БҰҚТЫРУ/ПАЛАУ)

### Функциялар

Автосыту.....	8 сағатқа дейін
Тағамды ысыту.....	8 сағатқа дейін
Шегерілген старт.....	24 сағатқа дейін

### Жинағы

Мультисірігіш-жылдам пісірігіш.....	1 дана	Тор.....	1 дана
Күюге қарсы жабындысы бар табақ.....	1 дана	Жалпақ қасық.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана	Ожау.....	1 дана

Өлшеу стақаны.....	1 дана	Сервистік кітапша.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана	Электрқоректену бауы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулығы.....	1 дана		

**i** Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында келесі өзгерістер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, срымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерістерді енгізуге құқылы.

### Аспап құрылымы А1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Аспап корпусы                       | 10. Буда әзірлеу контейнері                   |
| 2. Дисплейі бар басқару панелі         | 11. Тор                                       |
| 3. Аспапты тасымалдау тұтқалары        | 12. Өлшеу стақаны                             |
| 4. Аспап қақпағы                       | 13. Ожау                                      |
| 5. Қақпақ тұтқасы                      | 14. Жалпақ қасық                              |
| 6. Бу шығару клапанын ажыратпа-қосқышы | 15. Шешіlmелі күюге қарсы жабындысы бар табақ |
| 7. Бу шығаратын клапан                 | 16. Жабу клапаны                              |
| 8. Электрқоректену бауы                | 17. Конденсатты жинауға арналған контейнер    |
| 9. Резиналы аяқтары бар негіз          |   |

### Басқару панелі А2

1. «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын таңдау түймешігі.
2. «ПАР/ДЕСЕРТЫ» бағдарламасын таңдау түймешігі.
3. «СУП/ВАРКА» бағдарламасын таңдау түймешігі.
4. «-» – әзірлеу және шегерілген старт уақытын орнатқанда мәнді азайтатын түймешік.
5. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – әзірлеу және автоысыту бағдарламасы жұмысын тоқтату; барлық жасалған орнатылымды болдырмау; ысытуды көосу түймешігі.
6. Жарықдиодты дисплей.
7. «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» бағдарламасын таңдау түймешігі.
8. «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасын таңдау түймешігі.
9. «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ» бағдарламасын таңдау түймешігі.
10. «+» – әзірлеу және шегерілген старт уақытын орнатқанда мәнді көбейтетін түймешік.
11. Қысымда жұмыс істеу индикаторы.
12. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – шегерілген старт функциясын қосу түймешігі.

## I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

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

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

**!** *Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.*

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

Әзірлеудің 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. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Қақпақты орнату

Құрылғы жабық күйінде корпусқа саңылаусыз қосылатын шешілмелі қақпақпен жабықталған. Бұл аспаптың дұрыс жұмысына қажет.

1. Қақпақты тұтқасынан ұстап, аспап корпусына бу шығаратын клапан дисплейдің қарама-қарсы жағында болатындай орнатыңыз.
2. Тұтқасын ұстап және қақпақты баспай, оны сағат тіліне қарсы қақпақ пен корпусындағы қуыстар бірі-біріне келгенше бұрыңыз (шамамен 20-30°). Қақпақ тегіс және қисаймай корпусқа түсуі керек.
3. Қақпақты сағат тіліне қарсы тірелгенінше бұрап, бекітіңіз.

**!** *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қақпақты ашқанда көп күш салмаңыз. Аспапта үлкен қысым болғанда қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер қақпақ күш салынбай ашылмаса, бу клапанын ашыңыз және аспаптың ішіндегі қысым түскенін күтіңіз.*

**!** *Азық-түлікті қақпақ ашық тұрғанда қуыруға кеңес беріледі. Егер әзірлеу рецепті қақпақты жабуды талап етсе, қақпақты аспапқа бекітпей, жай ғана орнатыңыз.*

### Бу клапаны

Аспап қақпағында таңдалған әзірлеу әдісіне байланысты жұмыс күйлердің біріне орнату керек бу шығаратын клапан орналасқан. Егер клапанның ажыратпа-қосқыш көрсеткіші келесі күйде болса:

- «ЗАКРЫТ» («ЖА»БЫК») күйінде – жұмыс камерада үлкен қысым ұсталады (жылдам пісіргіш режимі);
- «ОТКРЫТ» («АШЫҚ») күйінде – кәдімгі қысымда әзірленеді ультіпісіргіш режимі).

### Аспапты жылдам пісіргіш режимінде пайдалану

Бу шығаратын клапан жабық тұрғанда жұмыс камера саңылаусызданады, мұнда аспап жұмыс істеген кезде жоғары қысым жасалып ұстанады. Қақпақ бұл кезде құрсауланады.

REDMOND RMC-PM4506 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші көп деңгейлі қорғаныс жүйе-

есімен жабықталған. Егер камерада температура немесе қысым көрсеткіштері қажетті параметрлерге сәйкес келмесе, жүйе әзірлеу үдерісін тоқтатады. Көрсеткіштер нормаға келгенде әзірлеу үдерісі қайта басталады. Егер бұл белгілі уақытта болмаса, арнайы құрылғы электр қоректену шеңберін үзеді және мультипісіргіш-жалдымпісіргіш жұмысын толық тоқтатады.

**!** *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жылдам пісіргіш режимінде кем дегенде 2 өлшеітін стақан көлеміндегі сусыз немесе басқа сұйықтықсыз әзірлеуге тыйым салынады.*

*Жылдам пісіргіш режимін азықты қысыммен майда қуыру үшін пайдалануға тыйым салынады. ҚАҚПАҚ АШЫҚТ ТҰРҒАНДА туралған көкөністі біраз мөлшер майда немесе сорпада қуыруға болады.*

*Табақты азық-түлікпен және сумен көлемінің 2/3 бөлігінен көп толтыруға тыйым салынады. Пісірген кезде ісінетін немесе көбік бөлетін азық үшін (шпинат, күріш, бұршақ, макарон, манті және т.б.) – 1/2 көлемінен аспайды.*

### Шегерілген старт функциясы

Осы функция әзірлеу үдерісін 30 минуттан 24 сағатқа дейін мерзімге 30 минут орнату қадамымен шегеруге мүмкіндік береді. Егер тағам құрамында тез бұзылатын азық-түлік пайдаланылса, стартты шегеру функциясын пайдалануға кеңес берілмейді (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.).

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз. «+» және «-» түймешігін басып, бағдарлама стартын шегеру уақытын орнатыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстаңыз.
2. Орнату аяқталған соң бірнеше секундтан кейін бағдарлама стартына дейін уақыттың керісінше есебі басталады.
3. Орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Бұдан кейін бағдарлама параметрлерін қайта енгізіңіз.

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

*Шегерілген старт уақытын орнатқанда таңдалған бағдарлама жұмысы және әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап қажетті температура мен қысымға жеткенде ғана басталатынын есепке алу керек.*

### Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Дайын тағам температурасын 60-80°C диапазонында 8 сағаттың ішінде ұстауға мүмкіндік береді. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен дыбыс сигналынан кейін автоматты түрде қосылады, бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей минуттық есебі көкрінеді. Автоысытуды қосу үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы өшеді, аспап күту режиміне ауысады.

### Тағамды ысыту функциясы

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

1. Азықты табаққа салыңыз. Табақты аспап корпусына салыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты жауып құрсаулаңыз.
2. Бу шығару клапаны ажыратпа-қосқышын «ЗАКРЫТ» күйіне орнатыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, дисплейде ысыту уақытының тікелей минуттық есебі басталады. Аспап тағамды ысытады және оның температурасын 8 сағаттың ішінде ұстайды, содан кейін ысыту автоматты түрде өшеді.
4. Ысытуды тоқтату үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы өшеді, аспап күту режиміне ауысады.

### Аспап пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы бірізділігі

1. Қажетті ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындап (өлшеп), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиент табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспап корпусына салыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты тығыз жабыңыз және әзірлеу бағдарламасына байланысты бу клапанын «ОТКРЫТ» немесе «ЗАКРЫТ» күйіне орнатыңыз («ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында ас ашық қақпақпен әзірленеді).
4. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
5. Тиісті әзірлеу бағдарламасын таңдау түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады.
6. Әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «+» және «-» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты мәнін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
7. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.
8. Орнатылымдар аяқталған соң бірнеше секундтан кейін әзірлеу бағдарламасы автоматты түрде басталады. Аспаптың жұмыс істеу уақытының керісінше есебі табақта қажетті температура мен қысым болғанда басталады. Егер әзірлеу немесе шегерілген старт уақытын енгізуге үлгермесеңіз, «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, орнатылымдарды енгізуді қайталаңыз.
9. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен сигнал естіледі, автосыту қосылып, аспаптың бұл режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі қосылады. Автосытуды өшіру үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» түймешігін басыңыз.
10. Жұмыс камераның ішінде қысымды азайту үшін аспапты өшірілген күйінде 5 минут ішінде тұрғызыңыз.
11. Бу шығаратын клапанын абайлап ашыңыз және клапан тесіктерінен бу мен ыстық ауа шығуын тоқтатқанша күтіңіз. Аспап қақпағын ашыңыз.



Егер әзірлеу аяқталысымен қақпақ құрсауланған болса, бу шығаратын клапан ашық тұрғанына көз жеткізіңіз. Аспап бірнеше минут ішінде суысын және қақпақты тағы бір ашып көріңіз.

### «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

Ет, көкөніс, теңіз өнімдерін қуыруға, сонымен бірге фритюрде қуыруға кеңес беріледі. «Отложенный старт» функциясы мен осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мүмкіндігі қол жетімсіз (жұмыс уақыты – 20 минут). Бағдарлама әдеттегі қысымда жұмыс істейді, әзірлеу кезінде аспап қақпағы шешілуі керек.



Егер Сіз қақпақты кездейсоқ жауып, бекітсеңіз, оның автоматты түрде құрсаулану механизмі іске қосылуы мүмкін (сіз қуыру барысын қарап бақылай алмайсыз, азықты араластырып, аудара алмайсыз). Бұл жағдайда әзірлеу үдерісін тоқтатыңыз, бу шығаратын клапан ашық тұрғанына көз жеткізіңіз, аспап суығанын күтіп, қақпақты ашыңыз. Бұдан кейін әзірлеу уақытын жалғастыруға болады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында әзірлеген кезде аспап ең үлкен температурада жұмыс істейді. Осы бағдарламаны қайта пайдаланудың алдында аспапты шамамен 15 минут ішінде толық суыту керек.

### Фритюрде қуырғанда:

1. Табаққа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін құйыңыз, оны аспап корпусына қойыңыз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
2. Аспап қақпағын жаппай, оны электр желіге қосыңыз. «ЖАРКА/ФРИТЮР» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, одан кейін табақ қыза бастайды.
3. Қуыру себетіне тұтқаны орнатыңыз (REDMOND RAM-FB1 қуыру себеті пайдаланылған жағдайда ол жеке сатып алынады). Бұл үшін тұтқа негізін қысып, себеттің арнайы тесігіне тығыңыз. Тұтқаға салынған қысымды босатыңыз және ол арнайы тесікте бекітіледі. Басқа өндірушілердің фритюрде қуыру себетін пайдалануға болады.
4. Дайындалған өнімді фритюрде қуыру себетке салыңыз. Бағдарлама жұмысы басталған соң рецептке көрсетілген уақыттан кейін азық-түлік салынған себетті табаққа салыңыз. Тұтқа негізін қысыңыз және себет тостағанда қалатындай оны ажыратыңыз. Абай болыңыз: май өте ыстық!
5. Рецептке көрсетілген уақыттан кейін тұтқаны фритюрде қуыру себетіне тығыңыз (3 т. қараңыз), оны көтеріңіз және себеттегі арнайы ілгектің көмегімен табақ шетінде бекітіңіз. Май ағып кетуі үшін бұл күйде біраз уақытқа қалдырыңыз.

### «ПАР/ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, теңіз өнімдері, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін, сонымен қатар әртүрлі десертті әзірлеуге арнаған. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 25 минутқа дейін диапазонда 1 минут қадамымен реттеуге болады.

Бағдарлама жоғары қысымда жұмыс істейді (әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан жабық болуы керек).

Буда әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 300-350 мл су құйыңыз.
2. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, буда әзірлеу контейнеріне біркелкі етіп салыңыз. Табаққа торды орнатыңыз, үстіне контейнерді қойыңыз.
3. Табақты аспап корпусына салыңыз, біраз бұрыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
4. «Аспап пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы бірізділігі» тарауы нұсқауларын ұста-ныңыз.

#### «СУП/ВАРКА» бағдарламасы

Сорпа, көже, компот әзірлеуге, сонымен қатар сосискі, тұшпара мен басқа мұздатылған жартылай фабрикатты пісіруге арналған. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 50 минутқа дейін диапазонда 1 минут қадамымен реттеуге болады. Бағдарлама жоғары қысымда жұмыс істейді (әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан жабық болуы керек).

#### «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» бағдарламасы

Сүтте немесе суда әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын 8 минуттан 20 минутқа дейін диапазонда 1 минут қадамымен реттеуге болады. Бағдарлама жоғары қысымда жұмыс істейді (әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан жабық болуы керек).

#### Сүт ботқасын мультипісіргіш-жылдам пісіргіште әзірлеу бойынша кеңестер

Майы аз пастерленген сүтті пайдалану. Тасытпау үшін:

- барлық тұтас дәнді жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) мұқият жуыңыз;
- мультипісіргіш табағына әзірлеудің алдында сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді қоса келетін аспаздық кітаптағы рецепттерге сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз, ингредиенттер мөлшерін тек пропорционалды азайтуға немесе көбейтуге болады;
- майлы сүтті пайдаланғанда оған 1:1 шамаластықпен ауыз су қосыңыз.

#### «ВЫПЕЧКА/ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасы

Кекс, бисквит, пирог пісіруге, сонымен қатар фольгада ет пен балықты пісіруге, буженина әзірлеуге арналған.

5 минуттық қадамы бар 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын реттеу мүмкін. Бағдарлама әдеттегі қысымда жұмыс істейді (әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан ашық болуы керек).

Осы бағдарламада «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз.

#### «ТУШЕНИЕ/ПЛОВ» бағдарламасы

Ет, балық, көкөніс бұқтыруға, сонымен қатар палау әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын 15 минуттан 1 сағатқа дейін диапазонда 1 минут қадамымен реттеуге болады. Бағдарлама жоғары қысымда жұмыс істейді (әзірлеу кезінде бу шығаратын клапан жабық болуы керек).

## III. АСПАПТЫ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Алғашқы пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иістерді кетіру үшін аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суының ерітіндісімен сүртуге және 15 минут ішінде жарты лимонды «СУП/ВАРКА» бағдарламасында (жылдам пісіргіш режимі) қайнатуға кеңес береміз.

Аспапты жуу үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған құралды пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

⚠ *Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабындысы абразивті губкаларды және химиялық агрессивті заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына қоюға тыйым салынады.*

Аспап корпусы қажет болғанда тазаланады. Табақты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуатын машинада жууға болады. Тазалау аяқталған соң табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Аспап пайдаланылған сайын сыртқы және ішкі бөліктерден тұратын бу клапанын, тығыздайтын резинаны және конденсат контейнерін тазалауға кеңес беріледі:

1. Қақпақтың сыртқы жағындағы бу шығару клапаны ажыратпа-қосқышын жоғары тартып, шешіп алыңыз және тазалаңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы бу шығаратын клапанның қорғаныс қабығын бұрап алыңыз, соны және бу шығаратын клапанның тесігін тазалаңыз және жылы ағынды сумен жуыңыз.
3. Клапанның ішкі қабығын бұрап қойыңыз, клапанның ажыратпа-қосқышын орнына орнатыңыз және жеңіл басып, бекітіңіз.
4. Қақпақтың ішкі жағындағы тығыздайтын резинаны абайлап шешіңіз. Оны жылы ағынды сумен жуыңыз. Резинаны орнына орнатыңыз. Тығыздайтын резина тегіс және қисаймай орнатылуы керек.
5. Сонымен қатар, қақпақтың ішкі жағында жабылатын қысымды реттеу клапаны орналасқан. Клапанның өзі мен тығыздайтын резинадан кірді сулы губка немесе асханалық майлықтың көмегімен мұқият кетіріңіз.

⚠ *Бу шығару клапаны мен бітеуіш клапанды құрылғыны әр пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі.*

Конденсатқа арналған контейнерді төмен тартып, абайлап ажыратыңыз, жуыңыз және орнына орнатыңыз.

#### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.



## IV. ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды жөніндегі ұсыныс)	Бағдарлама өлеңі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату қадағалауы	Бағдарлама стартын шешеру, сағат	Автоысылу
ЖАРҚА/ФРИТОР	Ет, көкөніс, теңіз өнімдерін қуыруға, сонымен бірге фриторде қуыруға кеңес беріледі	20 мин	–	–	–
ПАР/ДЕСЕРТЫ	Буда көкөніс, балық, ет, теңіз өнімдері, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін, сонымен қатар әртүрлі десертті әзірлеуге арналған	15 мин	5 мин – 25 мин / 1 мин	+	+
СУП/ВАРКА	Сорпа, көже, компот әзірлеуге, сонымен қатар сосиска, тұшпара мен басқа мұздатылған жартылай фабрикатты пісіруге арналған	40 мин	20 мин – 50 мин / 1 мин	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША/ КРУПЫ	Сүтте немесе суда әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған	12 мин	8 мин – 20 мин / 1 мин	+	+
ВЫПЕЧКА/ ЗАПЕКАНИЕ	Кекс, бисквит, пирог пісіруге, сонымен қатар фольгада ет пен балықты пісіруге, буженина әзірлеуге арналған	35 мин	10 мин – 4 сағ / 5 мин	–	+
ТУШЕНИЕ/ПЛОВ	Ет, балық, көкөніс бұқтыруға, сонымен қатар палау әзірлеуге арналған	30 мин	15 мин – 1 сағ / 1 мин	+	+

Әр түрлі өнімдерді буда дайындаудың ұсынылған уақыты

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Шошқа/сыр еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	15/25
Қой еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	25
Тауық еті (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	8
Фрикадельки/котлет	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	10/12
Брыль (еті)	500	500	10

Өнім	Салмағы, г / Мөлшері, дана	Су көлемі, мл	Дайындалу уақыты, мин
Теңіз коктейлі (жас қалпында мұздатылған)	500	500	5
Картоп (4 бөлікке кесілген)	500	500	15
Сәбіз (1,5-2 см-ден текшелермен)	500	500	35
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	500	1 сағ 10 мин
Көкөністер (жас қалпында мұздатылған)	500	500	10
Тауық жұмыртқасы	3 дана	500	10

**i** Бұл жалпы ұсыныстар екендігін ескерген жөн. Шын уақыт нақты өнім қасиеттеріне, сонымен қатар сіздің дәм ұнатуларыңызға байланысты ұсынылған мәндерден ерекшеленуі мүмкін.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҒЫНА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

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

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспапты тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылыс (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 (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультитірігіш 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. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрүде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		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 ылыми сыртлы естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ		Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған		«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған		Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

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

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.



### Экологиялық зиянсыз кәдеге жарату (электрлік және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату)

Орамның, пайдаланушы нұсқаулығының, сонымен бірге құралдың өзінің кәдеге жаратылуын қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес іске асыру қажет. Қоршаған ортаға қамқорлық танытыңыз: ондай бұйымдарды кәдімгі тұрмыстық қоқыстармен бірге лақтырмаңыз.

Пайдаланған (ескі) құралдар қалған тұрмыстық қоқыстармен лақтырылмауы тиіс, олар бөлек кәдеге жаратылуы қажет. Ескі жабдық иелері құралдарды арнайы қабылдау пунктеріне әкелуге немесе сәйкес ұйымдарға тапсыруға міндетті. Бұнымен сіз құнды шикізатты қайта өңдеу, сонымен қатар ластаушы заттарды тазалау бойынша бағдарламасына көмектесесіз.

Берілген құрал электрлік және электрондық жабдықты кәдеге жаратуды реттейтін 2012/19/EU Еуропалық бағыттамамына сәйкес белгіленген.

Берілген бағыттама электрлік және электрондық құралдардан қалдықтарды кәдеге жарату және қайта өңдеуге деген, Еуропалық Одақтың барлық аумағында қолданылатын негізгі талаптарды анықтайды.



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, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

© REDMOND. All rights reserved. 2016

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMC-PM4506-EU-UM-2