

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM505

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

RUS	7
UKR	17
KAZ	26



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

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

Импортер в РФ: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

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.

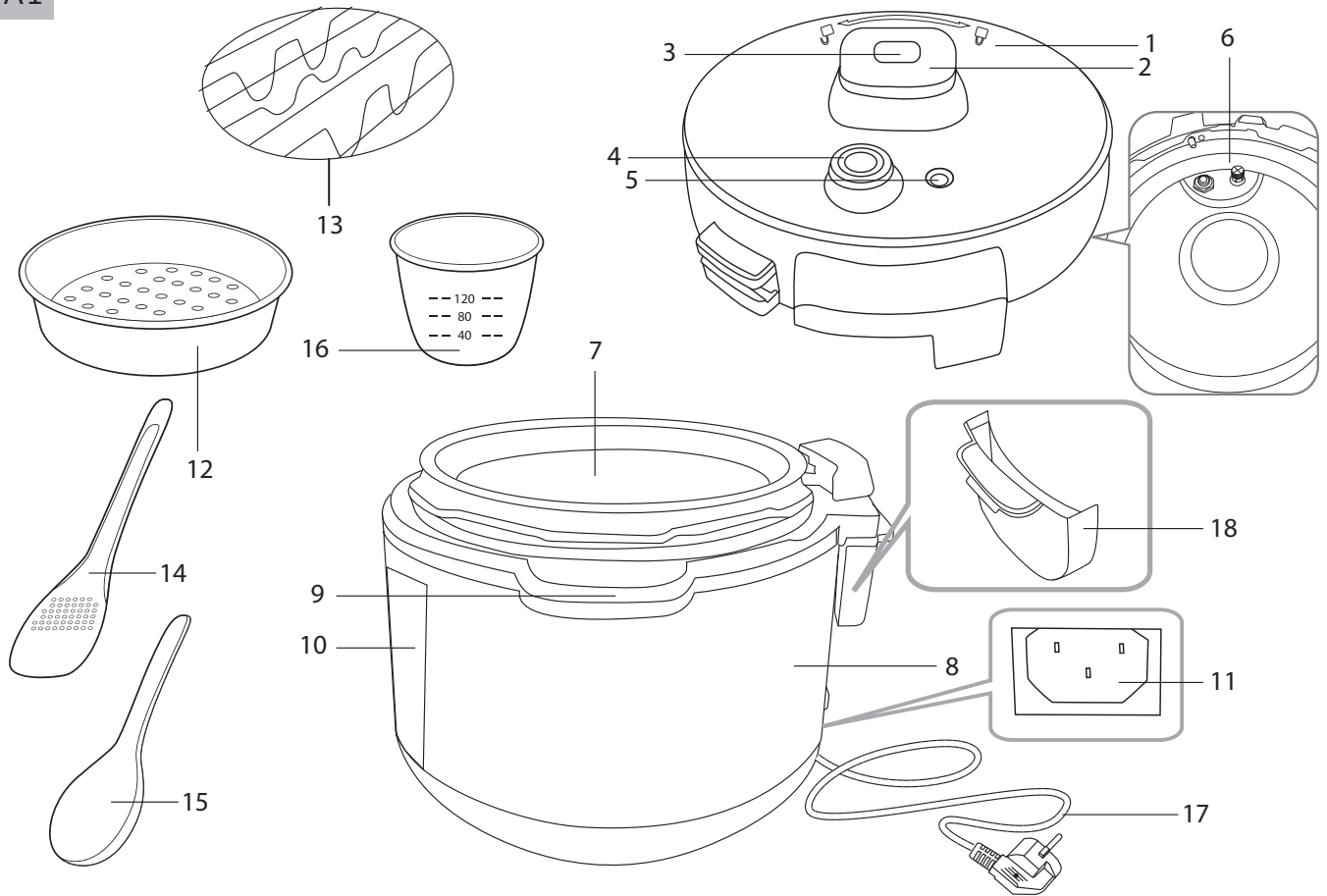
© REDMOND. Все права защищены. 2020.

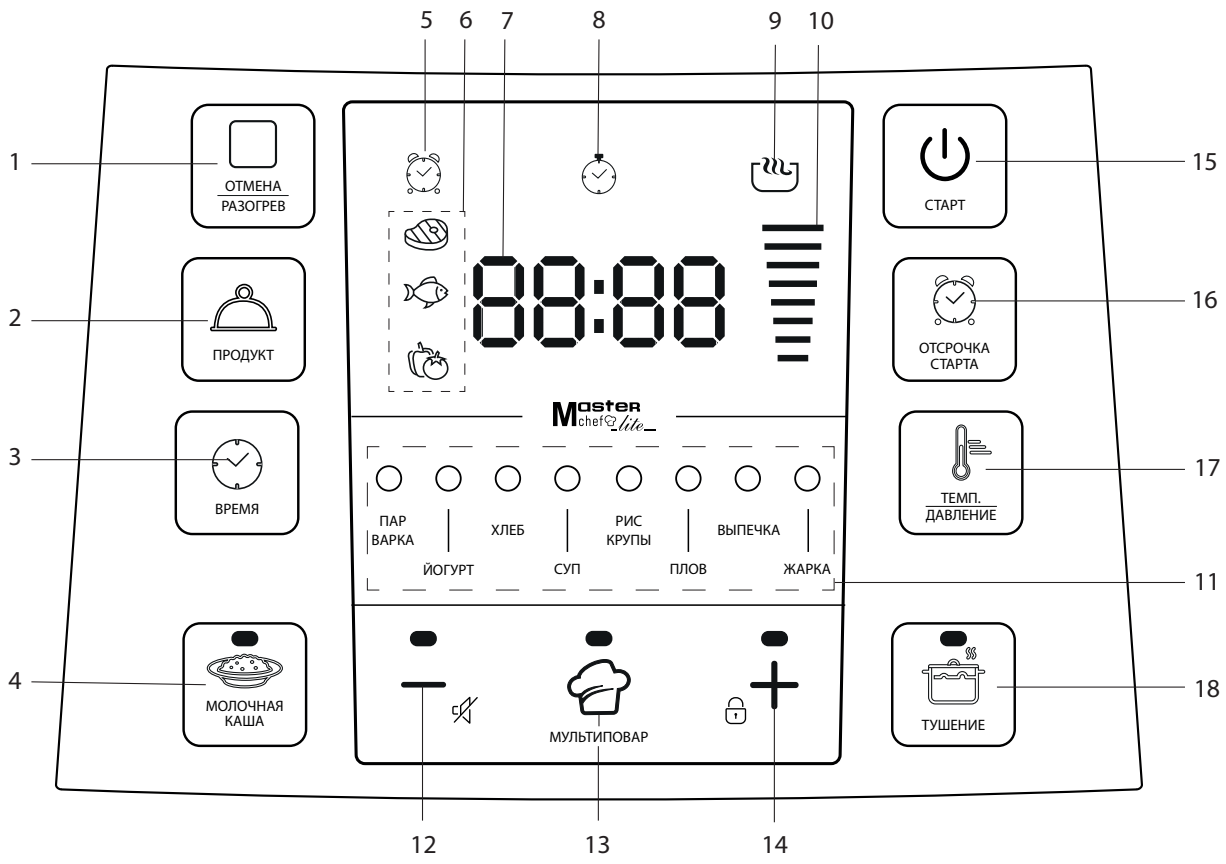
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

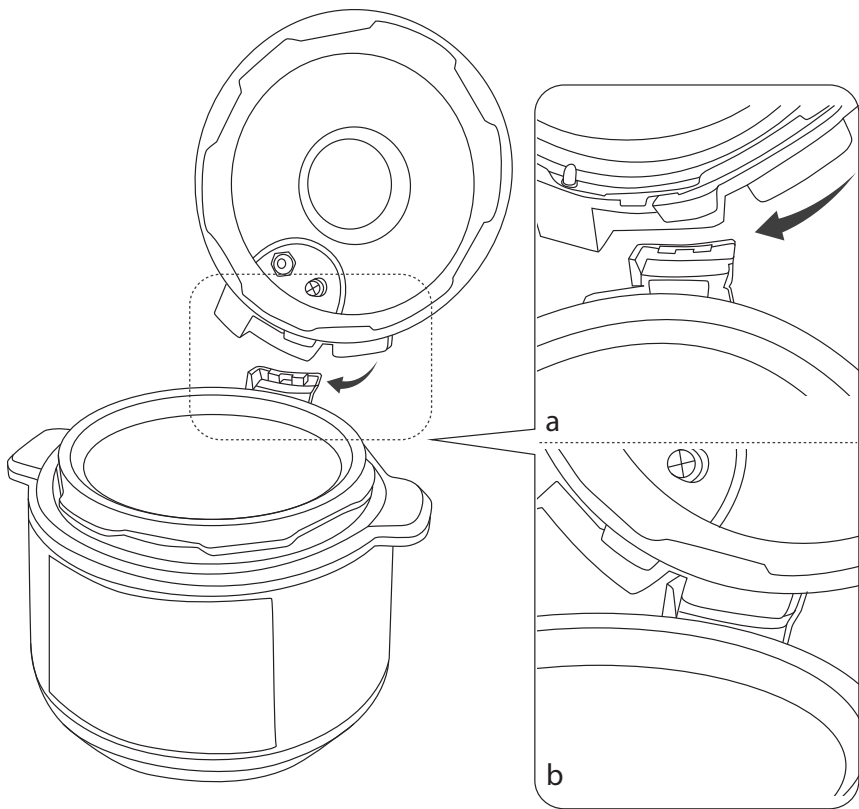
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	13
Технические характеристики	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Автоматические программы приготовления	9	Общие рекомендации.....	14
Функции	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Комплектация	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	14
Устройство прибора.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Панель управления	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	Общие правила и рекомендации	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	Очистка корпуса	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка внутренней поверхности крышки	15
Блокировка панели управления.....	10	Очистка съемного парового клапана	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Очистка чаши	15
Установка времени приготовления.....	11	Удаление конденсата	15
Установка температуры приготовления	11	Очистка рабочей камеры.....	15
Отсрочка старта программы.....	12	Хранение и транспортировка	15
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд).....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Разогрев блюд	13		

A1

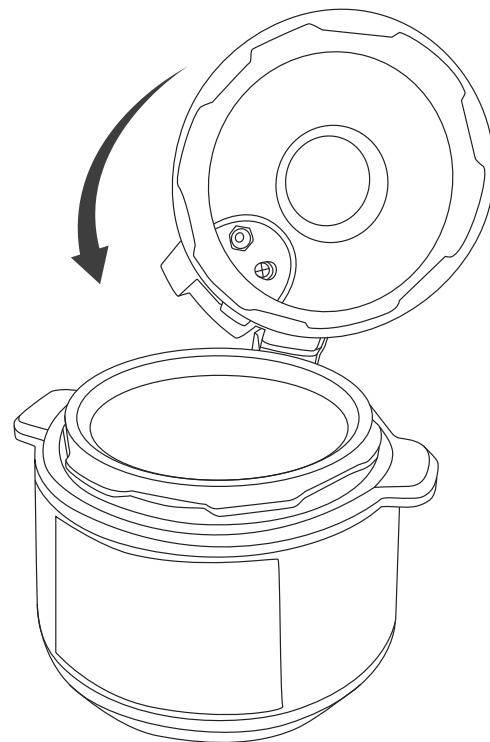




A3



1



2

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 RMC-PM505 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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 многофункциональный прибор 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 прибора будет считаться нарушением усло-

вий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора 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 прибором при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
 - Всегда следите за чистотой и исправностью парового клапана, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
 - Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.
- STOP** *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!*
- Во избежание засорения парового клапана 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** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!*
- При открытии парового клапана 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 паровой клапан.
 - Поднимать прибор можно только за ручки по бокам корпуса и только в выключенном состоянии.
- 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. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM505
Мощность.....	1100 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Крышка.....	съёмная
Паровой клапан.....	съёмный
Система защиты.....	3-уровневая:
• паровой клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	
Материал корпуса.....	пластик, металл
Шнур питания.....	Съёмный
Габаритные размеры.....	345 × 310 × 325 мм
Вес нетто.....	4,8 кг

Автоматические программы приготовления

В режиме скороварки

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. ПАР/ВАРКА – МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ | 4. ПЛОВ |
| 2. СУП – МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ | 5. ТУШЕНИЕ – МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ |
| 3. РИС/КРУПЫ | |

В режиме мультиварки

- | | |
|------------|-------------------|
| 6. ЙОГУРТ | 10. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 7. ХЛЕБ | 11. МУЛЬТИПОВАР |
| 8. ВЫПЕЧКА | 12. ЭКСПРЕСС |
| 9. ЖАРКА | |

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
Блокировка панели управления.....	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.
Шнур питания.....	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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Съёмная крышка | 10. Панель управления с дисплеем |
| 2. Ручка для открытия крышки | 11. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 3. Кнопка открытия парового клапана | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 4. Съёмный паровой клапан | 13. Подставка для приготовления на пару |
| 5. Механический индикатор давления | 14. Плоская ложка |
| 6. Уплотнительное кольцо | 15. Черпак |
| 7. Чаша | 16. Мерный стакан |
| 8. Корпус прибора | 17. Сетевой шнур |
| 9. Ручки для переноски | 18. Контейнер для сбора конденсата |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

- Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек;
- Кнопка «ПРОДУКТ» – выбор вида продукта в программах «ПАР/ВАРКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ»
- Кнопка «ВРЕМЯ» – настройка времени приготовления
- Кнопка «МОЛОЧНАЯ КАША» – выбор программы приготовления «МОЛОЧНАЯ КАША»
- Индикатор  – индикатор отсрочки старта
- Индикаторы выбора вида продукта (МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ)
- Цифровой индикатор
- Индикатор  – индикатор выхода на рабочие параметры
- Индикатор  – индикатор автоподогрева/разогрева
- Индикатор уровня давления
- Индикаторы автоматических программ приготовления
- Кнопка  – выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра; отключение звуковых сигналов

13. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР» – выбор программы приготовления «МУЛЬТИПОВАР»
14. Кнопка **+** – выбор программы приготовления, увеличение значения параметра; блокировка панели управления
15. Кнопка «СТАРТ» – запуск программы приготовления, включение/отключение автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС»
16. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» – настройка времени отсрочки старта
17. Кнопка «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» – настройка температуры приготовления, регулировка уровня давления в чаше
18. Кнопка «ТУШЕНИЕ» – выбор программы приготовления «ТУШЕНИЕ»

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.

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки 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. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднять прибор за ручку для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.

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 ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **—**. Если звуковые сигналы выключены, горит индикатор кнопки **—**.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала, индикатор кнопки загорится. На дисплее на несколько секунд появятся символы [**]**. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [**]**.

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала, индикатор кнопки погаснет. На дисплее на несколько секунд появятся символы [**]**.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

! **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 «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). 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.

STOP При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 6), закройте крышку прибора и поверните по часовой стрелке до упора.

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

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

4. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:
 - Режим скороварки – клапан установлен – для программ «ПАР/ВАРКА», «СУП», «РИС/КРУПЫ», «ПЛОВ», «ТУШЕНИЕ»;
 - Режим мультиварки – клапан снят – для программ «ЙОГУРТ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЭКСПРЕСС».
5. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
6. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **--:--**).

- С помощью кнопок — и + выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться. Для выбора программы «МОЛОЧНАЯ КАША», «МУЛЬТИПОВАР» или «ТУ-ШЕНИЕ» нажмите соответствующую кнопку, индикатор кнопки загорится.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»), температуру (см. раздел «Установка температуры приготовления») и уровень давления (см. раздел «Установка уровня давления»).
- При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» во время настройки программы приведет к сбросу настроек. Повторное нажатие кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» после автосохранения переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается --:--).

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается --:--).

На любом этапе настройки нажатие кнопки «СТАРТ» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «СТАРТ». Во время работы программы горит индикатор ☺ и индикатор выбранной программы. При работе программы под давлением горит индикатор уровня давления. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор ☺ (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)'). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «ПАР/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме мультиварки, будет мигать индикатор ☺. После выхода на рабочие параметры индикатор ☺ будет гореть непрерывно. Во время выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме скороварки, будут мигать индикаторы уровня давления и ☺. После выхода на рабочие параметры индикаторы будут гореть непрерывно.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на механический индикатор давления (схема **A1**, п. 5) во время работы прибора.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается --:--). По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких

минут, после чего нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. Дождитесь пока механический индикатор давления опустится, отпустите кнопку открытия парового клапана, после чего откройте крышку прибора.

Чтобы прервать процесс приготовления нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

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

– использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке RMC-PM505 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

- Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку «ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ВРЕМЯ».
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ВРЕМЯ».

Установка температуры приготовления

Для программ, работающих в режиме мультиварки, доступна функция регулировки температуры до старта (кроме программ «ЭКСПРЕСС» и «МОЛОЧНАЯ КАША»). Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C, с шагом установки в 1°C.


- Для настройки температуры после выбора программы приготовления нажмите кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ», значение температуры на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

- Для сохранения изменений нажмите кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» либо не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать).



i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.

- Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА», на дисплее начнут мигать индикатор  и значение часов (по умолчанию «Отсрочка старта» выключена).
- Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».

i Данная функция доступна не во всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее горят индикатор выбранной программы и индикатор . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

i Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.



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

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 любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.



Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ пригото-

вения (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение времени в процессе приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ВРЕМЯ».
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ВРЕМЯ».

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Изменение температуры в процессе приготовления


Доступно только для программ, работающих в режиме мультиварки (кроме программ «МОЛОЧНАЯ КАША» и «ЭКСПРЕСС»). Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C, с шагом установки в 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта.

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ», на дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
- Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений нажмите кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» либо не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)



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 горит индикатор , а также отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается --:--).

i Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).



Предварительное отключение автоподогрева


Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»: индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» еще раз, индикатор  загорится.

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен.

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Загорятся индикаторы  и , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается --:--).

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ПАР/ ВАРКА	МЯСО	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
	РЫБА		0:09					
	ОВОЩИ		0:09					

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта	8:00	5 мин – 12 ч / 1 мин			✓	
ХЛЕБ		Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓	2
СУП	МЯСО	Приготовление бульонов, супов, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓	12
	РЫБА		0:10					
	ОВОЩИ		0:10					
РИС/КРУПЫ*		Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин	✓		✓	12
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓	12
ЖАРКА		Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин		✓		12
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓	12
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓	12
	РЫБА		0:10					
	ОВОЩИ		0:10					
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	1 мин – 4 ч / 1 мин				12
ЭКСПРЕСС		Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку «СТАРТ». Во время работы программы на дисплее отображается 	автоматическое отключение после полного выкипания воды					

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ


Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

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
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	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

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

 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.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com/ru.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM505** 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. Возможно использование с мультиварками 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 других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками 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, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе 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, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан 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 зубок, 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.

Очистка корпуса

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

Очистка внутренней поверхности крышки

Внутреннюю поверхность крышки и уплотнительную резинку очищайте после каждого использования прибора влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства.

⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее утеря или деформация приведет к выходу прибора из строя.

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Паровой клапан потяните вверх и аккуратно снимите.
2. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед установкой.

3. Установите паровой клапан в прибор.

Очистка чаши

Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования. 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.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в полости вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Удалять конденсат необходимо после каждого использования устройства. Для этого снимите контейнер, слегка потянув его на себя, вылейте конденсат. Промойте контейнер под струей воды, следуя общим правилам, и установите его на место. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

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

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

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 прибора и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковок. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E6		Не включайте прибор с пустой чашей или без чаши! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100°C) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E8	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
	Во время работы одной из программ режима скороварки не достигнут достаточный уровень давления в чаше	Проверьте правильность установки клапана выпуска пара и крышки прибора
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	
Блюдо готовится слишком долго	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 из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. 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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company/>

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


Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска прибора.

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

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

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


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


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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм 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 вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням 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 призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

 **УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
 - Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.
-  **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове uszkodження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. Ушкоджений електрокабель потребує термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.
 - Завжди слідкуйте за чистотою та справністю парового клапана, запір-ного клапана, ущільнювального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмикайте прилад в електромережу за наявності пошкоджень, засмічень, деформації клапанів, внутрішньої кришки й ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збирання конденсату.
 - Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність у чаші води або іншої рідини – не менше ніж 1/5 від об'єму чаші.

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

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

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

- При відкритті парового клапана під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилийтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично 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 паровий клапан.
- Піднімати прилад можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу і тільки у вимкненому стані.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), 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 при-

ладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM505
Потужність.....	1100 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Кришка.....	знімна
Паровий клапан.....	знімний
Система захисту.....	3-рівнева:
• паровий клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	
Матеріал корпусу.....	пластик, метал
Електрошнур	знімний
Габаритні розміри.....	345 × 310 × 325 мм
Вага нетто.....	4,8 кг

Автоматичні програми приготування**У режимі скороварки**

- | | |
|---|--|
| 1. ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ) – М'ЯСО, РИБА, ОВОЧІ | 4. ПЛОВ |
| 2. СУП – М'ЯСО, РИБА, ОВОЧІ | 5. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) – М'ЯСО, РИБА, ОВОЧІ |
| 3. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | |

У режимі мультиварки

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 6. ЙОГУРТ | 10. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 7. ХЛЕБ (ХЛІБ) | 11. МУЛЬТИПОВАР |
| 8. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) | 12. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | |

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокування панелі управління.....	€

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.
Електрошнур.....	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 приладу (схема А1, стор. 4)

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Знімна кришка | 3. Кнопка відкриття парового клапана |
| 2. Ручка для откриття кришки | 4. Знімний паровий клапан |

- | | |
|---|--|
| 5. Механічний індикатор тиску | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 6. Ущільнювальне кільце | 13. Підставка для приготування на парі |
| 7. Чаша | 14. Плоска ложка |
| 8. Корпус приладу | 15. Черпак |
| 9. Ручки для перенесення | 16. Мірна склянка |
| 10. Панель управління з дисплеєм | 17. Електрошнур |
| 11. Рознім для підключення електрошнура | 18. Контейнер для збирання конденсату |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

- Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» («СКАСУВАННЯ/РОЗІГРІВ») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
- Кнопка «ПРОДУКТ» – вибір виду продукту в програмах «ПАР/ВАРКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ»
- Кнопка «ВРЕМЯ» («ЧАС») – налаштування часу приготування
- Кнопка «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША») – вибір програми приготування «МОЛОЧНАЯ КАША»
- Індикатор  – індикатор відстрочки старту
- Індикатори вибору виду продукту (М'ЯСО, РИБА, ОВОЧІ)
- Цифровий індикатор
- Індикатор  – індикатор виходу на робочі параметри
- Індикатор  – індикатор автопідігрівання/розігрівання
- Індикатор рівня тиску
- Індикатори автоматичних програм приготування
- Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра; відключення звукових сигналів
- Кнопка «МУЛЬТИПОВАР» – вибір програми приготування «МУЛЬТИПОВАР»
- Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра; блокування панелі управління
- Кнопка «СТАРТ» – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву, запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» («ВІДСТРОЧКА СТАРТУ») – налаштування часу відстрочки старту
- Кнопка «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» («ТЕМП./ТИСК») – налаштування температури приготування, збільшення/зменшення рівня тиску
- Кнопка «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ») – вибір програми приготування «ТУШЕНИЕ»

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-показники (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 очистьте 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 мультиварки-скороварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

STOP **УВАГА!** Підняти прилад за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.

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.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім режиму налаштування програми. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку **—**. Якщо звукові сигнали вимкнено, горить індикатор кнопки **—**.

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Для включення блокування панелі управління в будь-якому режимі, окрім налаштування програми, натисніть і утримуйте кнопку **+** до звукового сигналу, індикатор кнопки загориться. На дисплеї на декілька секунд з'являться символи [**—**]. При натисканні будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплеї на декілька секунд будуть з'являтися символи [**—**].

Щоб зняти блокування, удруге натисніть і утримуйте кнопку **+** до звукового сигналу, індикатор кнопки згасне. На дисплеї на декілька секунд з'являться символи [**—**].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

STOP *При роботі з мультиваркою-скороваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.com.ua. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.*

3. Встановіть кришку на прилад, як показано на схемі **A3** (стор. 6), закрийте кришку приладу і поверніть за годинниковою стрілкою до упору.

i *При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуйтеся вказівок книги рецептів.*



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

4. Залежно від обраного режиму роботи змініть або встановіть клапан випускання пари:
 - режим скороварки — клапан встановлений — для програм «ПАР/ВАРКА», «СУП», «РИС/КРУПЬ», «ПЛОВ», «ТУШЕННЯ»;
 - режим мультиварки — клапан знятий — для програм «ЙОГУРТ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «МОЛОЧНА КАША», «ЭКСПРЕСС».
5. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
6. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається **--:--**).
7. За допомогою кнопок **—** і **+** виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме. Для вибору програми «МОЛОЧНА КАША» «МУЛЬТИПОВАР» або «ГАСІННЯ» натисніть відповідну кнопку, індикатор кнопки загориться.
8. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»), температуру (див. розділ «Встановлення температури приготування») і рівень тиску (див. розділ «Встановлення рівня тиску»).




9. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

i Натискання кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» під час налаштування програми призведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» після автозбереження переводить прилад в режим очікування (на дисплеї відображається --:--). При бездіяльності протягом однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається --:--).

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки «СТАРТ» призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

10. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ». Під час роботи програми горять індикатор  і індикатор обраної програми. При роботі програми під тиском горить індикатор рівня тиску. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»). Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «ПАР/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші.

Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі мультиварки, на дисплеї буде блимати індикатор . Після виходу на робочі параметри індикатор  горітиме безперервно. Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі скороварки, будуть блимати індикатори рівня тиску і . Після виходу на робочі параметри індикатори будуть горіти безперервно.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ натискати і надавати будь-який вплив на механічний індикатор тиску (схема **A1**, п. 5) під час роботи приладу.

11. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається --:--). Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Дочекайтеся, поки механічний індикатор тиску опуститься, відпустіть кнопку відкриття парового клапана, після чого відкрийте кришку приладу.

i Для переривання процесу приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

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

– використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки-скороварки REDMOND RMC-PM505 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці RMC-PM505 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)).

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «ВРЕМЯ», значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ВРЕМЯ».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ВРЕМЯ».

Встановлення температури приготування

Для програм, що працюють в режимі мультиварки, доступна функція регулювання температури до старту (окрім програм «ЭКСПРЕСС» і «МОЛОЧНАЯ КАША»). Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C, з кроком установки в 1°C.

1. Для настройки температури після вибору програми приготування натисніть кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» і «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ», значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін натисніть кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» або не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтіти).

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.


Установка урівня дрвлєния


Під час використання програм, що працюють у режимі скороварки, ви можете змінювати рівень тиску в чаші. За замовчуванням заданий максимальний рівень тиску (на індикаторі рівня тиску горить значення «6»). Для зміни рівня тиску після вибору автоматичної програми



ми натискайте кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ»: перемикання відбувається по колу, відповідне значення на індикаторі буде загорятися. Обране значення автоматично зберігається.


Відстрочка старту програми


Функція «Відстрочка старту» дозволяє встановити час, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.


1. Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА», на дисплеї почнуть блимати індикатор  і значення годинника (за замовчуванням «Відстрочка старту» вимкнене).
2. Натискуючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».

 Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор вибраної програми і індикатор . Якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»).


 Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатори  згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час приготування в процесі виконання автоматичних програм, що працюють у режимі скороварки, а також час і температуру приготування – у режимі мультиварки.

 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Змінення часу в процесі приготування

Доступно для всіх програм, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)). Регулювання часу в процесі приготування аналогічне установці часу до старту програми.

1. Натисніть кнопку «ВРЕМЯ». Значення годинника на дисплеї почне мерехтити.
2. Натискуючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ВРЕМЯ».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ВРЕМЯ».


 Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

У разі зміни температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми.


Змінення температури в процесі приготування

Доступне тільки для програм, що працюють в режимі мультиварки (окрім програм «МОЛОЧНАЯ КАША» і «ЭКСПРЕСС»). Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C, з кроком установки в 1°C. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старту.


1. Під час роботи програми приготування тричі натисніть кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ», на дисплеї почне блимати значення температури за замовчуванням.
2. Натискуючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін натисніть кнопку «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» або не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).

 УВАГА! Забезпечте безпеку у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.



Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C до 12 годин. При діючому автопідігріванні горить індикатор  а також відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається $--:--$).

 Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).



Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»: індикатор  загасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть удруге кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», індикатор  загориться.

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено.

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:


1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Загоряться індикатори  і , таймер почне прямий шохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70–75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання удруге натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається --:--)



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

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма		Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Відлік часу з моменту закінчення	Відстрочка старту	Автопідігрів, год
ПАР/ ВАР- КА	М'ЯСО	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:10	1 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
	РИБА		0:09					
	ОВОЧІ		0:09					
ЙОГУРТ		Приготування йогуртів	8:00	5 хв – 12 год / 1 хв			✓	
ХЛІБ		Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосереднє випікання. При установці часу приготування менше 1 години після запуску програми почнеться процес випікання	3:00	1 хв – 4 год / 1 хв			✓	2

Програма		Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Відлік часу з моменту закінчення	Відстрочка старту	Автопідігрів, год
СУП	М'ЯСО	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	12
	РИБА		0:10					
	ОВОЧІ		0:10					
РИС/КРУПЫ*		Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:10	1 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
ВЬПЕЧКА		Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листокового тіста	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв			✓	12
ЖАРКА		Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою	0:18	1 хв – 1 год 30 хв / 1 хв		✓		12
МОЛОЧНА КАША		Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв			✓	12
ТУШЕНІЕ	М'ЯСО	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодної та заливного	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	12
	РИБА		0:10					
	ОВОЧІ		0:10					
МУЛЬТИПОВАР		Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури	0:30	1 хв – 4 год / 1 хв				12
ЭКСПРЕСС		Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми з режиму очікування або під час обирання програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ». Во время работы программы на дисплее отображается 						

*Функція автоматичного відключення програми після википання води для приготування розсипчастих круп реалізована в програмі «ЭКСПРЕСС».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



УВАГА! Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов!

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «ПАР/ВАРКА», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

- STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.*
- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки-скороварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

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 внутрішньої поверхні кришки

Внутрішню поверхню кришки і ущільнювальну резинку очищайте після кожного використання приладу вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного миючого засобу.

⚠ *УВАГА!* Будьте обережні при очищенні ущільнювальної резинки: її деформація призведе до виходу приладу з ладу.

Очищення знімного парового клапана

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Обережно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вгору.
2. Промийте клапан під струменем води. Ретельно просушіть перед установкою.
3. Встановіть паровий клапан в прилад.

Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. 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 очистьте. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультивар-

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в приладі, видаляйте після кожного використання пристрою. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його на себе. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись загальних правил, і вставте на місце. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної 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.

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.

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

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 упаковок. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E*	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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E6		Не вклучайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого продовжуйте приготування
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не доливайте воду в чашу під час роботи програм «МУЛЬТИПОВАР» (при установці температури вище 100°C) і «ЖАРКА» При установці температури вище 120°C в програмі «ЖАРКА» і вище 130°C в програмі «МУЛЬТИПОВАР» готуйте з відкритою кришкою
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E8	Запущена одна з програм режиму мультиварки, клапан випуску пари встановлен для роботи в режимі скороварки	Обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його
Прилад не вмикається	Під час роботи однієї з програм режиму скороварки не досягнутий достатній рівень тиску в чаші	Перевірте правильність установки клапана випуску пари і кришки приладу
	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	
	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
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Встановіть чашу рівно, без перекосів Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
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 гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі скороварки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.company/>

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 комплектист. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові 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, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся 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 әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- 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.
 - Әрқашан бу қысымтығының, тиек қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсат жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

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

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

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

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

- Бу қысымтығын 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.
- Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

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-PM505
Қуаты.....	1100 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Қақпағы.....	алмалы
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	3-деңгейлі:
• бу клапаны	
• температуралық сақтандырғыш	
• артық қысым датчигі	
Корпус материалы.....	пластик, металл
Электрқоректену бауы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері.....	345 × 310 × 325 мм
Таза салмағы.....	4,8 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

Жылдам пісіргіш режимінде

- | | |
|--|---|
| 1. ПАР/ВАРКА (БУДА/ҚАЙНАТУ) – ЕТ, БАЛЫҚ, КӨКӨНІС | 4. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 2. СУП (СОРПА) – ЕТ, БАЛЫҚ, КӨКӨНІС | 5. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) – ЕТ, БАЛЫҚ, КӨКӨНІС |
| 3. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | |

Мультипісіргіш режимінде

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 6. ЙОГУРТ | 10. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ) |
| 7. ХЛЕБ (НАН) | 11. МУЛЬТИПОВАР |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 12. ЭКСПРЕСС |
| 9. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | |

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
Басқару панелін құрсаулау.....	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
Электрқоректену бауы.....	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. Алынбалы қақпағы | 10. Дисплеймен басқарылатын панель |
| 2. Тұтқасы ашу басқышы | 11. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш |
| 3. Бу құлақшасының ашылу тетігі | 12. Буда дайындауға арналған контейнер |
| 4. Алынбалы бу құлақшасы | 13. Буда пісіруге арналған тіреуіш |
| 5. Механикалық қысым индикаторы | 14. Жалпақ қасық |
| 6. Тығыздайтын сақина | 15. Шөміш |
| 7. Тостаған | 16. Өлшегіш стақан |
| 8. Құралдың корпусы | 17. Электрқуатының шнуры |
| 9. Ауыстыруға арналған тұтқа | 18. Конденсат жинайтын контейнер |


Басқару тақтасы мен дисплей (А2 сурет, 5 бет)

- «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» («БОЛДЫРМАУ/ЖЫЛЫТУ») батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- «ПРОДУКТ» батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «ПАР/ВАРКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ»
- «ВРЕМЯ» («УАҚЫТ») батырмасы – әзірлеу уақытын мәнін орнату
- «МОЛОЧНАЯ КАША» («СУТ БОТҚАСЫ») батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «МОЛОЧНАЯ КАША»
- 🔊 индикаторы – стартты шегеру индикаторы
- Өнім түрін таңдау индикаторлары (ЕТ, БАЛЫҚ, КӨКӨНІС)
- Сандық индикатор
- 🔄 индикаторы – жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы
- 🔊 индикаторы – автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
- Қысым деңгейінің индикаторы

11. Бағдарламаны орындау индикаторлары
12. — батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
13. «МУЛЬТИПОВАР» батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «МУЛЬТИПОВАР»
14. + батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
15. «СТАРТ» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру, включение программы «ЭКСПРЕСС»
16. «ОТСРОЧКА СТАРТА» («СТАРТТЫ ШЕГЕРУ») батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты
17. «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» («ТЕМП./») батырмасы – әзірлеу температура мәнін орнату, тостағандағы жұмыс қысымының деңгейін өзгерту
18. «ТУШЕНИЕ» батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «ТУШЕНИЕ»

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

 Корпустың 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 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 корпустың жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

 **МАҢЫЗДЫ!** Қақпақты ашу үшін аспапты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату


Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын басқа. Бұл үшін — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, — батырмасын индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау


Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Іске бағдарламаны баптаудан басқа кез-келген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы жанады. Дисплейде бірнеше секундқа [] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіптемесінде кез-келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундқа [] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы сөнеді. Дисплейде бірнеше секундқа [] символдары пайда болады.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі


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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанға рецептер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

 **Жылдам қайнататын мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.tr сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл қюға қарсы жабынның бүлінуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

3. **A3** (6 бет) схемасында көрсетілгендей, аспапқа қақпақты орнатыңыз, аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыңыз.

 **Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецептер кітабының нұсқауын оқыңыз. Желі баусымын корпустың жалғағышқа қосыңыз.**

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

4. Жұмыстың таңдалған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:

- Жылдам қайнату күйі – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «ПАР/ВАРКА», «СУП», «РИС/КРУПЫ», «ПЛОВ», «ТУШЕНИЕ»;



- Әмбебап пісіргіш күйі — қақпақша алынған — бағдарламалар үшін «ЙОГУРТ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЭКСПРЕСС». Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.
- 5. Қуа көзін корпустағы жалғашыққа қосыңыз.
- 6. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (– –:– – дисплейде көрсетілінеді).

- 7. — және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айнымалы бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. «СУТ БОТҚАСЫ», «МУЛЬТИПОВАР» немесе «СӨНДІРУ» бағдарламасын таңдау үшін тиісті батырманы басыңыз.
- 8. Қажет болған жағдайда, үнсіздік бойынша орнатылған әзірлеу уақытын («Әзірлеу уақытын орнатуды» қараңыз), температурасын («Әзірлеу температурасын орнатуды» қараңыз) және қысым деңгейін («Қысым деңгейін орнатуды» қараңыз) өзгертіңіз.
- 9. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).




i Бағдарламаны баптау кезінде «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басу баптауды төмендетуге әкеліп соқтырады. Автоматты сақтағаннан кейін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын қайта басу, құрылғыны күту режиміне алып келеді (дисплейде – –:– – бейнеленеді).

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады (– –:– – дисплейде көрсетілінеді).

Баптаудың кез келген кезеңінде «СТАРТ» ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосуға алып келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

- 10. Дайындау бағдарламаларын іске қосу үшін «СТАРТ» батырмасын басыңыз. Бағдарлама жұмысы кезінде  индикаторы және таңдалған бағдарламаның индикаторы жанады. Қысымда бағдарлама жұмыс істегенде қысым деңгейінің индикаторы жанады. Егер автоысыту функциясы болса  индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). Дайындау аяқталғаннан кейін, құрылғыға буды шығару және ыдыстағы қысымды қалпына келтіру үшін бірнеше минут суытыңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

Мультіпісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаның жұмыс параметрлері шыққан кезде,  индикаторы жыпылықтап тұрады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін,  индикаторы үздіксіз жанып тұрады. Жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаның жұмыс параметрлеріне шығу кезінде қысым көрсеткіштері мен  жыпылықтады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін индикаторлар үздіксіз жанатын болады.


STOP Құралдың жұмыс жасауы кезінде қысымның механикалық индикаторына (А1 сурет, 5 т.) басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

- 11. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады (– –:– – дисплейде көрсетілінеді). Тамақ дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Қысымның механикалық индикаторы төмендегенше күтіңіз, бу клапанын ашу түймесін босатыңыз, содан кейін құралдың қақпағын ашыңыз.

i Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз.

STOP ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стақан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.

 Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND RMC-PM505 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецепттерді www.redmond.companу сайтынан таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

RMC-PM505 мультіпісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру) қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ВРЕМЯ».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

Әзірлеу температурасын орнату

Мультіпісіргіш тәртіптемесінде жұмыс істейтін бағдарламалар үшін іске қосуға дейін температураны реттеу функциясы қолжетімді («ЭКСПРЕСС» және «МОЛОЧНАЯ КАША»

бағдарламасынан басқа). Температураның өзгеру диапазоны – 35 тен 180°C дейін, орнату қадамы 1°C.

1. Температураны баптау үшін, бағдарламаны таңдағаннан кейін «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» батырмасын басыңыз, мәні дисплейде жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Аمانы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз немесе «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» батырмасын басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мәнің жыпылақтауы тоқтайды).


i Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Қысым деңгейін орнату



Жылдам дайындаушы режимінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, сіз ыдыстағы қысым деңгейін өзгерте аласыз. Үнсіздік бойынша қысымның максималды деңгейі берілген. Қысым деңгейін өзгерту үшін, автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» батырмасын басыңыз: ауыстырып қосу шеңбері бойынша орнанып, тиісті мәні индикаторда жанады. Таңдалған мән автоматты түрде сақталады.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


«Бастауды кейінге қалдыру» функциясы дайындау бағдарламасын орындауды бастайтын уақытты орнатады.

1. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз, түймешігін басыңыз, дисплейде  индикаторы және сағат мәні жыпылықтайды (бастапқы қалпы бойынша «Басталуын кейінге шегеру» сөндірілген).
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз.

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы және  индикаторы, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы жанады жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жанып тұрады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз).

i «Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секунд дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді,  индикаторы және стартты шегеру индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы жылдам ас-әзірлеу режимінде жұмыс істейтін автоматтық бағдарламалардың орындалу кезінде дайындау уақытын (сондай-ақ, әмбебап ас-әзірлеу режимінде дайындау температурасын) өзгертуге мүмкіндік береді.

💡 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеңіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).

Дайындау процесі кезінде уақыттың өзгертілуі

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, барлық бағдарламаларға қолжетімді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға тәуелді болады (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз). Дайындау барысындағы уақытты реттеу бағдарлама басталғанға дейінгі уақытты белгілеуге ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз. Дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ВРЕМЯ».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

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

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

Алдын ала қыздыру уақытында әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру уәдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады.

Дайындау процесі кезінде температурасын өзгертілуі

Мультипісіргіш тәртіптемесінде жұмыс істейтін бағдарламалар үшін ғана қолжетімді («МО-ЛОЧНАЯ КАША» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа). Температураның өзгеру диапазоны – 35 тен 180°C дейін, орнату қадамы 1°C. Температураны реттеу, дайындау барысында бастауға дейінгі температураны баптауға ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» батырмасын басыңыз, бастапқы қалпы бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмаларын баса отырып, қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақыты кейпіне түседі).
4. «ТЕМП./ДАВЛЕНИЕ» батырмасын келесі басу аспапты кезінде уақыттың баптау режиміне қайтарады

i Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Жұмыс істеп жатқан автоысытқыш функциясы кезінде, индикаторы жанып тұрады, және осы режимдегі минут сайынғы уақыт санағы көрсетіледі.

Автоысытқын функциясын қосу үшін, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (— : — : — дисплейде көрсетіледі).

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).

Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз: индикаторы сөнеді. Қайтадан автоысытқышты қосу үшін, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын тағы бір рет басыңыз, индикаторы жанады.

i Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз

3. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз, және индикаторы жанады, таймер ысытудың минут сайынғы уақыт санағын бастайды. Аспап тағамды 70–75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
4. Ысытуды өшіру үшін қайтадан «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (— : — : — дисплейде көрсетіледі).

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

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама		Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қызым	Қайнау сәтпен бастап уақыттың есептемесі	Сарты шегеру	Автоқыздыру, сағ
ПАР/ВАРКА	ЕТ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
	БАЛЫҚ		0:09					
	КӨКӨНІС		0:09					
ЙОГУРТ		Йогурттарды дайындау	8:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин			✓	
ХЛЕБ		Қара және астық бидай ынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан артық дайындау үшін орнатылған уақыт кезінде, бағдарламаның іске қосылуынан бастап пісіріп шығару процесі басталынады	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓	2
СУП	ЕТ	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көкжелерді дайындау	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
	БАЛЫҚ		0:10					
	КӨКӨНІС		0:10					
РИС/КРУПЫ*		Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ		Палаудың әр түрін әзірлеу	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин	✓		✓	12
ВЫПЕЧКА		Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓	12
ЖАРКА		Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек	0:18	1 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин		✓		12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Қайнау сәтіннен бастап уақыттың есептемесі	Сыртты шегеру	Автоқыздыру, с/ф
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓	12
ТУШЕНИЕ	ЕТ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
	БАЛЫҚ		0:10				
	КӨКӨНІС		0:10				
МУЛЬТИПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған	0:30	1 мин – 4 сағ / 1 мин				12
ЭКСПРЕСС	Суға жүріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Күту режиміндегі бағдарламаны іске қосу үшін немесе дайындау бағдарламасын таңдау кезінде «СТАРТ» батырмасын басыңыз. [] дисплейде пайда болады	Бағдарлама сұтолық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшулі қарастырылды					

*Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асырылған.

III. АСПАП КҮТІМІ



Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермакалықта 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.



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.

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Корпусы тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусың бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

Ішкі қақпақты тазарту

Қақпақтың ішкі бетін және тығыз резеңкесін, әр қолданған сайын, дымқыл ас үй майлықтарымен және ысқыштарымен тазартыңыздар. Шетін тазарту құралдарын қолдануы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздаушы резеңкені тазарту кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығуына әкеліп соғады.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

- Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.
- Клапанды су ағыны астында шайыңыз. Орнату алдында мұқият келтіріңіз.
- Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде келтіріп сүртіңіз. Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артық бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

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.

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 қалдырмау үшін оның балдықтарын 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.

1 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 ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E6	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10 – 15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E7		«МУЛЬТИПОВАР» (100 °C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құламаңыз «ЖАРКА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E8	Мультитипісірімші бағдарламасының бірі іске қосылды, бу шығару қақпақшасы жылдам пісіріш режимінде жұмыс істеуге арналған	Жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз
	Жұмыс кезінде жылдам пісіру режимі бағдарламаларының бірі тостағандағы қысымның жеткілікті деңгейіне жетпеген	Бу шығару клапаны мен аспаптың қақпағын дұрыс орнатуын тексеріңіз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	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 мультитипісірімші корпусына қиық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрде	Таба мен мультитипісірімшінің ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Таба мен аспап корпусына қисайып орнатылған Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмыс кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

1 Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>

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, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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.

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

RMC-PM505-CIS-UM-3