

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-P350

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

RUS 6
UKR 18
KAZ 29



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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

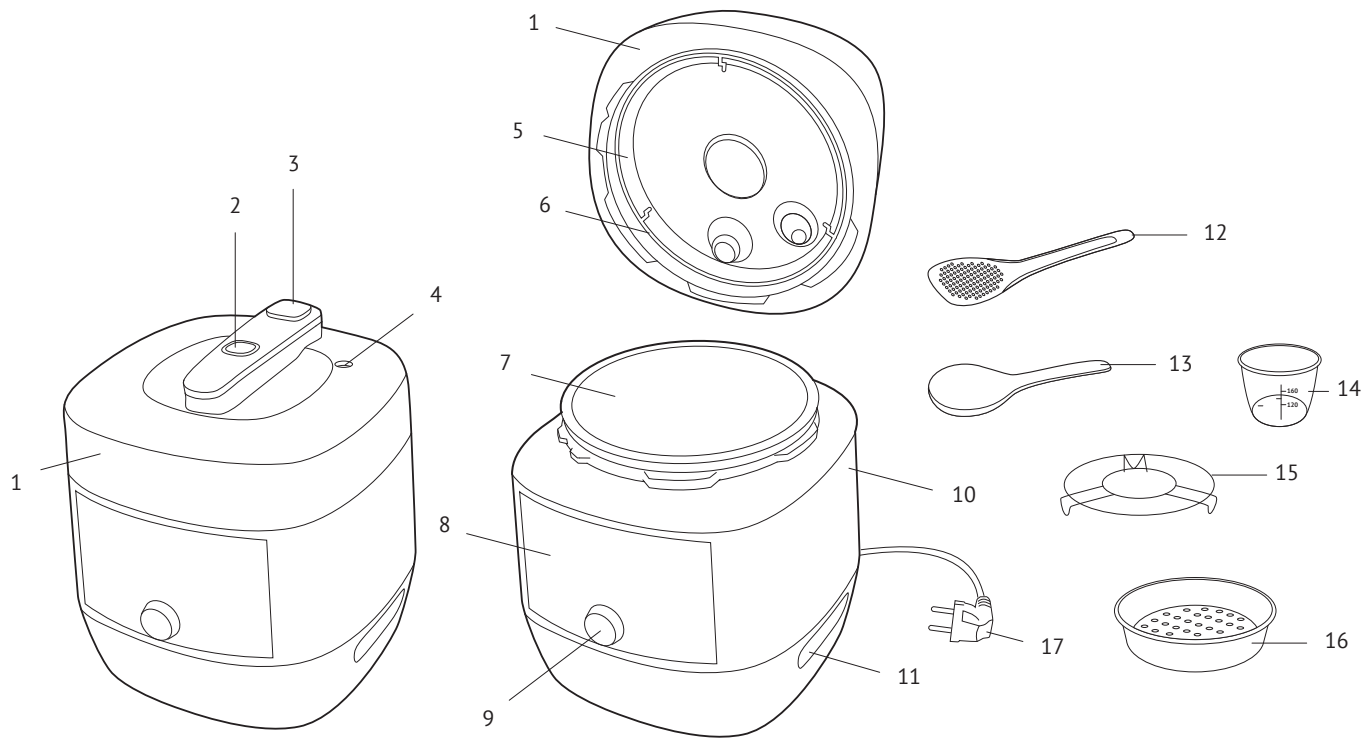
© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

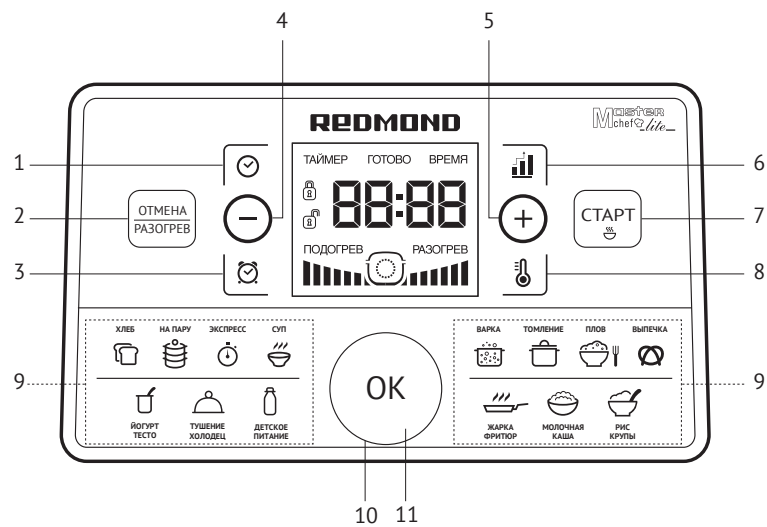
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»	12
Технические характеристики	8	Программа «РИС/КРУПЫ».....	12
Программы.....	8	ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ).....	12
Функции	8	Программа «ХЛЕБ»	12
Комплектация	8	Программа «ЭКСПРЕСС».....	13
Устройство мультиварки-скороварки	8	Программа «ВЫПЕЧКА»	13
Панель управления	8	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	13
Устройство дисплея.....	9	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	14
Энергонезависимая память	9	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	14
Блокировка крышки	9	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	14
Настройка часов.....	9	Общие правила и рекомендации	14
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка корпуса.....	14
Установка времени приготовления.....	10	Очистка чаши	14
Установка уровня давления.....	10	Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки.....	15
Отсрочка старта программы	10	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Удаление конденсата	15
Разогрев блюд	11	Очистка рабочей камеры.....	15
Система защиты	11	Хранение и транспортировка	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ).....	12	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Программа «НА ПАРУ»	12	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	16
Программа «СУП».....	12	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Программа «ВАРКА»	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Программа «ПЛОВ»	12		

A1



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 — современный многофункциональный прибор «2 в 1» для приготовления пищи.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- **STOP** **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и 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.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть

при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца.

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

STOP *Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технические характеристики

Модель.....	RMC-P350
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан	Съемный
Крышка.....	Съемная
Внутренняя уплотнительная резинка	Съемная
Система защиты.....	4-уровневая:
Габаритные размеры	315 × 290 × 315 мм
Вес нетто.....	5,5 кг ± 3%
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления

Программы

В режиме скороварки:

- | | |
|------------|--------------------|
| 1. НА ПАРУ | 4. ТОМЛЕНИЕ |
| 2. СУП | 5. ПЛОВ |
| 3. ВАРКА | 6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ |
| | 7. РИС/КРУПЫ |

В режиме мультиварки:

- | | |
|--|--|
| 1. ХЛЕБ | 5. ЖАРКА/ФРИТЮР
(с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») |
| 2. ЭКСПРЕСС | 6. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 3. ВЫПЕЧКА
(с функцией «МАСТЕРШЕФЛАЙТ») | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО | |

Функции

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

Комплектация

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

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



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

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

- Съемная крышка прибора
- Кнопка открытия парового клапана
- Съемный паровой клапан
- Запорный клапан
- Съемная уплотнительная резинка
- Кольцо-держатель
- Чаша
- Панель управления с дисплеем
- Поворотный джойстик
- Корпус прибора
- Ручки для переноски
- Плоская ложка
- Черпак
- Мерный стакан
- Подставка для приготовления на пару
- Контейнер для приготовления на пару
- Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 5)

- Кнопка ☺ – переход в режим настройки времени приготовления.
- Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
- Кнопка ☺ – переход в режим установки времени отложенного старта.
- Кнопка «←» – уменьшение значения параметра, обратное переключение между программами приготовления.
- Кнопка «+» – увеличение значения параметра, прямое переключение между программами приготовления.

6. Кнопка  – настройка рабочего давления в программах, работающих в режиме скороварки.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка  – переход в режим установки температуры.
9. Индикаторы программ приготовления.
10. Поворотный джойстик – переключение между программами приготовления, изменение значения параметра.
11. Кнопка «OK» на поворотном джойстике – выход в режим выбора программы приготовления, выбор программы приготовления, подтверждение сделанных настроек.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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 выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

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

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

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


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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память

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



Блокировка крышки


При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление (горит индикатор .

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


Для блокировки крышки:

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

 *В связи с конструктивными особенностями прибора при открытой и снятой крышке индикатор  на панели управления также будет гореть.*

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

Настройка часов

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

Отключение звуковых сигналов

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

Установка времени приготовления

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

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

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

Установка уровня давления

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

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

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
1 (низкий)		30

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

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

Отсрочка старта программы

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

Вы можете установить время отсрочки старта после выбора автоматической программы.

1. Нажмите кнопку на дисплее отобразится значение времени отсрочки старта по умолчанию и индикатор Таймер. Оно складывается из текущего времени на часах, установленного времени приготовления и времени, необходимого для выхода программы на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками). Время отсрочки старта по умолчанию округляется в большую сторону до 5 минут.
2. Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «OK», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок «+» и «-» – с шагом в 1 минуту.
4. Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».

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

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее светится индикатор «Подогрев», а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

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

Разогрев блюд

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

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

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



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

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальная уставка прервет цепь электропитания и полностью остановит работу прибора.

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингреди-

ты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до щелчка. Подключите прибор к электросети.



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



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

4. Нажмите кнопку «ОК» на поворотном джойстике, чтобы выйти из режима ожидания. Нажимая кнопки «-» и «+» или поворачивая джойстик, выберите необходимую программу приготовления (загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.



Если промежуток времени между нажатиями составит более 1 минуты, то произойдет сброс выбранной программы, а дисплей вернется к индикации текущего времени.

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Обратный отсчет времени приготовления в программах «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА» и «ЙОГУРТ» начнется сразу после запуска программы. В остальных программах обратный отсчет начнется по достижению необходимого уровня температуры и/или давления в чаше.



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

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

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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

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

– использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.



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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ)

Индикатор режима работы имеет вид . Если необходимое давление еще не набрано, круговой индикатор мигает.

Программа «НА ПАРУ»

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

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

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



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

Программа «СУП»

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

Программа «ВАРКА»

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в

диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

Программа «ПЛОВ»

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

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ)

Индикатор режима работы имеет вид или , если допускает приготовление с открытой крышкой.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено двумя часами.



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

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

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

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

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


Программа «ЭКСПРЕСС»

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

Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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

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



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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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



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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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


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



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

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

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

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

- Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.



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

- По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
- Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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



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



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, клапан выпуска пара, клапан-блокиратор открытия крышки и контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, клапан выпуска пара и клапан-блокиратор открытия крышки необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

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

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

Повреждение или потеря самого запорного клапана или резинки может привести к некорректной работе прибора или его поломке.

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

STOP Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

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 упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	15/20
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	10
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20
5	Рыба (филе)	300	800	8
6	Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	3
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	3
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	5

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассычатых каш на воде	Программа предусматривает автоматическое оплечение после полного выкипания воды				
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассычатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке RMC-P350 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A573 – чаша с антипригарным покрытием

Сменные чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке	Убедитесь, что штепсель электрошнура включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки-скороварки до щелчка
Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	
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

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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


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

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

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

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


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

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


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

МІРИ БЕЗПЕКИ


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

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


- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

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

 **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.

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

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного

приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-P350
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	знімний
Кришка.....	знімна
Внутрішня ущільнювальна гума.....	знімна
Система захисту.....	4-рівнева:
Габаритні розміри.....	315 × 290 × 315 мм
Вага нетто.....	5,5 кг ± 3%

- клапан випуску пари
- запірний клапан
- температурний запобіжник
- датчик надлишкового тиску

Програми

У режимі скороварки:

- | | |
|------------------------|--|
| 1. НА ПАРУ (НА ПАРИ) | 5. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 2. СУП (СУП) | 6. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ) |
| 3. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 7. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) |
| 4. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | |

У режимі мультиварки:

- | | |
|---|--|
| 1. ХЛЕБ (ХЛІБ) | 5. ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)) |
| 2. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 3. ВЫПЕЧКА (с функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ВИПІКАННЯ (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)) | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) |
| 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО) | |

Функції

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

Комплектація

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




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

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

1. Знімна кришка приладу
2. Кнопка відкриття парового клапана
3. Знімний паровий клапан.
4. Запірний клапан
5. Знімна ущільнювальна гума
6. Кільце-тримач
7. Чаша
8. Панель управління з дисплеєм
9. Поворотний джойстик
10. Корпус приладу
11. Ручки для перенесення
12. Плоска ложка
13. Черпак
14. Мірна склянка
15. Підставка для приготування на парі
16. Контейнер для приготування на парі
17. Шнур електроживлення

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка ☺ – перехід у режим налаштування часу приготування.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.


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

Будова дисплея (схема А3, стор. 5)

1. Індикатор режиму відстрочки старту / встановлення часу відстрочки.
2. Індикатор завершення роботи програми.
3. Індикатор режиму приготування / встановлення часу приготування.
4. Індикатори положення кришки (закрита/відкрита).
5. Індикатор значення часу.
6. Індикатор режиму автопідігрівання.
7. Індикатор режиму розігрівання.
8. Індикатор рівня тиску в робочій камері.
9. Індикатор режиму роботи приладу / досягнення необхідного рівня тиску в чаші.

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 очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

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

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


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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Енергонезалежна пам'ять

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


Блокування кришки


Блокуючись, кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск (горить індикатор ).

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

Для блокування кришки:

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

 У зв'язку з конструктивними особливостями приладу при відкритті та знятії кришці індикатор  на панелі управління також буде горіти.

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

Налаштування годинника

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

Вимкнення звукових сигналів

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

Встановлення часу приготування

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

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

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

Встановлення рівня тиску

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

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

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

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

Відстрочка старту програми

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

Ви можете встановити час відстрочки старту після вибору автоматичної програми.

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

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

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

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев».

Щоб вимкнути автопідігрівання заздалегідь, під час роботи програми натисніть кнопку «Старт», індикатор «Подогрев» на дисплеї згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрівання, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор «Подогрев» загориться).

Розігрівання страв

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

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку відкриття парового клапана на кришці приладу.
4. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї спалахне індикатор «Разогрев» («Розігрівання»). Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

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



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

Система захисту

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищать допустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри придуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

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

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ВЫПЕЧКА».

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



У разі використання програм, працюючих у режимі мультиварки, натисніть до закриття кнопки відкриття парового клапана на кришці.



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

4. Натисніть кнопку «OK» на поворотному джойстикі, щоб вийти з режиму очікування. Натискаючи кнопки «-» і «+» або повертаючи джойстик, виберіть необхідну програму приготування (спалахне відповідний індикатор програми).
5. Якщо час не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.



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

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



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

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

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

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.



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



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки-скороварки REDMOND RMC-P350 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.company.

РЕЖИМ СКОРОВАРКИ

Індикатор режиму роботи має вигляд . Якщо необхідний тиск ще не набраний, то круговий індикатор мерехтить.

Програма «НА ПАРУ»

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

Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

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

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

Програма «СУП»

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

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

Програма «ВАРКА»

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

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

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

Програма «ПЛОВ»

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

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком в 5 хвилин. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

Індикатор режиму роботи має вигляд  або , якщо допускається приготування з відкритою кришкою.

Програма «ХЛЕБ»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком у 5 хвилин. Під час

використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 2 годинами.

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

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

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

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


Програма «ЭКСПРЕСС»

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 година. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

У програмі «ВЫПЕЧКА» доступна функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (можливість зміни температури приготування до старту або під час роботи програми). Діапазон можливих значень 100-160°C, крок зміни – 1°C.

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



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

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком в 5 хвилин. Під час закладки інгредієнтів стежте за тим, щоб вони знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини та доглядом за нею на різних стадіях зростання та розвитку. Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину. Дopusкається приготування з відкритою кришкою.



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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»


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



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

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

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

1. Налийте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-7 Загального порядку дій під час використання автоматичних програм.
3. Для змінення температури натисніть кнопку . На місці індикатора значення часу відобразиться стандартне значення температури – 180°C. Використовуючи кнопки

«+» і «-» або повертаючи джойстик, встановіть необхідне значення температури. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК».

- Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі. Для цього стисніть основу ручки й вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Рівномірно розкладіть продукти в кошику.
- Дотримуйтеся рекомендацій із рецепта, після звукового сигналу обережно відкрийте кришку приладу. Опустіть кошик у чашу з розігрітою олією. Не закривайте кришку.

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

- Після завершення програми трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку та зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати олії стекти.
- Для видалення залишків олії промокніть продукт паперовим рушником або цупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



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

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину. Допускається приготування з відкритою кришкою.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

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



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

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

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

- 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/наповнення водою більше чем на 24 часа.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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



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

Очищення кришки та знімної ущільнювальної гумки

- Відкрийте кришку мультиварки-скороварки.
- Не докладаючи зусилля, потягніть ущільнювальну гумку на себе, щоб вона від'єдналася від основної кришки.

- Промийте ущільнювальну гумку в теплій воді з м'яким мийним засобом. Внутрішню поверхню кришки протріть вологою кухонною серветкою або губкою. Не використовуйте посудомийну машину для очищення кришки або гумки.
- Витріть кришку й ущільнювальну гумку досуха. Щільно встановіть ущільнювальну гумку на кільце-тримач.

Очищення знімного парового та запірною клапанів

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

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



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

Пошкодження або втрата запірною клапана або гумки може призвести до некоректної роботи приладу або його поломки.

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери

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



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

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

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

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



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

Зберігання та транспортування

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

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

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-PM350 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щипці для чаші

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

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

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

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

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

RHP-M02 – ветчинниця

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

RB-A573 – чаша з антипригарним покриттям

Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

V. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній, щільно закрийте кришку. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку	
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку	
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок	
Страва готується занадто довго	Перебій з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок	
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки	
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
Страва готується занадто довго	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Йде відлік часу роботи програми	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки приладу	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку приладу до клацання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни	

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
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.

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і т. д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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 виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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



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

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 көп-функционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** **HAZAR AUDARYŲYZ!** 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.

KAZ

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымнан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

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

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

STOP

Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!

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

STOP

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

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық бұды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың

үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

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

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

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

тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-P350
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты, сандық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Беріктіргіш резеңке.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:
Габаритті өлшемдері.....	315 × 290 × 315 мм
Таза салмағы.....	5,5 кг ± 3%

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

Бағдарламалар**Жылдам қайнату режимінде:**

- | | |
|------------------------|--|
| 1. НА ПАРУ (БУДА) | 5. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 2. СУП (СОРПА) | 6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛ-ДЕК) |
| 3. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 7. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) |
| 4. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | |

Мультипісіру режимінде:

- | | |
|--|--|
| 1. ХЛЕБ (НАН) | 5. ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией «МАСТЕР-ШЕФ ЛАЙТ») |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») |
| 3. ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») | (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») |
| 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) |
| | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |

Функциялар

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

Жинақталу



Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 д.
Тостағаны.....	1 д.
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 д.
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.
Шөміш.....	1 д.
Жалпақ қасық.....	1 д.
Рецепт кітабы.....	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Сервистік кітапша.....	1 д.



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

Мультиасәзірлегіш-жылдамасәзірлегіштің құрылғысы (A1) сурет, 4 бет.)

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

Басқару тақтасы (A2) сурет, 5 бет)

1.  түймесі – әзірлеу уақытына қоюдың режиміне өту.
2. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3.  түймесі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты.


4. «-» түймешесі – әзірлеу бағдарламасы арасындағы кері қосу параметрлерінің мәнін азайту.
5. «+» – әзірлеу бағдарламасы арасындағы тікелей қосу параметрлерінің мәнін ұлғайту.
6.  түймешесі – жылдамасәзірлегіштің жұмыс режиміндегі бағдарламасының жұмыс қысымын реттеу.
7. «Старт» – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.
8.  түймешесі – температураның режимін реттеуге көшу.
9. Дайындау бағдарламасының индикаторы.
10. Айналымды джойстик.
11. Бұрылма джойстиктегі «OK» түймешесі – дайындау бағдарламасын таңдау режиміне шығу, әзірлеу бағдарламасын таңдау, реттеудің жасалғанын мақұлдау.

Дисплейдің құрылғысы (A3 сурет, 5 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай абылайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпустың ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орында 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, электрон-дық 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.

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


II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-P350 мультиасәзірлегіш-жылдамасәзірлегіш энергияға тәуелділік жадына ие. Ас әзірлеу кезінде қуаткөзінен уақытша ажыратылғанда, барлық тапсырылған тапсырмалар 15 минут ішінде сақталады. Егер қуаткөзінен ажырау «Бастауды кері шегеру» қызметінің жұмысы кезінде орын алған болса, онда функцияның жұмысы уақытында ретке келтіру белгіленген мерзімге дейін сақталады.



Қақпақты бұғаттау


Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына әсер етеді.

Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін бірнеше минут аспапты суытыңыз және ыдыстағы қысымды реттеу үшін бу клапанының ашу түймесін басыңыз  индикаторы жанады).


Қақпақты бұғаттау үшін:

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

 Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашық және алынған күйде басқару үстеліндегі  индикаторы да жанып тұрады.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспап қыздаы. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тимеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпустың арнайы тұтқадан ұстаңыз.

Сағатты ретке келтіру



Аспапты электржелісіне қосыңыз. «OK» түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» и «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максимальды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады. Уақыттың мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минуттың мәнін реттеңіз. Ретке келтіру қадамы – 1 минут. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.


Дыбыс дабылын өшіру

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

Әзірлеу уақытын орнату

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




1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Уақыт мәні мен «Время» индикаторы дисплейде жанып-сөне бастайды.
2. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максимальды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің көмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз.
5. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

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

Қысым деңгейін орнату

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

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


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


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


Бастау бағдарламасын кейінге шегеру

Бастауды кейінге шегеру функциясы, тағамның дайын болғанға дейінгі уақытына қоюға ықпал етеді (бағдарлама жұмысының уақытын есепке алып). Бастауды кейінге шегерудің ең көп уақыты – 1 минут ішінде, қою қадамымен 24 сағат.

Сіз бастауды кейінгі шегеру уақытына автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін қоя аласыз.

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

Функцияның жұмысы кезінде дисплейде ағымдағы уақыттың мәні көрсетіледі. Тамақ дайын болатын уақытты көру үшін,  батырмасын басыңыз.

 *Старттың уақытын шегеру функциясы «ЖАРҚА/ФРИТИУР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын есептемегенде әзірлеудің автоматты барлық бағдарламалар үшін қолжетімді. Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясымен пайдалану ұсынылмайды.*

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

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

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

Тағамдарды жылыту

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

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

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



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

Қорғау жүйесі

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

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

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

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



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



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

4. Күту режимінен шығу үшін айналатын джойстиктегі «OK» батырмасын басыңыз. «-» және «+» батырмаларын баса отырып немесе джойстикті айналдыра отырып, әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз (бағдарламаның тиісті индикаторы жанады).
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса, стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.



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

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



Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөнбейді. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады). «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРҚА/ФРИТЮР» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеруі мүмкін (тиісті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).

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



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.




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



Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND RMC-P350 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептітерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептітерді www.redmond.companу сайтынан таба аласыз.

ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

Егер ашық қақпақпен дайындауға жол берілетін болса жұмыс режимінің индикаторы . Егер қажетті қысым әлі де жиналмаған болса, айналма индикатор жыпқытайды.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

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

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

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

«СУП» бағдарламасы

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

«ВАРКА» бағдарламасы

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

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

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

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен

5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.



«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Гуляш, қуырдақ және рагуға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

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

МУЛЬТИПІСІРУ РЕЖІМІ

Егер ашық қақпақпен дайындауға жол берілетін болса жұмыс режимінің индикаторы  немесе  түріне ие болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

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



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

Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Қамырды ашыту кезеңінде мультипісіргіш қақпағын аспаңыз. Пісірілетін өнім сапасы осыған байланысты. Стартты кейінге қалдыру функциясын пісірме сапасына әсер ететіндіктен қолдануға кеңес берілмейді. Дайын өнімді әзірлеу аяқтала салысымен, ылғалды болып кетпес үшін мультипісіргіш-жылдам пісіргіштен алыңыз. Егер бұл мүмкін емес болса, қосылған автожылыту күйінде қысқа уақытқа өнімді қалдыруға рұқсат етіледі.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нанды құралдан шығару үшін асуі қолғабын қолданыңыз.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы


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

Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын бассаңыз жеткілікті.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

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

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



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

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

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



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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргіші баланың тамақтануымен және өсу мен дамудың әр сатысында күті көрсетумен байланысты көптеген мәселенің шешімін жеңілдетеді. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ашық қақпақпен ас әзірлеуге рұқсат етіледі.



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

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

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

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


«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ функциясы бар (стартқа дейін немесе бағдарлама жұмысы кезінде дайындау температурасын өзгерту мүмкіндігі). Мүмкін болатын мәндер диапазоны 60-180 °C, өзгеру қадамы – 1°C. Қажетті температураға жеткен соң құрылғы дыбыстық белгі беріп, дайындау уақытының кері есептелуін бастайды.



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

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

Осы бағдарламаны қолдану кезінде фритюрде әзірлеу үшін келесі нұсқауларды орындаңыз:

1. Ыдысқа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін құйыңыз. Тостағанды құрал корпусына қойыңыз. Ол дұрыс қойылғанына және қыздыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
 2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3-7 тармақтарын орындаңыз.
 3. Температура өзгерту үшін  батырмасын басыңыз. Уақыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күйі бойынша температура мәні бейнеленеді – 180°C. Температураның қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «-» батырмаларын қолдана отырып температураның қажетті мәнін орнатыңыз. Енгізілуінен өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.
 4. Тұтқаны қуыруға арналған себетке жалғаңыз. Бұл үшін тұтқа түбін қысып, себеттің арнайы керткіне қойыңыз. Тұтқа қысымын босатыңыз, ол арнайы керткікке жалғанады. Себеттегі тағамдарды бір қалыпты етіп салыңыз.
 5. Рецепттегі нұсқауларды орындаңыз, белгіленген уақыттан кейін қақпақты ашып, қуыруға арналған себетті тостаған ішіне салыңыз. Қақпақты жабыңыз.
- STOP** *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіп қалуды болдырмау үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.*
6. Қуыруға арналған тағамдары бар себетті тұтқасынан ұстап көтеріңіз және оны себеттегі арнайы ілмек көмегімен тостаған шетіне іліп, майын сорғытыңыз.

7. Тағамды дастарханға әкелер алдында артық майды кетіру үшін тағамды қағаз орнамен немесе тығыз қағаз майлықпен сорғытыңыз.



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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.

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

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

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



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

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

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



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



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

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

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

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

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



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

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

1. Мультиәзірлегіш-жылдам әзірлегіш қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмай, тығыздауыш резеңкені негізгі қақпақтан ажыратылуы үшін өзіңізге тартыңыз.
3. Жұмсақ жуу құралымен жылы суда тығыздау резеңкесін жуыңыз. Қақпақтың ішкі бетін ылғалды асуі салфеткасы немесе губкасымен сүртіңіз. Резеңке немесе қақпақты тазалауға арналған ыдыс жуатын машинаны қолданбаңыз.
4. Қақпақ пен тығыздау резеңкесін құрғақ етіп сүртіңіз. Ұстағыш-шығыршыққа тығыздау резеңкесін тығыз орнатыңыз.

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

1. Қақпақтың тереңдігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.

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



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

Бекітіш клапанның немесе резеңкенің зақымдалуы немесе жоғалуы құралдың дұрыс жұмыс жасамауына немесе оның бұзылуына әкелуі мүмкін.

Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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



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

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

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



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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM350 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A573 – күюге қарсы жабыны бар тостаған

Мультитіпсіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

V. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Қақпағын тығыз жауып, құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба аспапты корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультисіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылм аған 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 жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен ма-

териалдар 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 тарамайды (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-ші 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-P350-CIS-UM-6