

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM380

Руководство по эксплуатации



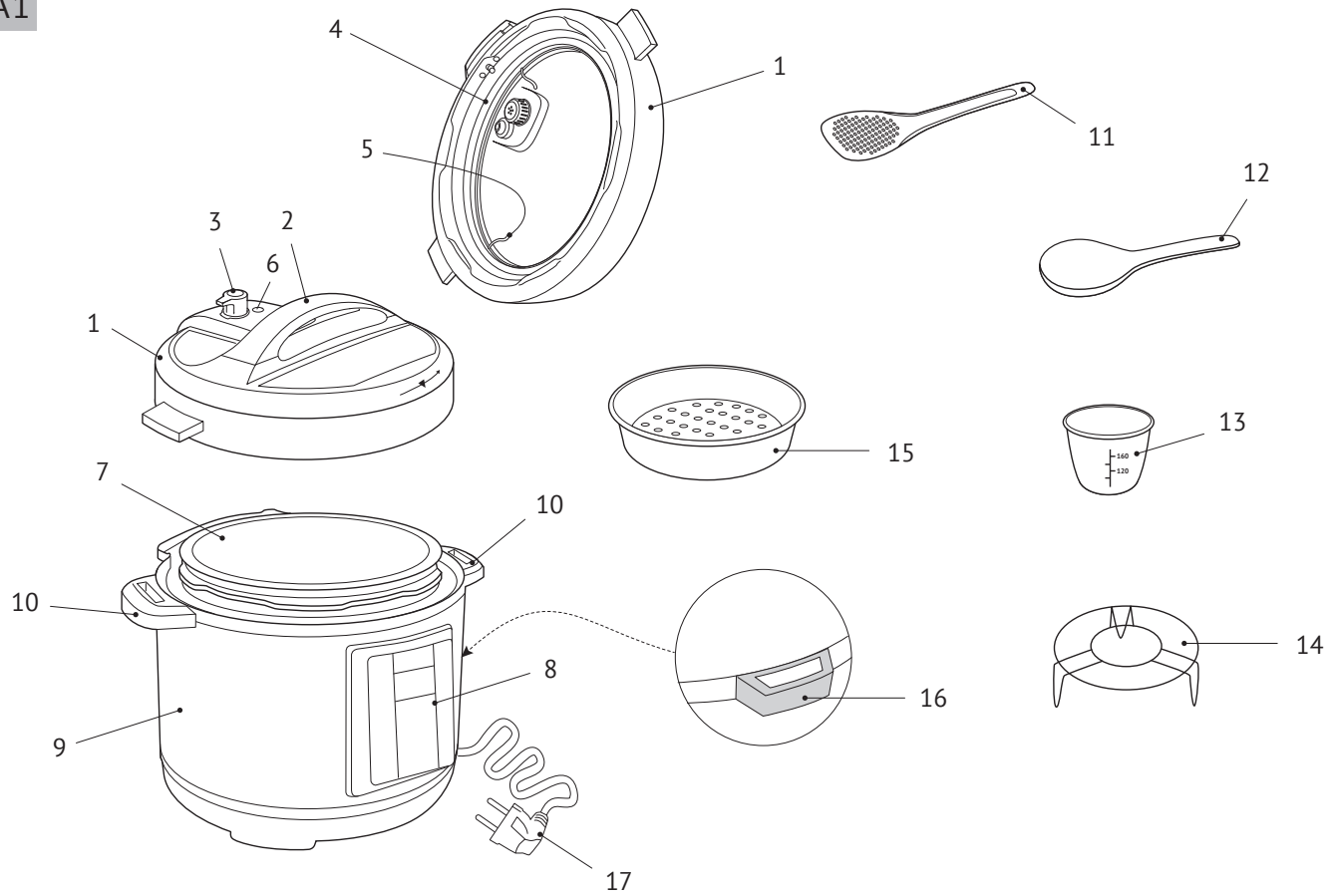
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактными данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

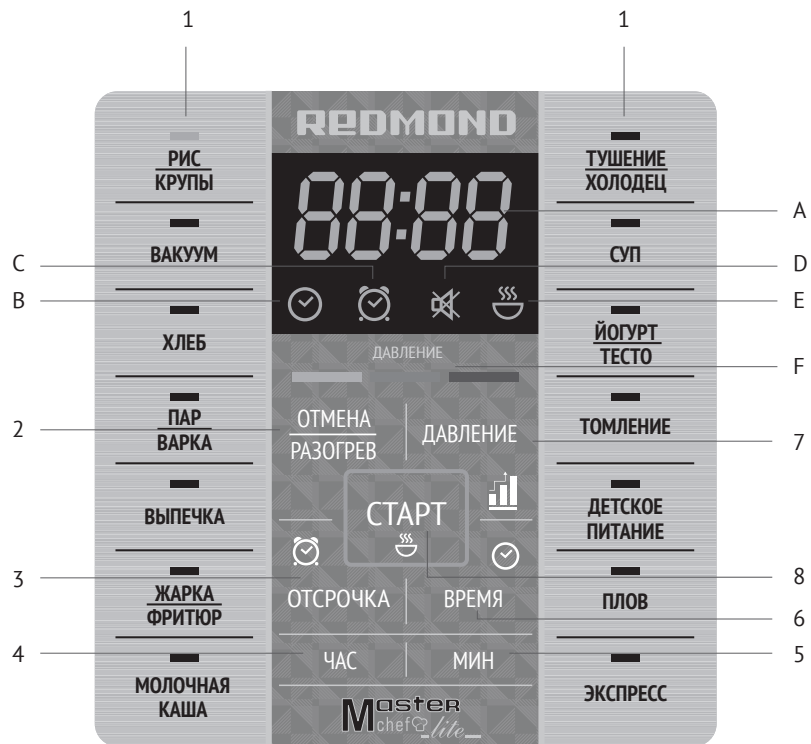
RUS	6
UKR	18
KAZ	28

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12
Технические характеристики.....	8	Программа «ПЛОВ».....	12
Программы.....	8	IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	12
Функции.....	8	Программа «ВАКУУМ».....	12
Комплектация.....	8	Программа «ХЛЕБ».....	12
Устройство мультиварки-скороварки.....	8	Программа «ВЫПЕЧКА».....	13
Панель управления.....	8	Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....	13
Устройство дисплея.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	9	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	13
Открытие/закрытие крышки.....	9	Программа «ЭКСПРЕСС».....	14
Система защиты.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Отключение звуковых сигналов.....	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Установка уровня давления.....	9	Общие правила и рекомендации.....	14
Установка времени приготовления.....	9	Очистка корпуса.....	14
Отсрочка старта программы.....	10	Очистка чаши.....	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца.....	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	14
Разогрев блюд.....	10	Удаление конденсата.....	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	10	Очистка рабочей камеры.....	15
Изменение температуры приготовления.....	11	Хранение и транспортировка.....	15
Изменение времени приготовления.....	11	VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ.....	12	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	15
Программа «РИС/КРУПЫ».....	12	VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Программа «ПАР/ВАРКА».....	12	IX. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».....	12	XI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Программа «СУП».....	12		

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

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

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные 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 краями мебели.

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны

крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца.

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

STOP

Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

STOP

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

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

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

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

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

STOP

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

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

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

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM380
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	6 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Клапан выпуска пара	съёмный
Крышка.....	съёмная
Габаритные размеры	305 × 330 × 320 мм
Вес нетто.....	5 кг
Система защиты	4-уровневая:
<ul style="list-style-type: none"> • клапан выпуска пара • запорный клапан 	<ul style="list-style-type: none"> • температурный предохранитель • датчик избыточного давления

Программы

Работающие в режиме скороварки:

1. РИС/КРУПЫ
2. ПАР/ВАРКА
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
4. СУП
5. ТОМЛЕНИЕ
6. ПЛОВ

Работающие в режиме мультиварки:

1. ВАКУУМ
2. ХЛЕБ
3. ВЫПЕЧКА
4. ЖАРКА/ФРИТЮР
5. МОЛОЧНАЯ КАША
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
8. ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.

Плоская ложка.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство мультиварки-скороварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 10. Ручки для переноски |
| 2. Ручка | 11. Плоская ложка |
| 3. Съёмный паровой клапан | 12. Черпак |
| 4. Уплотнительное силиконовое кольцо | 13. Мерный стакан |
| 5. Кольцо-держатель | 14. Подставка для приготовления на пару |
| 6. Запорный клапан | 15. Контейнер для приготовления на пару |
| 7. Чаша | 16. Держатель для черпака и ложки |
| 8. Панель управления с дисплеем | 17. Шнур электропитания |
| 9. Корпус прибора | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)


1. Кнопки выбора программ приготовления.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
3. Кнопка «Отсрочка» – настройка режима отсрочки старта.
4. Кнопка «Час» – установка значения часов, уменьшение значения давления/температуры.
5. Кнопка «Мин» – установка значения минут, увеличение значения давления/температуры.
6. Кнопка «Время» – установка времени приготовления.
7. Кнопка «Давление» – изменение уровня рабочего давления в чаше.
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- A. Индикатор значения времени/температуры.
- B. Индикатор режима установки времени приготовления.
- C. Индикатор режима отсрочки старта.
- D. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- E. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
- F. Индикатор уровня давления в рабочей камере.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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


II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Открытие/закрытие крышки

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

Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение 10-15 минут, после чего откройте паровой клапан для нормализации давления в чаше.

Закройте крышку и поверните до упора в положение «Закрыто». Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положении «Закрыто», в режиме мультivarки – в положение «Открыто».

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. При подъеме и переноске держите прибор за специальные ручки на корпусе.

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.


Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки «Отмена/Разогрев» (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение 10-15 минут и откройте клапан выпуска пара для нормализации давления в чаше.

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Время». На дисплее появится надпись 50n. Отключение звуковых сигналов осуществляется нажатием кнопки «Мин» или «Час». Загорится индикатор , на дисплее будет отображаться надпись SOFF. Для включения звуковых сигналов нажмите кнопку «Мин» или «Час». По окончании настройки на нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Установка уровня давления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 в программах, работающих в режиме скороварки, можно изменять уровень давления от 30 до 70 кПа.

1. Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку «Давление».
2. Установите желаемый уровень давления. При нажатии кнопки «Мин» уровень давления повышается, кнопки «Час» – понижается. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
Низкий	Желтый	30
Средний	Оранжевый	50
Высокий	Красный	70

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время». Значение часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопку «Час». Выбрав значение часов, нажимая кнопку «Мин», установите значение минут.

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР/ВАРКА» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор ☺.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления, до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка». Индикатор времени отобразит значение 00:00 и начнет мигать. При нажатии кнопки «Час» будет увеличиваться значение часов, при нажатии кнопки «Мин» – значение минут.

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. При установке значения 00:00 после нажатия кнопки «Старт» начнется выполнение программы приготовления.

i Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА/ФРИТИЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Во время работы функции «Отсрочка старта» горит индикатор выбранной программы, на дисплее отображается индикатор ☺, обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, индикатор ☺. Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка».

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

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и разделу «Советы по приготовлению».

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C

до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор ☺, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

i Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM380 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

💡 Не рекомендуется оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

i Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматической программы «ЭКСПРЕСС».

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программы. Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения – 1°C.

i Возможность изменения температуры приготовления доступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «МОЛОЧНАЯ КАША» И «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

💡 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Час» или «Мин». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «Мин», для уменьшения – кнопку «Час». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами. Если при последующих изменениях температура будет установлена ниже 130°C, время приготовления вернется к исходному значению за вычетом уже отработанного программой.

Изменение времени приготовления

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Время». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Час», с шагом в 1 минуту – кнопку «Мин». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

i Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните в положение Закрыто до упора. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение Закрыто, в режиме мультиварки – в положение Открыто. Подключите прибор к электросети.

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

4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить его значение.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Если промежуток времени между нажатиями составит более 1 минуты, то произойдет сброс выбранной программы, а дисплей вернется к индикации текущего времени.
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

Во время работы программ «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТИОР» возможно изменение температуры приготовления.

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени работы функции) или в режим ожидания.

9. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение Открыто для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– *заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;*

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

– *использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.*



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com/ru.

III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

Программа «ПАР/ВАРКА»

Программа предназначена для варки или приготовления на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

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



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

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Программа предназначена для тушения мяса, овощей, морепродуктов, птицы и многокомпонентных блюд, а также для приготовления холодца и заливного.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

Программа «СУП»

Программа предназначена для приготовления различных мясных, рыбных, овощных и иных видов супов.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления в чаше.

IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

Программа «ВАКУУМ»

С помощью мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM380 вы можете готовить продукты по технологии *sous-vide* (франц. «в вакууме»). Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги рецептов.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 2 часа 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 10 часов с шагом в 1 минуту. Функция автоподогрева при использовании данной программы недоступна.

Программа «ХЛЕБ»

Программа предназначена для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до

выпечки. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут. При использовании данной программы максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 2 часами.

i При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

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

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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора может оставаться открытой. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



ВНИМАНИЕ! Производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала (достигнута необходимая температура).



Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством.



Во время жарки во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.



Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Тщательно промойвайте все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной. Перед приготовлением смазывайте чашу прибора сливочным маслом.

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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

С помощью программы «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома, а также создать максимально благоприятные условия для расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Она предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев».

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление фондю
- Пастеризация
- Приготовление творога, сыра
- Подогрев детского питания
- Стерилизация посуды

 Подробную информацию вы можете найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.tr.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР/ВАРКА».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный клапан и клапан выпуска пара должны быть чистыми и сухими.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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


Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки. Снимите уплотнительное кольцо с кольца-держателя.
2. Протрите внутреннюю поверхность крышки влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятое уплотнительное кольцо под струей воды, используя средство для мытья посуды.
3. Вытрите крышку, кольцо-держатель и уплотнительное кольцо насухо.
4. Установите уплотнительное кольцо на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

Паровой и запорный клапаны установлены в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Составной частью клапанов является защитная решетка на внутренней поверхности крышки.

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

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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	5 мин – 10 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин			✓		✓
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:40	10 мин – 4 ч / 5 мин	30–160°C / 1°C		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление различных продуктов во фритюре	0:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	30–165°C / 1°C			✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	5 мин - 4 ч / 1 мин	30-160°C / 1°C		✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	5 мин - 4 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	5 мин - 4 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин - 12 ч / 5 мин			✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин - 5 ч / 5 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	5 мин - 4 ч / 1 мин	30-160°C / 1°C		✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	5 мин - 3 ч / 1 мин		70 / ✓	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление рассыпчатых каш на воде							

Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды

VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке-скороварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

RB-A673 — чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-скороварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 6 литров. Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки

IX. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления изпод 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	
Во время приготовления изпод крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора. Удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

XI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по

эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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


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

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
3 – серийный номер модели

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


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

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


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

МІРИ БЕЗПЕКИ


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

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


- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, 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 краями меблів.

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

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

 **Смажте та випікайте під високим тиском КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО!**

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

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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої

пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.

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

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

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

Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM380
Потужність.....	1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	6 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Клапан випуску пари.....	змінний
Кришка.....	змінна
Габаритні розміри.....	305 × 330 × 320 мм
Вага нетто.....	5 кг
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску

Програми

У режимі скороварки:

- | | |
|--|------------------------|
| 1. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 4. СУП (СУП) |
| 2. ПАР/ВАРКА (ПАРА/ВАРІННЯ) | 5. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) |
| 3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ) | 6. ПЛОВ (ПЛОВ) |

У режимі мультиварки:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. ВАКУУМ (ВАКУУМ) | 5. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 2. ХЛЕБ (ХЛІБ) | 6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО) |
| 3. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУ-
ВАННЯ) |
| 4. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/
ФРИТЮР) | 8. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми).....€

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)..... до 12 годин

Попереднє вимкнення автопідігріву.....€

Розігрівання страв..... до 12 годин

Відстрочка старту..... до 24 годин

Вимкнення звукових сигналів.....€

Комплектація

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

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова мультиварки-скороварки (схема А1, стор. 4)

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 10. Ручки для перенесення |
| 2. Ручка | 11. Плоска ложка |
| 3. Знімний паровий клапан | 12. Черпак |
| 4. Ущільнювальне силіконове кільце | 13. Мірна склянка |
| 5. Кільце-тримач | 14. Підставка для приготування на парі |
| 6. Запірний клапан | 15. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Чаша | 16. Тримач для черпака й ложки |
| 8. Панель управління з дисплеєм | 17. Шнур електроживлення |
| 9. Корпус приладу | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопки вибору програм приготування.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
3. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – налаштування режиму відстрочки старту.
4. Кнопка «Час» («Год») – встановлення значення годин, зменшення значення тиску/температури.
5. Кнопка «Мин» («Хв») – встановлення значення хвилин, збільшення значення тиску/температури.
6. Кнопка «Время» («Час») – встановлення часу приготування.
7. Кнопка «Давление» («Тиск») – змінення рівня робочого тиску в чаші.
8. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву.

Будова дисплея (схема А2, стор. 5)

- A. Індикатор значення часу/температури.
- B. Індикатор режиму встановлення часу приготування.
- C. Індикатор режиму відстрочки старту.
- D. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- E. Індикатор роботи функцій автопідігріву та розігрівання страв.
- F. Індикатор рівня тиску в робочій камері.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно 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!*

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

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

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини приладу і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Відкриття/закриття кришки

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

Коли тиск усередині приладу вище за атмосферний, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, значить, тиск в робочій камері ще дуже високий. Дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин, після чого відкрити паровий клапан для нормалізації тиску в чаші.

Закрийте кришку та поверніть до упору в положення «Закрито». Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открито».

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

STOP **УВАГА!** Не піднімайте прилад за ручку на кришці!

Система захисту

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM380 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищать допустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри придуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перереже ланцюг електроживлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисненням кнопки «Отмена/Разогрев» (або прилад був відключений від електромережі під час роботи програми), дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин і відкрити клапан випуску пари для нормалізації тиску в чаші.

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрити кришку приладу.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Время». На дисплеї з'явиться напис «SOп». Вимкнення звукових сигналів здійснюється натисненням

кнопки «Мин» або «Час». Спалахне індикатор ✖, на дисплеї відображатиметься напис «SOFF». Для увімкнення звукових сигналів натисніть кнопку «Мин» або «Час». Після завершення налаштування не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

Встановлення рівня тиску

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM380 у програмах, що працюють в режимі скороварки, можна змінювати рівень тиску від 30 до 70 кПа.

- Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку «Давление».
- Встановіть бажаний рівень тиску. У разі натиснення кнопки «Мин» рівень тиску підвищується, кнопки «Час» – знижується. Зміни відображатимуться відповідними індикаторами. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

Рівень	Індикатор	Тиск, кПа
Низький	Жовтий	30
Середній	Оранжевий	50
Високий	Червоний	70

Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM380 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

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

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

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «ПАР/ВАРКА» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закінчення води.

Під час виходу приладу на задані параметри мерехтить індикатор ☺.

Відстрочка старту програми


Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування, до 24 годин із кроком установки в 1 хвилину.


Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку «Отсрочка». Індикатор часу відображатиме значення 00:00 і почне

мерехтіти. Із натисненням кнопки «Час» збільшуватиметься значення годин, з натисненням кнопки «Мин» – значення хвилин.


Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. У разі встановлення значення 00:00 після натиснення кнопки «Старт» почнеться виконання програми приготування.

i Відстрочка старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

Під час роботи функції відстрочки старту горить індикатор вибраної програми, на дисплеї відображується індикатор , зворотний шохвилинний відлік часу відстрочки старту і, якщо активна функція автопідігріву, індикатор . Щоб побачити час роботи програми приготування, натисніть і утримуйте кнопку «Отстрочка».

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор , на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

i Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» й «ЭКСПРЕСС».


Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього в мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM380 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натискуйте кнопку «Старт», поки індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не загасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» спалахне).

Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM380 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

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

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


Відкриті для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування програм прямо в процесі приготування.

i Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання автоматичної програми «ЭКСПРЕСС».

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час і температуру приготування під час роботи програми. Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури залежить від вибраної програми, крок зміни – 1°C.

i Можливість змінення температури приготування доступна під час використання програм «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МОЛОЧНАЯ КАША» та «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час роботи функції відстрочки старту й очікування виходу на робочий режим під час роботи програм функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганов, супів і пасту за різноманітними рецептами, джему тощо).

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Час» або «Мин». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Мин», для зменшення – кнопку «Час». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами. Якщо під час подальших змін температура буде встановлена нижче ніж 130°C, час приготування повернеться до вихідного значення за вирахуванням вже відпрацьованого програмою.

Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Время». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти.

- Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натискуйте кнопку «Час», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин». Збільшення годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення встановлення продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



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

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку приладу і поверніть у положення «Закрито» до упору. Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открыто». Підключіть прилад до електромережі.



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

- Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки спалахне.
- Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
- За необхідності встановіть час відстрочки старту.



Якщо проміжок часу між натисканнями кнопок становитиме більше ніж 1 хвилину, відбудеться скидання обраної програми, і дисплей повернеться до індикації поточного часу.

- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.



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

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

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор, відображується прямий відлік часу роботи функції) або в режим очікування.

- Після закінчення приготування дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин, після чого переведіть паровий клапан в положення «Открыто» для нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску відкрийте кришку приладу.



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



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- заповнювати чашу продуктами та водою вище за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші;
- готувати в режимі скороварки без води або іншої рідини (мінімальний потрібний об'єм рідини – 2 мірні склянки);
- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM380 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.companу.

III. РЕЖИМ СКОРОВАРКИ

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп. Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Програма «ПАР/ВАРКА»

Програма призначена для варіння або приготування на парі м'яса, риби, птиці, овочів і багатокomпонентних страв.

Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту поставки).

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Програма призначена для тушування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокomпонентних страв, а також для приготування холодцю та заливного.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Програма «СУП»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки.

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

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різноманітних видів плову.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

IV. РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

Програма «ВАКУУМ»

За допомогою мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM380 ви можете готувати продукти за технологією sous-vide (франц. «у вакуумі»). Дотримуйтеся рекомендацій щодо приготування з доданої книги рецептів.

Стандартний час приготування в програмі становить 2 години 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 10 годин із кроком в 1 хвилину. Функція автопідігріву під час використання даної програми недоступна.

Програма «ХЛЕБ»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин. Під час використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 2 годинами.



Під час закладки інгредієнтів стежте за тим, щоб вони знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші.

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

У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почеться процес випікання.

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



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.



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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Програма призначена для смаження овочів, м'яса, риби та птиці, а також приготування різних продуктів у фритюрі. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою. Після досягнення встановленої температури приготування прилад подає звуковий сигнал.

Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



УВАГА! Проводьте закладку продуктів в чашу тільки після звукового сигналу (досягнута необхідна температура).



Пам'ятайте про те, що олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці та не нахиляйтеся над пристроєм.



Під час смаження, щоб уникнути пригорання інгредієнтів, рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші.

У разі приготування у фритюрі поміщайте кошик із продуктами в уже розігріту олію. Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Не використовуйте ту ж саму олію для повторного приготування продуктів у фритюрі. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте приладу повністю охолонути.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

i Для приготування молочних каш використовуйте пастеризоване молоко малої жирності, у разі використання незбираного молока розбавляйте його питною водою в пропорції 1:1. Ретельно промивайте всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою. Перед приготуванням змащуйте чашу приладу вершковим маслом.

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

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

За допомогою програми «ЙОГУРТ/ТЕСТО» ви можете приготувати смачні й корисні йогурти у себе вдома, а також створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини та доглядом за нею на різних стадіях зростання та розвитку.

Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування та функції відстрочки старту й автопідігріву.

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в приладі після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».

- Не варто залишати в закритому приладі чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в приладі, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка, клапан випуску пари та запірний клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або зубок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку, клапан випуску пари та запірний клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в приладі, видаліть після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

Очищення внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця


1. Відкрийте кришку мультиварки-скороварки. Зніміть ущільнювальне кільце з кільця-тримача.
2. Протріть внутрішню поверхню кришки вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняте ущільнювальне кільце під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду.

3. Витріть кришку, кільце-тримач і ущільнювальне кільце досуха.
4. Встановіть ущільнювальне кільце на кільце-тримач.

Очищення знімного парового та запірнього клапанів

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

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


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

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери


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

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

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

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

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

 **У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.**

Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки-скороварки RMC-PM380 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 — щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультиварки-скороварки. Можливе використання з мультиварками-скороварками інших брендів.

RAM-FB1 — корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками-скороварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

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

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

RHP-M02 — ветчинниця

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

RB-A673 — чаша з антипригарним покриттям

Внутрішнє покриття чаші досить стійко до механічних пошкоджень, володіє чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Ця чаша спеціально розроблена для більш якісної випічки, смаження або варіння молочних

каш. Можливе використання чаші поза мультиварки-скороварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині. Ємність – 6 літрів. Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

VII. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка.	Увімкніть прилад у справну розетку.
Прилад не вмикається	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу 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	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку до клацання
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гуми на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
	Немає ущільнювальної гуми на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гуми на внутрішній кришці



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

VIII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і витаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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.

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

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

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


Упаковку, керівництво користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

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


ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. 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.

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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

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

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.

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

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

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

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

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен

еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

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

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны

тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-PM380
Қуаты.....	1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі.....	6 л
Таба жабындысы.....	күюге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты, сандық
Бу шығару қақпақшасы.....	алмалы
Қақпақ.....	алмалы
Габаритті өлшемдері.....	305 × 330 × 320 мм
Таза салмағы.....	5 кг
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	• температуралық сақтандырғыш
• тірек қақпақшасы	• артық қысым датчигі

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режимінде:

1. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
2. ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛ-ДЕК)
4. СУП (СОРПА)
5. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
6. ПЛОВ (ПАЛАУ)

Мультипісіру режимінде:

1. ВАКУУМ (ВАКУУМ)
2. ХЛЕБ (НАН)
3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
4. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
7. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту.....	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана

Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Әндiрушi келесi өзгерiстер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнiмдерiн жетiлдiру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателiкке жол берiледi.

Құрылғысы (А1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Аспап қақпағы | 10. Ауыстыруға арналған тұтқа |
| 2. Тұтқа | 11. Жалпақ қасық |
| 3. Алмалы бу клапаны | 12. Шөміш |
| 4. Тығыздауыш силиконды сақина | 13. Өлшеуіш стақан |
| 5. Сақина-тұтқыш | 14. Буда пісіруге арналған тіреуіш |
| 6. Бекітуші қақпақша | 15. Буда пісіруге арналған контейнер |
| 7. Тостаған | 16. Шөміш пен қасыққа арналған тұтқыш |
| 8. Дисплейлі басқару тақтасы | 17. Электрлік қоректену сымы |
| 9. Аспап корпусы | |

Басқару тақтасы (А2 сурет, 5 бет)


1. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы.
2. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. «Отсрочка» («Кейінге қалдыру») батырмасы – кейінге қалдырылған старт режимін баптау.
4. «Час» («Сағат») батырмасы – сағат шамасын орнату, қысым/температура шамасын азайту.
5. «Мин» («Мин») батырмасы – минутшамасын орнату, қысым/температура шамасын арттыру.
6. «Время» («Уақыт») батырмасы – әзірлеу уақытын орнату.
7. «Давление» («Қысым») батырмасы – тостағандағы жұмыс қысымының деңгейін өзгерту.
8. «Старт» («Старт») батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.

Дисплей құрылымы (А2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт/температура шамасының индикаторы.
- B. Әзірлеу уақытын орнату индикаторы.
- C. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- D. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- E. Тағамдарды автожылыту және жылыту функцияларының жұмыс индикаторы.
- F. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

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

Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

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


II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты ашу/жабу

Аспап қақпағын саңлаусыз жапқан кезде, бұйым корпусымен жалғанады, бұл оның жұмыс камерасында жоғары қысымды құруға мүмкіндік береді.

Аспаптың ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болғанда, қақпақ автоматты түрде оқшауланады. Егер әзірлеу аяқталғаннан кейін қақпақ күшсіз ашылмаса, онда жұмыс камерасындағы қысым әлі де жоғары дегенді білдіреді. Аспаптың 10-15 минутта сууын күтіңіз, одан кейін тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашыңыз.

Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраңыз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закрыто» күйіне ауыстырыңыз, мульти пісіру режимінде – «Открыто» күйіне ауыстырыңыз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиіменіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпустағы арнайы тұтқадан ұстаңыз.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

Қорғау жүйесі

REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіші-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

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

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

Аспапты электр желісіне қосыңыз. «Время» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOп» жазбасы жанады. Дыбыс сигналдарының сөнуі «Мин» немесе «Час» батырмаларын басумен іске асады. Индикаторы жанады, дисплейде «SOFF» жазбасы көрсетіледі. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Мин» немесе «Час» батырмаларын басыңыз. Баптаулар аяқталғаннан соң басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

Қысым деңгейін орнату

REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштегі жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларда қысым деңгейін 30-дан 70 кПа дейін өзгертуге болады.

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

Деңгей	Индикатор	Қысым, кПа
Төмен	Сары	30
Орташа	Қызғылт сары	50
Жоғары	Қызыл	70

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды. Қажетті сағат шамасын «Час» баты-

рмасын баса отырып орнатыңыз. Сағат шамасын таңдағаннан кейін, «Мин» батырмасын баса отырып минут шамасын орнатыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламаларды орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде  индикаторы жыпылықтайды.



Бағдарламаның басталуы кейінге қалдыру


«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді (24 сағатқа дейін).

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» батырмасын басыңыз. Уақыт индикаторы 00:00 шамасын көрсетеді және жыпылықтауды бастайды. «Час» батырмасын басқанда сағат шамасын артады, «Мин» батырмасын басқанда – минут шамасы артады.


Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. 00:00 шамасын орнату кезінде, «Старт» батырмасын басқаннан кейін әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.

i Стартты кейінге қалдыру функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Стартты кейінге қалдыру функциясының жұмыс барысында, таңдалынған бағдарлама индикаторы жанады, дисплейде  индикаторы, стартты кейінге қалдыру уақытының кері минуттық санағы, егер авто жылыту функциясы қосулы болса,  индикаторы көрсетіледі. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін, «Отсрочка» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

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

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады.

i Автожылыту функциясы «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қол жетімсіз.

Автожылытуды алдын ала сөндіру


Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмыс барысында осы функцияны алдын ала сөндіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы сөнгенше, «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін, «Старт» батырмасын қайта басыңыз («Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады).

Тағамдарды жылыту

REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Дисплей мен батырмадағы сәйкес индикаторлар жанады. Таймер жылыту уақытының санағын бастайды.

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

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдалана отырып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

i «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын пайдаланған кезде қол жетімсіз.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы бағдарламаның жұмыс барысында уақыт пен температураны өзгертуге мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты. Температураны өзгерту диапазоны таңдалынған бағдарламаға байланысты, өзгеру қадамы – 1°C.

i Әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МОЛОЧНАЯ КАША» және «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламаларын қолдану кезінде қол жетімді.

Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын тек әзірлеу барысында ғана қолдана аласыз. «Отсрочка старта» функциясының жұмыс барысында және бағдарламалардың жұмыс барысында жұмыс режиміне шығу күтілу кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қол жетімсіз.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа және әртүрлі рецепті бойынша пасталар, джем және т.с.с. дайындау кезінде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Час» немесе «Мин» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі температура индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін «Мин» батырмасын, азайту үшін – «Час» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі. Егер келесі өзгертулер кезінде температура 130°C төмен орнатылатын болса, әзірлеу уақыты бағдарламамен таңдалынып қойған бастапқы шаманы шегерумен қайтады.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін 1 сағаттық қадаммен «Час» батырмасын басыңыз, 1 минуттық қадаммен – «Мин» батырмасын басыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.



Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің,

соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

3. Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраңыз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закрыто» күйіне ауыстырыңыз, мульти пісіру режимінде – «Открыто» күйіне ауыстырыңыз. Электр желісіне қосыңыз.



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

4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.



Егер батырманы басу арасындағы уақыт аралығы 1 минуттан артық болса, таңдалған бағдарламаның ығысуы болады және дисплей ағымдағы уақыт индикациясына оралады.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.



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

«ВЫПЕЧКА» және «ЖАРҚА/ФРИТЮР» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеруі мүмкін (түісті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).

8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы мен индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспапты бірнеше минут бойы салқындауын күтіңіз, содан кейін жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын «Открыто» күйге ауыстырыңыз. Қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспап қақпағын ашыңыз.



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



ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

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

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

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



Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND RMC-PM380 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептітерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептітерді www.redmond.com.tr/ru сайтынан таба аласыз.

III. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама күрішті суда және бүтіндәнді жармалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

«ПАР/ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама етті, балық, құс еті, көкөністер мен көпжыынтықты тағамдарды пісіруге немесе буда әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді).

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Бағдарлама еттерді, көкөністерді, теңіз өнімдерін, құс етін және көп құрамды тағамдарды бұқтыруға, сондай-ақ іркілдек әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі ет, балық, көкөніс және сорпаның өзге түрлерін әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 5 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 3 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

IV. МУЛЬТИ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«ВАКУУМ» бағдарламасы

REDMOND RMC-PM380 мультитипісіргіш-жылдам пісіргіш көмегімен, сіз sous-vide (франц. «вакуумдық») технологиясы бойынша өнімдерді дайындай аласыз. Берілген рецептілер кітабынан әзірлеу жөніндегі кеңестерді сақтаңыз.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 2 сағат 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 10 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламаны қолдану кезінде автожылыту функциясы қол жетімсіз.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Осы бағдарламаны қолдану кезінде автожылыту функциясының максималды жұмыс уақыты 2 сағатпен шектелген.



Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостағанның пайдалы көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз.

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

Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады.

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

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

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



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

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

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

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Стартты кейінге қалдыру функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дыбыстық белгіден (қажетті температураға жетті) кейін ғана өнімдерді тостағанға салыңыз.



Май өте ыстық екенін есте сақтаңыз! Күюді болдырмас үшін асуі қолғабын қолданыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.



Ингредиенттердің күйіп қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет.

Фритюрде әзірлеу кезінде өнімдер бар себетті қыздырылған майға салыңыз. Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Бір майды фритюрдегі өнімдерді қайта әзірлеу үшін қолданбаңыз. «ЖАРҚА/ФРИТЮР» бағдарламасын қайта қолданар алдында, аспаптың толығымен сууын күтіңіз.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



Сүт ботқасын әзірлеу үшін майлылығы аз пастерленген сүтті қолданыңыз, қаймағы алынбаған сүтті қолданған кезде оны 1:1 пропорциясында ауыз суымен араластырыңыз. Барлық дәнді жармаларды (күріш, гречка, тары және т.с.с.) мұқият жуыңыз. Әзірлеу алдында мультипісіргіш тостағанын сарымаймен майлау керек.

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

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасының көмегімен үйіңізде тәтті және пайдалы йогурттар дайындай аласыз, сондай-ақ қамырдың ашуына максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Автоподогрев функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-PM380 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші баланың тамақтануымен және өсуімен дамудың әр сатысында күті көрсетумен байланысты көптеген мәселенің шешімін жеңілдетеді.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күрші пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз.

V. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас ісін кетіру үшін ішінде «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 15 минуттық ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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

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

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

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипигіріш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

1. Мультипигіріш–жылдам пісіргіш қақпағын ашыңыз. Сақина-тұтқыштан тығыздауыш сақинаны алыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртіңіз. Қажет болған жағдайда ыдысты жууға арналған құралды қолдана отырып, алынған тығыздауыш сақинаны су ағынына жуыңыз.
3. Қақпақты, сақина-тұтқыш пен тығыздауыш сақинаны құрғатып сүртіңіз.
4. Тығыздауыш сақинаны сақина-тұтқышқа орнатыңыз.

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

1. Бу қақпақшасын жоғары қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныш торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.

4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкеңі кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.



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

Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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



Мультипигіріштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.



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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

VI. ҚОСЫМША АКССЕСУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM380 мультипигіріш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фриторе) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-G1 – қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

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

RHP-M02 – ветчинна

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшінішті мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RB-A673 – күюге қарсы жабыны бар тостаған

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бул тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультипісіргіш-жылдам пісіргіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы – 6 литр. Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

VII. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткеримикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы.	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз.
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш-жылдам корпусына қысық орнатылған	Табаы қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған
	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Табаы қисайтпай, тегіс қойыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш-жылдам қақпағын ылғи сыртлы естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз
	Бекіткіш клапан ластанған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VIII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде

зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

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

EAC

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

Виробник: «Пауер Поінт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-PM380-CIS-UM-12