

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM400

Руководство по эксплуатации



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

RUS7
UKR19
KAZ29

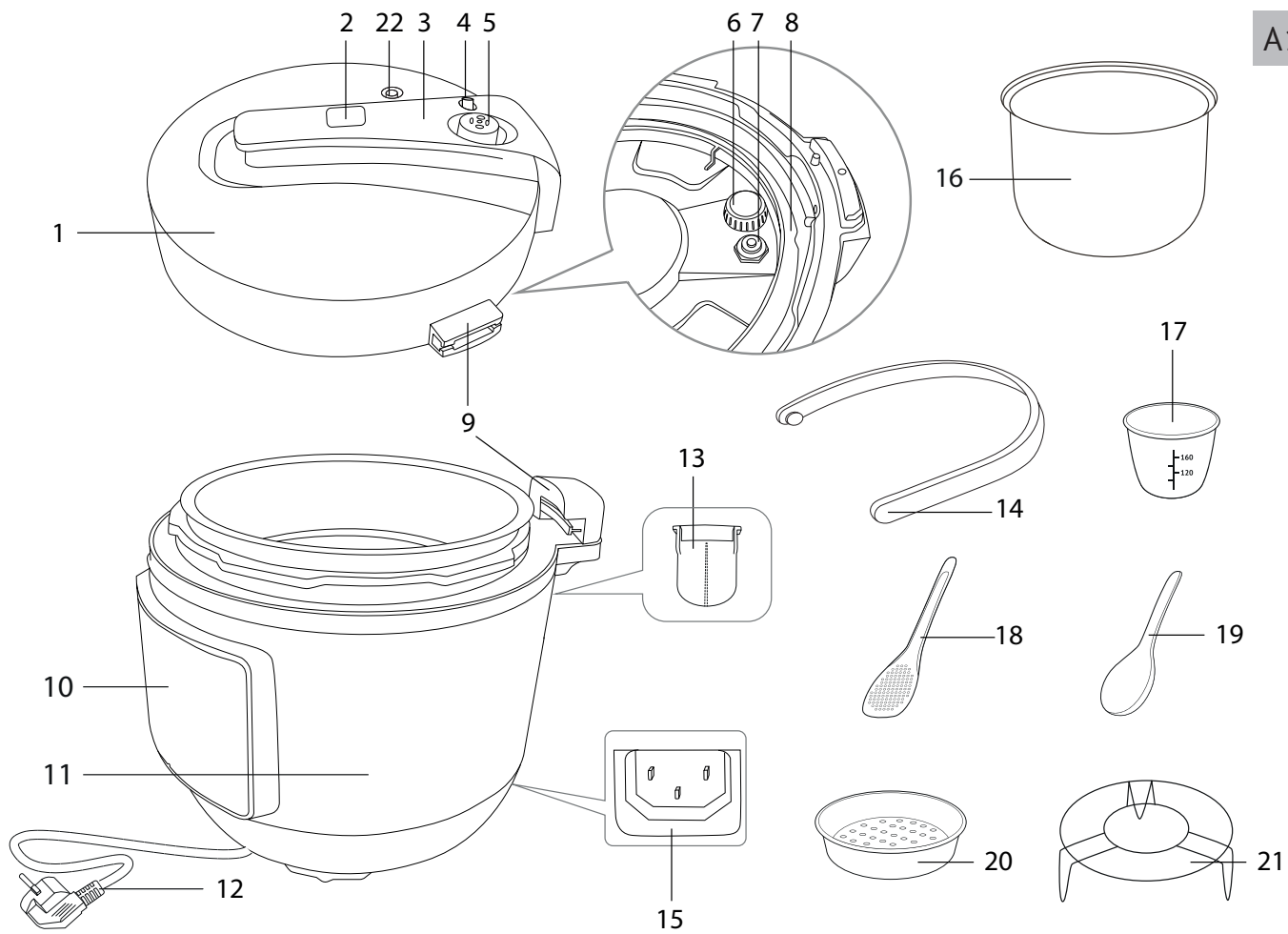
EAC

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

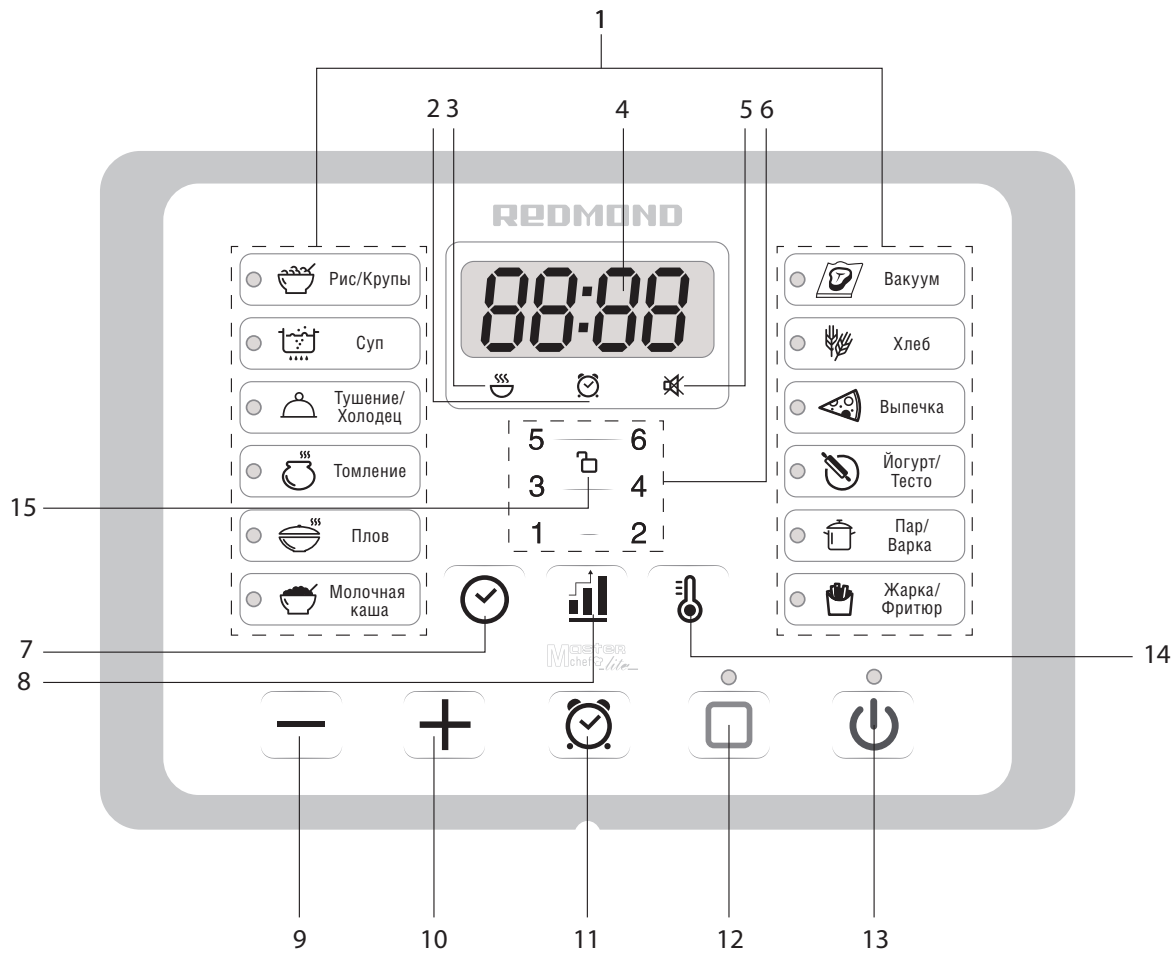
Импортер: ООО «ОРЛИС», 192019, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

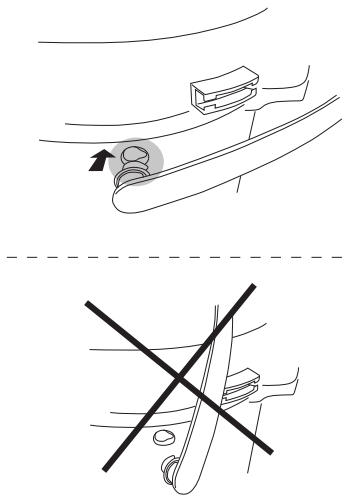
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.



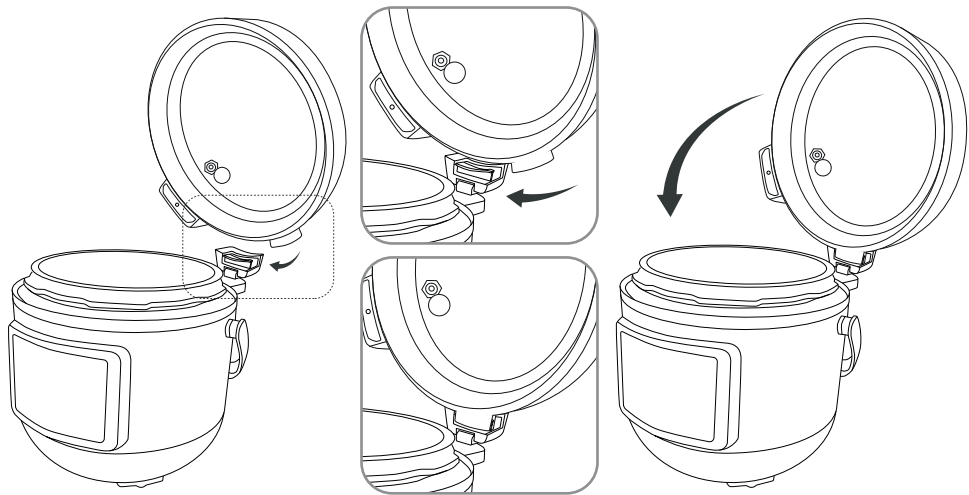
A2



A3



A4



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7	Разогрев блюе	13
Технические характеристики	9	Система защиты	13
Программы.....	9	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)	13
Функции	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Комплектация	9	Общие рекомендации	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Панель управления	9	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
Блокировка крышки	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	16
Отключение звуковых сигналов	10	Общие правила и рекомендации.....	16
Блокировка панели управления	10	Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	10	Очистка съемного клапана выпуска пара и запорного клапанов.....	16
Установка времени приготовления	11	Очистка чаши	16
Установка температуры приготовления	11	Удаление конденсата	16
Установка уровня давления	12	Очистка рабочей камеры.....	17
Отсрочка старта программы	12	Хранение и транспортировка	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Изменение температуры в процессе приготовления	12	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Изменение времени в процессе приготовления	12		
Поддержание температуры готовых блюе (автоподогрев)	13		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM400 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP

***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке 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!*
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
 - Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.
- STOP** *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!*
- Во избежание засорения 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** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!*
- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
 - По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5-10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
 - Поднимать прибор можно только за ручку для переноски и только в выключенном состоянии.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM400
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрывание чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Клапан выпуска пара	съемный
Крышка.....	съемная
Система защиты	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления
Габаритные размеры	320 × 320 × 290 мм
Вес нетто.....	4,6 кг

Программы

В режиме скороварки

РИС/КРУПЫ
СУП
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
ТОМЛЕНИЕ
ПЛОВ
ПАР/ВАРКА

В режиме мультиварки

МОЛОЧНАЯ КАША
ВАКУУМ
ХЛЕБ
ВЫПЕЧКА
ЙОГУРТ/ТЕСТО
ЖАРКА/ФРИТЮР
ЭКСПРЕСС

Функции

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

Комплектация

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






Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Ручка для переноски.....	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.



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

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 12. Сетевой шнур |
| 2. Кнопка открытия парового клапана | 13. Контейнер для сбора конденсата |
| 3. Ручка для открытия крышки | 14. Ручка для переноски |
| 4. Запорный клапан | 15. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 5. Съемный клапан выпуска пара | 16. Чаша |
| 6. Защитный колпачок парового клапана | 17. Мерный стакан |
| 7. Резинка запорного клапана | 18. Плоская ложка |
| 8. Уплотнительное кольцо | 19. Черпак |
| 9. Крепление съемной крышки | 20. Контейнер для приготовления на пару |
| 10. Панель управления с дисплеем | 21. Подставка для приготовления на пару |
| 11. Корпус прибора | 22. Механический индикатор давления |

Панель управления (схема А2, стр. 4)


- Индикаторы автоматических программ приготовления
- Индикатор отсрочки старта
- Индикатор автоподогрева/разогрева
- Цифровой индикатор
- Индикатор отключения звуковых сигналов
- Индикатор уровня давления
- Кнопка ☺ – настройка времени
- Кнопка  – регулировка уровня давления в чаше (для программ, работающих в режиме скороварки)
- Кнопка  – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- Кнопка  – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра
- Кнопка  – настройка отложенного старта
- Кнопка  с индикатором – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек

13. Кнопка  с индикатором – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
14. Кнопка  – регулировка температуры приготовления
15. Индикатор неправильного положения крышки

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Установите ручку на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 5).

 *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.*

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

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

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл.


Блокировка крышки

При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом прибора, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри при-



бора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое.


По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше.

Отключение звуковых сигналов


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

Блокировка панели управления

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



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


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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР».



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы автоматических программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без перекосов, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.
3. Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A4** (стр. 5). Для работы в режиме скороварки закройте крышку прибора и поверните по часовой стрелке до упора. Для работы в режиме мультиварки закройте крышку прибора и поверните по часовой стрелке до упора, аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его.


 Если крышка прибора установлена неправильно, на дисплее отобразится надпись Lid, на панели управления загорится индикатор , прозвучит звуковой сигнал. Поверните крышку прибора по часовой стрелке до упора.


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


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

4. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал.
5. С помощью кнопок + и – выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
6. При необходимости измените установленные по умолчанию время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления»), температуру (см. раздел «Установка температуры приготовления») и уровень давления (см. раздел «Установка уровня давления»).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта»). Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления приведет к сбросу введенных параметров и вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки  переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).


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

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


8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

Во время выхода прибора на заданные параметры при использовании программ, работающих в режиме скороварки, мигает индикатор установленного уровня давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор установленного уровня давления будет гореть непрерывно.


 ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на механический индикатор давления (схема А1, п. 22) во время работы прибора.

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «EПф».
10. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления откройте крышку.

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .




 ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

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


Установка времени приготовления


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

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки – и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .


Установка температуры приготовления

Для программ, работающих в режиме мультиварки, доступна функция регулировки температуры до старта (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг установки – 1°C, диапазон температур зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Для настройки температуры после выбора программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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





Установка уровня давления

Для программ, работающих в режиме скороварки, доступна функция регулировки уровня давления до старта. По умолчанию задан максимальный уровень давления (на индикаторе уровня давления горит значение «б»). Для изменения уровня давления после выбора автоматической программы нажмите кнопку : переключение происходит по кругу, соответствующее значение на индикаторе будет загораться. Выбранное значение автоматически сохраняется.

Отсрочка старта программы


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


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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку  на панели загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

После автосохранения индикатор  погаснет, на дисплее будет отображаться время приготовления.

После запуска программы индикатор  загорится снова, на дисплее будет идти обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта. Чтобы увидеть время приготовления, нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время.


По истечении времени отсрочки прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор  на панели погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


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


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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ, работающих в режиме мультиварки (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1°C.


1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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

При изменении температуры приготовления во время предварительного нагрева (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы.

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон изменения времени приготовления зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1 минута.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку

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

При изменении времени приготовления во время выхода на рабочие параметры программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» предварительный нагрев будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикатор кнопки и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ----).

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор и индикатор кнопки при этом погаснут. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз.

Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюда

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорятся индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет прямой отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку , прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ----).



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


Система защиты




Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM400 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин - 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин - 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин - 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин - 10 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Оxidация выхода на рабочие параметры
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер и подставку (входят в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C			✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Оxidация выхода на рабочие параметры
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы из режима ожидания или при выборе программы приготовления нажмите кнопку  . Загорится индикатор кнопки  на дисплее отображается 							

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару на специальную подставку внутри чаши прибора. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки-скороварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из 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.
- Не открывайте крышку мультиварки-скороварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра толь-

ко рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов


Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление укуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
55	Приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блидов для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация или приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Приготовление в кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных нагетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM400 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RB-A543 – чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-сковородки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров. Сменная чаша для данной модели мультиварки-сковородки.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

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



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

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

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

Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

Уплотнительное кольцо снимите, аккуратно стянув с держателя, и промойте под проточной водой с использованием мягкого моющего средства. Просушите при комнатной температуре и установите в прибор.

Очистка съемного клапана выпуска пара и запорного клапанов

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



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

Очистка чаши

Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования. Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора- удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
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.

IX. 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 подовжить термін його служби.*


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

МІРИ БЕЗПЕКИ


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

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

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

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

- 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.

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

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

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

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

STOP *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.
- Піднімати прилад можна тільки за спеціальну ручку тільки у вимкненому стані.
- 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.
- 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 *ЗАБОРОНЕНО використання приладу за будь-яких несправностей.*

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM400
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
Клапан випуску пари.....	змінний
Кришка.....	змінна
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску
Габаритні розміри.....	320 × 320 × 290 мм
Вага нетто.....	4,6 кг

Програми**У режимі скороварки**

РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
СУП (СУП)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/
ХОЛОДЕЦЬ)
ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
ПЛОВ (ПЛОВ)
ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)

У режимі мультиварки

МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)
ХЛЕБ (ХЛІБ)
ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.





Плоска ложка.....	1 шт.
Електрошнур.....	1 шт.
Ручка для перенесення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.



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

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Кнопка відкриття парового клапана
3. Ручка для откриття крышки
4. Запірний клапан
5. Запірний клапан випуску пари
6. Захисний ковпачок парового клапана
7. Гумка запірного клапана
8. Ущільнювальне кільце
9. Кріплення знімної кришки
10. Панель управління з дисплеєм
11. Корпус приладу
12. Електрошнур
13. Контейнер для збирання конденсату
14. Ручка для перенесення
15. Рознім для підключення електрошнурка
16. Чаша
17. Мірна склянка
18. Плоска ложка
19. Черпак
20. Контейнер для приготування на парі
21. Підставка для приготування на парі
22. Механічний індикатор тиску

Панель управління (схема А2, стор. 4)


1. Індикатори програм приготування
2. Індикатор відстрочки старту
3. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
4. Цифровий індикатор
5. Індикатор вимкнення звукових сигналів
6. Індикатор рівня тиску
7. Кнопка ☺ – налаштування часу приготування
8. Кнопка  – збільшення/зменшення рівня тиску (для програм, що працюють в режимі скороварки)
9. Кнопка  – вибір автоматичної програми приготування, зменшення значення параметра
10. Кнопка  – вибір автоматичної програми приготування, збільшення значення параметра
11. Кнопка ☺ – налаштування часу відстрочки старту
12. Кнопка  з індикатором – увімкнення/вимкнення функції підігріву, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань

13. Кнопка  з індикатором – запуск програми приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву
14. Кнопка  – налаштування температури приготування
15. Індикатор неправильного положення кришки

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

Встановіть ручку на прилад, як показано на схемі **A3** (стор. 5).

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

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

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

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки-скороварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

STOP **УВАГА!** Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ


STOP **УВАГА!** Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Перед переміщенням приладу переконайтеся, що він повністю охолов.

Блокування кришки

При блокуванні кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий від

атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще занадто високий. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, потім натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в чаші.

Вимкнення звукових сигналів


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

Блокування панелі управління

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

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


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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР».

В цьому розділі наведений загальний алгоритм роботи з приладом. Для ваших улюблених страв цей порядок може відрізнятися, дотримуйтесь вказівок книги рецептів. Якщо ви готуєте за власним рецептом, зверніться також до Зведеної таблиці автоматичних програм приготування.




1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за власним рецептом). 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 прилад, як показано на схемі **A4** (стор. 5). Для роботи в режимі скороварки закрийте кришку приладу і поверніть за годинниковою стрілкою до упору. Для роботи в режимі мультиварки закрийте кришку приладу і поверніть за годинниковою стрілкою до упору, обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його.

 Якщо кришка приладу встановлена неправильно, на дисплеї з'явиться напис *Lid*, на панелі управління засвітиться індикатор , прозвучить звуковий сигнал. Поверніть кришку приладу за годинниковою стрілкою до упору.


 При використанні деяких програм допускається приготування при відкритій кришці, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.


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


4. Підключіть прилад до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал.
5. Натискаючи кнопки $- i +$, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
6. За необхідністю змініть встановлені за замовчуванням час приготування (див. розділ «Встановлення часу приготування»), температуру (див. розділ «Встановлення температури приготування») і рівень тиску (див. розділ «Встановлення рівня тиску»).
7. За необхідністю встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

 Натиснення кнопки  під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки  переведе прилад у режим очікування (на дисплеї відображається $---$).


У разі бездіяльності впродовж однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається $---$).

На будь-якому етапі налаштування натиснення та утримання кнопки  призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри стандартно залишаться.

8. Для запуску програми приготування натисніть . Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.



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

Під час виходу приладу на задані параметри при використанні програм, що працюють в режимі скороварки, мерехтить індикатор рівня тиску. Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатор рівня тиску горітиме безперервно.

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** натискати і надавати будь-який вплив на механічний індикатор тиску (схема **A1**, п. 22) під час роботи приладу.


9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після закінчення роботи програми/автопідігріву на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End».

10. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття клапана випуску пари для нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску в чаші відкрийте кришку.

 Щоб скасувати ввідену програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку .




ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

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


Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програм «ЖС/ПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

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

Встановлення температури приготування


Для програм, що працюють в режимі мультиварки, доступна функція регулювання температури до старту (окрім програм «ЖС/ПРЕСС»). Крок установки – 1°C, діапазон температур залежить від обраної програми (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

1. Для настройки температури після вибору програми приготування натисніть кнопку . Стандартне значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки $- i +$, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтяти).

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





Встановлення рівня тиску




Під час використання програм, що працюють у режимі скороварки, ви можете змінювати рівень тиску в чаші. За замовчуванням заданий максимальний рівень тиску (на індикаторі рівня тиску горить значення «6»). Для зміни рівня тиску після вибору автоматичної програми натискайте кнопку . Перемикання відбувається по колу, відповідне значення на індикаторі буде загорятися. Обране значення автоматично зберігається.


Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

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

- Після вибору програми приготування натисніть кнопку , спалахне індикатор , значення годинника почне мерехтяти.
- Натискаючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтяти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .


Після автозбереження індикатор  згасне, на дисплеї буде відображатися час приготування. Після запуску програми індикатор  загориться знову, на дисплеї буде йти зворотний шохвилинний відлік часу відстрочки старту. Щоб побачити час приготування, натисніть кнопку : на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час.

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, індикатор  згасне. Почнеться виконання вибраної програми приготування.

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


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування безпосередньо в процесі виконання будь-якої програми (крім програми «ЕКСПРЕСС»).

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

Змінення температури в процесі приготування

Доступне тільки для програм, що працюють в режимі мультиварки (окрім програми «ЕКСПРЕСС»). Діапазон змінення температури залежить від обраної програми (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування), крок установки – 1°C.




- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Стандартне значення температури мерехтїтиме на дисплеї.
- Натискаючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтїти).

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

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

Змінення часу в процесі приготування

Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).




- Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтїти.
- Натискаючи кнопки $-$ і $+$, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтїти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .





i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. При змінненні часу приготування під час виходу на робочі параметри програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» попереднє нагрівання буде перерване, почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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 кнопки  і індикатор , на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається -- --).


Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочки старту, натисніть кнопку : згаснуть індикатор  і індикатор кнопки . Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку  щераз.

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.

Розігрівання страв

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


1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Спалахнуть індикатор кнопки  й індикатор , таймер почне прямий шохвилинний відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку , прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається -- --).

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

Система захисту




Мультиварка-скороварка обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищить допустимі показники, система автоматично нормалізує дані параметри без переривання процесу приготування. Якщо за певний час цього не відбудеться, робота мультиварки-скороварки буде повністю зупинена, прилад подасть 6 коротких звукових сигналів.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисканням кнопки  (або прилад було відключено від електромережі під час роботи програми), дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, натисніть і утримуйте кнопку відкриття клапана випуску пари для нормалізації тиску в чаші, після цього відкрийте кришку приладу.

Зведена таблиця автоматичних програм приготування

У цій таблиці наведені особливості роботи окремих програм. Алгоритм роботи з приладом див. в розділі «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Діапазон регулювання температури під час приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старту	Автопідігрів	Очікування виходу на робочі параметри
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:10	1 хв - 2 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:20	1 хв - 4 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокomпонентних страв, приготування холодцю та заливного	0:20	1 хв - 4 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	1 хв - 5 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 хв - 3 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв - 4 год / 1 хв	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	1 хв - 10 год / 1 хв	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистовнювання тіста, а потім - безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натискання кнопки  почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами	3:00	1 хв - 4 год / 1 хв	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, пирогів із дріжджового/листового тіста, бісквітів, запіканок	1:00	1 хв - 4 год / 1 хв	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистовнювання дріжджового тіста	8:00	10 хв - 12 год / 1 хв	35-180°C / 1°C		✓		
ПАР/ВАРКА	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер і підставку (входять до комплекту)	0:10	1 хв - 2 год / 1 хв		✓	✓	✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Діапазон регулювання температури під час приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старту	Автопідігрів	Очищення викоюди на робочі параметри
ЖАРКА/ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, ово-чів і багатокomпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку. Після досягнення необхідної температури приготування прилад по-дасть 2 коротких звукових сигнали	0:18	1 хв - 1 год / 1 хв	35-180°C / 1°C			✓	✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Програму можна запустити з режиму очікування, натиснувши та утримуючи кілька секунд кнопку  . Загориться індикатор кнопки  на дисплеї відображається 	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води.						

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки-скороварки RMC-PM400 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-A543 – чаша з антипригарним покриттям

Внутрішнє покриття чаші досить стійко до механічних пошкоджень, володіє чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Ця чаша спеціально розроблена для більш якісної випічки, смаження або варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки-скороварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині. Ємність – 5 літрів. Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



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

Загальні правила та рекомендації

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



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

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

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

Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

Очищіть корпус виробу, внутрішню поверхню кришки й ущільнювальне кільце м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливо применення делікатного чистячого средства. Щоб зняти ущільнювальне кільце, обережно потягніть його на себе. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очищення знімного клапана випуску пари та запірною клапана

1. Обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його.
2. Зніміть ковпачок на внутрішньому боці кришки, потягнувши його на себе.
3. Обережно зніміть gumku запірною клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини клапанів.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього gumku, встановіть ковпачок клапана випуску пари на розпори до упору. Щільно встановіть клапан випуску пари у гніздо на кришці приладу.



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

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 приладу.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину приладу, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його на себе.
3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруд-

нення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

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

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

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



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 очистіть й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E ⁺ ; прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E4	Запущена одна з програм режиму мультиварки, клапан випуску пари встановлен для роботи в режимі скрварки	Обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
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
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Іде відлік часу роботи програми	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гуми на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі скороварки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія

не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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


1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ...12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ...0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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


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

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

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


ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

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

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

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

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

- Әрқашан бу қысымтығының, тиек қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсат жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек

жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

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

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

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

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

- Бу қысымтығын ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, бұды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып,

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

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-PM400
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі.....	5 л
Таба жабындысы.....	күюге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу шығару қақпақшасы.....	алмалы
Қақпақ.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	• температуралық сақтандырғыш
• тірек қақпақшасы	• артық қысым датчигі
Габаритті өлшемдері.....	320 × 320 × 290 мм
Таза салмағы.....	4,6 кг

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режимінде
 РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
 СУП (СОРПА)
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)
 ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРУ)
 ПЛОВ (ПАЛАУ)
 ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)

Мультипісіру режимінде
 МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
 ВАКУУМ (ВАКУУМ)
 ХЛЕБ (НАН)
 ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
 ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
 ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫР/ФРИТЮР)
 ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

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

Жалпақ қасық..... 1 дана
 Электрқоректену бауы..... 1 дана
 Тасымалдауға арналған тұтқасы..... 1 дана
 Рецепт кітабы..... 1 дана
 Пайдалану жөніндегі нұсқаулық..... 1 дана
 Сервистік кітапша..... 1 дана


Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Құрылысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Ыдыстың алынбалы қақпағы
2. Бу құлақшасының ашылу тетігі
3. Тұтқасы ашу басқышы
4. Бекітетін құлақша
5. Бу шығару қақпақшасы
6. Бу клапанының қорғаныш қақпақшасы
7. Бекіткіш қақпақшасының резенкесі
8. Тығыздағыш сақина
9. Шешілетін қақпақтың бекіткіші
10. Дисплеймен басқарылатын панель
11. Құралдың корпусы
12. Электрқуатының шнуры
13. Конденсатты жинауға арналған контейнер
14. Тасымалдауға арналған тұтқасы
15. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
16. Тостаған
17. Өлшегіш стақан
18. Тегіс қасық
19. Ожау
20. Буда дайындауға арналған контейнер
21. Буда пісіруге арналған тіреуіш
22. Механикалық қысым индикаторы

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)


1. Бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Стартты шегеру индикаторы
3. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
4. Сандық индикатор
5. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
6. Қысым индикатор
7. ☺ батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
8. ⏸ батырмасы – тостағандағы жұмыс қысымының деңгейін өзгерту (жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін)
9. – батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
10. + батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
11. ☑ батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты

12. Индикаторы бар батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
13. Индикаторы бар батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
14.  батырмасы – температура мәнін орнату
15. Қақпағы позициясы қате индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

A3 (5 бет) схемасында көрсетілгендей, аспапқа тұтқасы орнатыңыз.

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

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

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

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

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

STOP **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тшменіңіз.

Құралдың орынын ауыстырудан бұрын оның толықтай суығанына көз жеткізіңіз.


Қақпақты құрсаулау

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

Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс каме-расындағы қысым әлі аса жоғары.

Тамақты дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан соң буды шығару және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.

Дыбыс белгілерін ажырату


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

Басқару панелін құрсаулау

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

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


Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

Бұл бөлімді құралмен жұмыстың жалпы алгоритмі келтірілген. Нақты тағамдар үшін бұл рет өзгешеленуі мүмкін, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз. Егер сіз тағамды өз рецептіңіз бойынша дайындасаңыз Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне бөліміне жүгініңіз.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Рецептілер кітабының немесе тағам дайындау бағдарламаларының Еркін кестесінің нұсқауларына сүйене отырып ингредиенттерді тостағанға орналастырыңыз (егер сіз өз рецептіңіз бойынша дайындар болсаңыз). Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған құғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

3. **A4** (5 бет) схемасында көрсетілгендей, аспапқа қақпақты орнатыңыз. Жылдам пісіру режимінде жұмыс істеу үшін аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыңыз. Мультиварка режимінде жұмыс істеу үшін аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыңыз және жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз.

Егер аспаптың қақпағы дұрыс орнатылмаса, дисплейде "Lid" деген жазу пайда болады, басқару панелінде  индикаторы жанады, дыбыс сигналы дыбысталады. Аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыңыз.


- i** Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпағы ашық күйде тағам дайындауға жол беріледі, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз.


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

4. Құралды электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал береді.
5. – және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
6. Қажет болған жағдайда, үнсіздік бойынша орнатылған әзірлеу уақытын («Әзірлеу уақытын орнатуды» қараңыз), температурасын («Әзірлеу температурасын орнатуды» қараңыз) және қысым деңгейін («Қысым деңгейін орнатуды» қараңыз) өзгертіңіз.
7. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

- i** батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады (дисплейде - - - - көрсетіледі).

Бағдарламаны баптау кезінде бір минут бойы ешқандай әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады (дисплейде - - - - көрсетіледі).

Бастаудың кез – келген кезеңінде  батырмасын басу ас дайындау бағдарламасының ағымдағы баптауларымен іске қосылуына алып келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепке қалпы бойынша қалады.

8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін  батырмасын басып. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.

- i** Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта желкілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады.

Аспап берілген параметрлерге шыққан кезде жылдам пісіру тәртіптемесінде жұмыс істейтін бағдарламалар пайдаланған жағдайда қысым дегейі, индикаторы жыпылықтай бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін аспаптан дыбыстық сигнал есетіліп, қысым дегейі индикаторы үздіксіз жанады.

- STOP** Құралдың жұмыс жасауы кезінде қысымның механикалық индикаторына (**A1** сурет, 22 т.) басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.


9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автоысыту жазулар соңы пайда болады «End» жылы.

10. Тамақ дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Тостағандағы қысым қалыпқа келгеннен кейін қақпақты ашыңыз.

- i** Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.




STOP ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

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

 *Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com.ru сайтында таба аласыз.*


Әзірлеу уақытын орнату

Құрылғы пісіргіште «ЖКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. – және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.


Әзірлеу температурасын орнату

Мультипосірігіш тәртiптесiнде жұмыс iстейтiн бағдарламалар үшiн iске қосуға дейiн температураны реттеу функциясы қолжетiмдi («ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа). Орнату қадамы – 1°C, температуралардың диапазоны – таңдалған бағдарламаға байланысты болады («Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру» қараңыз).

1. Температураны баптау үшiн, бағдарламаны таңдағаннан кейiн  батырмасын басыңыз. Мәни дисплейде жыпылықтай бастайды.
2. — және **+** батырмасын баса отырып, өзiңiзге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшiн қажеттi батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегi батырмаларды бiрнеше секунд баспаңыз, өзгерiстер автоматты түрде сақталады (дисплейдегi мәннiң жыпылықтауы тоқтайды).

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





Қысым деңгейiн орнату

Жылдам дайындаушы режимiнде жұмыс жасайтын бағдарламаны пiдаланған кезде, сiз выдiстағы қысым деңгейiн өзгерте аласыз. Үнсiздiк бойынша қысымның максималды деңгейi берiлген (қысым дегейi индикаторында «б» мәни жанады). Қысым деңгейiн өзгерту үшiн, автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейiн  батырмасын басыңыз: ауыстырып қосу шеңбер бойынша орын алып, тиiстi мәни индикаторда жанады. Таңдалған мән автоматты түрде сақталады.



Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру


«Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру» функциясы қызметi аяқталғаннан кейiн әзiрлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгiлеуге мүмкiндiк бередi.

i Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетiмдi емес («Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру» қараңыз).

1. Старттың уақытын шегiндiру үшiн тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейiн  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жанады, дисплейдегi сағат мәнiнiң индикаторы жанып-сөнiп тұрады.
2. — және **+** батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнiн қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүрiп отырады, аманы жылдам өзгерту үшiн қажеттi батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгiзiлген өзгерiстердi сақтау және минутты баптауға көшу үшiн  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етiп минут мәнiн қойыңыз. Панельдегi батырмаларды бiрнеше секунд баспаңыз, өзгерiстер автоматты түрде сақталады (индикатор өшiп-жаныуын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшiн автосақталуға дейiн  батырмасын басыңыз.

Автосақтандырудан кейiн  индикаторы сөнедi, дисплейде әзiрлеу уақыты көрiнедi.

Бағдарламаны iске қосқаннан кейiн  индикаторы қайтадан жанады, дисплейде iске қосуды кейiнге қалдыру уақытының минуттық санағы жүре бастайды. Әзiрлеу уақытын көру үшiн,  батырмасын басыңыз: орнатылған уақыт дисплейде бiрнеше секундқа көрiнедi.

Функция жұмысы аяқталғанда аспап үш қысқа дыбыстық дабыл бередi,  индикаторы дисплейде сөнiп қалады. Таңдап алынған әзiрлеу бағдарламасының орындалуы басталады.



Егер рецептiде жылдам бұзылатын өнiмдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, iрiмшiк және т.б.) болса, стартты кейiнге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы


Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзiрлеу уақытын өзгертуге мүмкiндiк бередi.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлi әзiрлеу бағдарламасын қамтитын күрделi рецепттер бойынша тағамды әзiрлесенiз, әсiресе пайдалы болуы мүмкiн (мысалы, голубицы, бефстроганов, сорпа мен езбенi әртүрлi рецепт бойынша, джемдi және т. б. әзiрлегенде).

Тағамды дайындау барысында температураны өзгерту

Мультипосірігіш тәртiптесiнде жұмыс iстейтiн бағдарламалар үшiн ғана қолжетiмдi («ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа). Температураны өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты («Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру» қараңыз), орнату қадамы – 1°C.

1. Температураны баптау үшiн  батырмасын басыңыз. Мәни дисплейде жыпылықтай бастайды.
2. — және **+** батырмасын баса отырып, өзiңiзге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшiн қажеттi батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегi батырмаларды бiрнеше секунд баспаңыз, өзгерiстер автоматты түрде сақталады (дисплейдегi мәннiң жыпылықтауы тоқтайды).






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

Жұмыс параметрiне өтер шығу кезiнде әзiрлеу температурасын өзгерту кезiнде (егр бұл зауыттық баптауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерiсi тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының керi санағы басталады.

Тағамды дайындау барысында уақытты өзгерту

Әзiрлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты («Бағдарламаның басталуын кейiнге қалдыру» қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейiн  батырмасын басыңыз. Дисплейдегi сағат мәнiнiң индикаторы жанып-сөнiп тұрады.
2. — және **+** батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнiн қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүрiп отырады, аманы жылдам өзгерту үшiн қажеттi батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
- Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.



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



«Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімсіз.

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасының жұмыс параметрлеріне шығу кезінде әзірлеу уақытын өзгерткен жағдайда алдын ала қыздыру үзіледі, бағдарламаның жұмыс уақытының кері санағы басталады.





Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)



Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

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  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде  батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледі).



Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Бұл үшін тағам дайындау бағдарламасының немесе старт мерзімін ұзарту функциясының жұмысы кезінде  батырмасын басыңыз:  батырмасының индикаторы мен  индикаторы өшеді. Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз.





Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрде қосылады.

Тағамдарды жылыту

Мультитісіргіш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

- Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультитісіргіш корпусына орнатыңыз.
- Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. Дайындау индикаторы.
-  батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.  батырмасының индикаторы

мен  индикаторы жанады, таймер ысыту уақытын тура минутпен есептей бастайды. 70°C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді.


Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылытуды тоқтатуға болады, ол үшін  батырмасын басып, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледі).



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

Қорғау жүйесі


Мультитісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе автоматты түрде пісіру процесін үзбей деректер параметрлерін қалпына келтіреді. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, мультитісіргіш-жылдам толығымен өшіріледі жұмыс істейді, 6 қысқа сигнал естіледі.




Егер сіз  батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен ажыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсеңіз, аспапқа бірнеше минут суға уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келуі үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте

Бұл кестеде жекелеген бағдарламалар жұмысының ерешеліктері келтірілген. Құралмен жұмыс алгоритмін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» бөлімінен қараңыз.

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Әзірлеу кезінде температураны реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Спарты шегеру	Автоқыздыру	Жұмыс параметрлеріне шығуға күту
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірлдек пен құйма әзірлеуге кенес беріледі, дірлдек және құйылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Әзірлеу кезінде температураны реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Жұмыс параметрлеріне шағуады күту
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырма, рулька әзірлеу	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілегенде  батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады. Автожылыту уақыты 2 сағаттен шектелуі	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		
ПАР/ВАРКА	Бағдарлама етті, балықты, құс етін, көкөністерді және көп құрамдасты тағамдарды қайнатуға / буда пісіру-ге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді және түпқойманы (жиынтығына кіреді) қолданыңыз	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Әзірлеу кезінде температураны реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Автоқыздыру	Жұмыс параметрлеріне шағуады күту
ЖАРКА/ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек. Белгіленген әзірлеу температурасына жеткенде құрал 2 қысқа дыбыстық белгі береді	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C			✓	✓
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндіріледі қарастырады. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде  түймешігін басыңыз, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.  батырмасының индикаторы жапыңп тұрады, жұмыс барысында дисплейде  индикаторы көрсетіледі	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады						

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM400 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысықштар

Мультиваркадан тостағанға ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюр) 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 ілгері бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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

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


RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A543 – күюге қарсы жабыны бар тостаған

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырлады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультипісіргіш-жылдам пісіргіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы – 5 литр. Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

IV. АСПАП КҮТІМІ

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

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште-жылдам әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште-жылдам әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыт керамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште-жылдам ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу шығару қақпақшасы клапаны таза және құрғақ болуы керек.

STOP

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

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

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

Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпағының ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті жұмсақ ылғалды асбөлмесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Нығыздауыш сақинаны алу үшін оны ақырын ғана өзіңізге тартыңыз. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпусты ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Алмалы бу шығару қақпақшасы және тірек қақпақшасын тазалау

1. Жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қақпақшаны өзіңізге тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу шығару қақпақшасы және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинастырғанда керісінше тәртіпте жасаңыз: тиек клапанын орнына қойыңыз және оған резина кигізіңіз, бу шығару қақпақшасы клапанының қақпақшасын тірелгенше кернегішке орнатыңыз. Аспап қақпағының ұяшығына бу клапанын нығыздап орнатыңыз.



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

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-жылдам 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.

Конденсатты алып тастау

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артық жағынжа орналасқан арнайы контецнерге ағып кетеді.

1. Қақпақты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін амбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Контейнерді шығыңқы жерінен ұстап өзіңізге қарай жай тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контейнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостағанның жан-жағындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен алып тастаңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*, аспап 6 мысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E4	Мультитірігіш режимі бағдарламасының бірі іске қосылды, бу шығару қақпақшасы жылдам пісіргіш режимінде жұмыс істеуге арналған	Жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Аспап қосылмайды	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	Аспапты жан розеткаға қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультитірігіш-жылдам корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатаңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрде	Таба мен мультитірігіш-жылдам ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультитірігіш-жылдам қақпағын ылғи сыртлы естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майсыз және 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. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қаңылтыр таба, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

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

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

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

RMC-PM400-CIS-UM-6