

REDMOND

Мультиварка-скороварка RMC-P350

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»



RUS	6
UKR	18
KAZ	29



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

Виробник: «Пауэр Пойнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

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

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

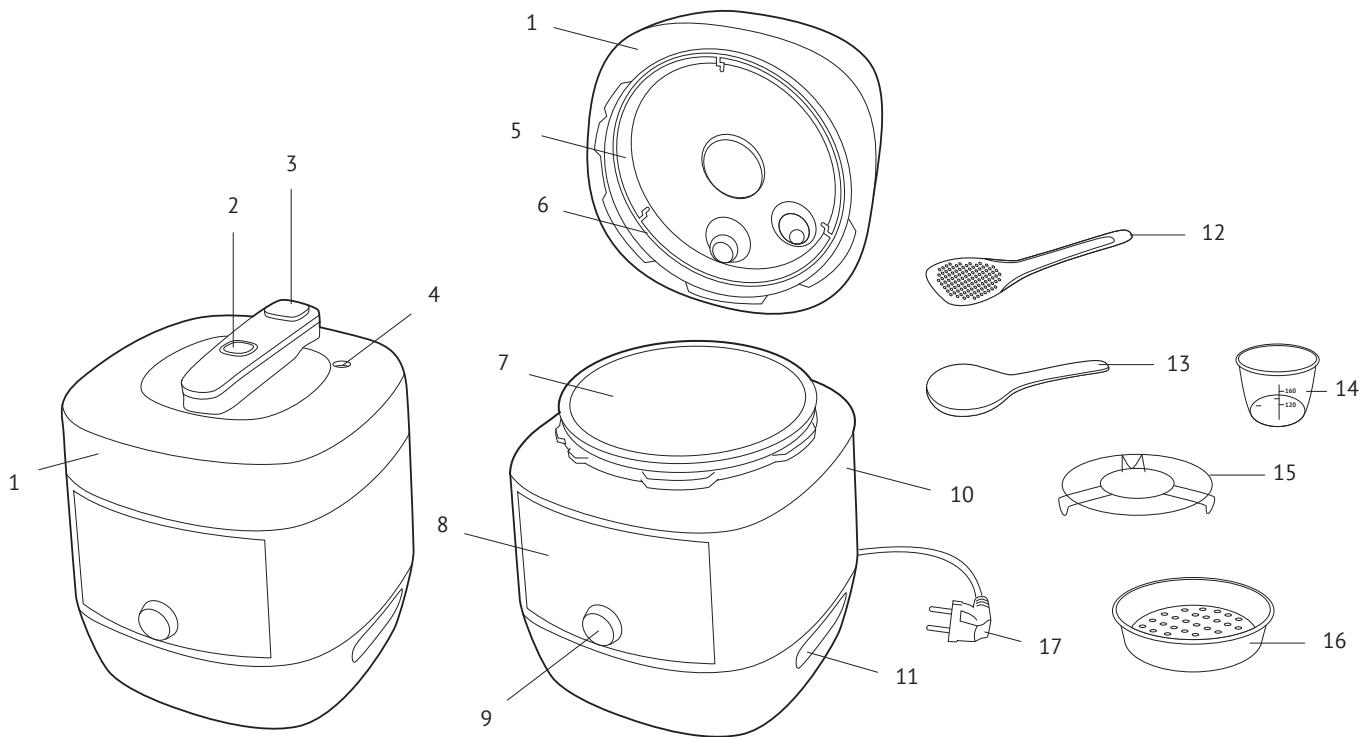
© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

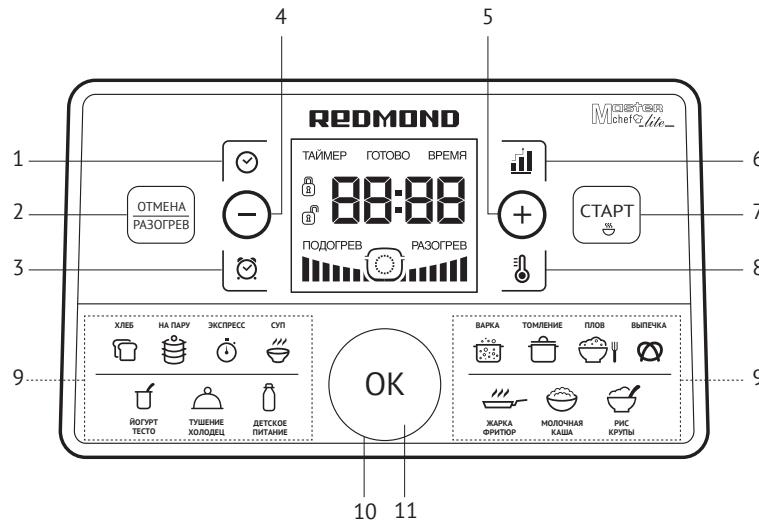
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	12
Технические характеристики	8	Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	13
Программы.....	8	Приготовление во фритюре.....	13
Функции.....	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	13
Комплектация	8	Общие рекомендации.....	13
Устройство мультиварки-скороварки.....	8	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Панель управления	8	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Устройство дисплея.....	9	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Общие правила и рекомендации	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9	Очистка корпуса.....	14
Энергонезависимая память	9	Очистка чаши	14
Блокировка крышки	9	Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки.....	14
Настройка часов и отключение звуковых сигналов	9	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Установка времени приготовления.....	10	Удаление конденсата	15
Установка уровня давления.....	10	Очистка рабочей камеры.....	15
Отсрочка старта программы.....	10	Хранение и транспортировка	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
Разогрев блюд	11	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Система защиты	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11		

A1



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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, держивая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть

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

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

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

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

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

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

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

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-P350
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	съемный
Крышка.....	съемная
Внутренняя уплотнительная резинка.....	съемная
Система защиты.....	4-уровневая:
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	280 × 320 × 305 мм
Вес нетто.....	5,5 кг
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления

Программы**В режиме сковорочки:**

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

В режиме мультиварки:

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

Функции

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

Комплектация

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

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

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

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

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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

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

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

Устройство дисплея (схема A3, стр. 5)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо 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 твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

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



ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку на крышке 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 антитригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память

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

Блокировка крышки

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

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

Для блокировки крышки:

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

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



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

Настройка часов и отключение звуковых сигналов

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

значения часов, нажав кнопку . Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».

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

Установка времени приготовления

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

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



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

Установка уровня давления

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

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

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
1 (низкий)		30

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

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

Отсрочка старта программы

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

Вы можете установить время отсрочки старта после выбора автоматической программы.

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

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

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее светится индикатор

«ПОДОГРЕВ», а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Чтобы отключить автоподогрев заблаговременно, во время работы программы нажмите кнопку «Старт», индикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплее погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор «ПОДОГРЕВ» загорится).

Разогрев блюд

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

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

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



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

Система защиты

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

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

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

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

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

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

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

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

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

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

Во время приготовления в режиме скороварки (паровой клапан закрыт) индикатор режима работы имеет вид . Если необходимое давление еще не набрано, круговой индикатор мигает. Во время приготовления в режиме мультиварки (паровой клапан открыт) индикатор режима работы имеет вид или , если допускает приготовление с открытой крышкой.

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

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

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

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

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



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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложеный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления различных блюд на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление гуляша, жаркого и рагу	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет растопка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин		✓		2
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления достаточно нажать кнопку «Старт» в режиме ожидания		Автоматическое отключение после полного выпаривания воды				
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин		✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта и расстойки теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓		
ЖАРКА/ФРИТИОР	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд или приготовления во фритюре. Доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ». По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу, начнется обратный отсчет времени приготовления. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. Перед приготовлением во фритюре обратитесь к разделу «Приготовление во фритюре»	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Допускается приготовление с открытой крышкой	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания. Допускается приготовление с открытой крышкой	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓	12

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления до запуска программы или в процессе приготовления) доступна в программах «ЖАРКА/ФРИТИОР» и «Выпечка». В программе «ЖАРКА/ФРИТИОР» диапазон возможных значений 60–180°C, шаг изменения – 1°C. В программе «Выпечка» – 100–160°C, шаг изменения – 1°C.

- Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию.
- Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры.
- Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».

Приготовление во фритюре

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

При использовании программы «ЖАРКА/ФРИТИОР» для приготовления во фритюре пользуйтесь следующими указаниями:

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

она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.

- Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.
- ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
- Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу 600–1000 мл воды и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- 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	15/20
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	10
Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20
Рыба (филе)	300	800	8
Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	3
Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45
Овощи (свежезамороженные)	500	800	3
Яйцо куриное	5 шт.	800	5

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, клапан

выпуска пара, клапан-блокиратор открытия крышки и контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование прибора грубых салфеток или губок abrasiveных паст. Так же недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки

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

- Вытрите крышку и уплотнительную резинку насухо. Плотно установите уплотнительную резинку на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

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



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

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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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



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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A573 – чаша с антипригарным покрытием

Сменные чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1–E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке	Убедитесь, что штепсель электрошнура включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
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 внутренней крышки мультиварки-скороварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки-скороварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
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»

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Утерян запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки



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



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com>



VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.). Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 15 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г... 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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

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



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

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрію користувач повинен керуватися здоровим глузdom, 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, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрію до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю 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, переконайтесь, 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 парою не нахиляйтеся над пристроям при відкриванні кришки.

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стиковався 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 електроствром. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, заміченінь, 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 чаши.



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 обсяму чаши. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від обсяму чаши.



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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреоподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристроя може привести до його серйозних ушкоджень.
- Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
- Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищеннем приладу.

STOP

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, травмам і ушкодженню майна.

УВАГА! Забороняється використання приладу за будь-яких несправностей.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюються

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-P350
Потужність.....	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	знятим
Кришка	знятна
Внутрішня ущільнювальна гумка.....	знятна
Система захисту	4-рівнева:
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	280 × 320 × 305 мм
Вага нетто.....	5,5 кг
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску

Програми**У режимі сковорічки:**

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

У режимі мультиварки:

1. ХЛЕБ (ХЛІБ)
2. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
3. ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕР-ШЕФ ЛАЙТ») (ВИПІКАННЯ (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»))
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ПІСТО)
5. ЖАРКА/ФРИТИОР (с функцией «МАСТЕР-ШЕФ ЛАЙТ») (СМАЖЕННЯ/ФРИТИОР (з функцією «МАЙСТЕРШЕФ ЛАЙТ»))
6. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТИЧЕ ХАРЧУВАННЯ)

Функції

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

Комплектація

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

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

Будова мультиварки-сковорішки (схема A1, стор. 4)

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

Панель управління (схема A2, стор. 5)

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

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

Будова дисплея (схема А3, стор. 5)

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (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 годин 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 підвищено вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішній видимі внутрішні частини мультиварки і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.



УВАГА! Піднімати прилад за ручку на кришці ЗАБОРОНЕНО.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка-сковорівка REDMOND RMC-P350 має незалежну пам'ять. У разі тимчасового вимкнення електро живлення під час приготування всі задані налаштування зберігаються впродовж 15 хвилин. Якщо вимкнення електроенергії сталося під час роботи функції «Отсрочка старту», налаштування збережуться до закінчення встановленого часу роботи функції.

Блокування кришки

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

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

Для блокування кришки:

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



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



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

Налаштування годинника і вимкнення звукових сигналів

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «OK». Індикатор значення годин на дисплей мерехтітиме. Встановлення часу здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-», крок установки – 1 година. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону. Вибрали значення годин, натисніть кнопку «OK», потім встановіть значення хвилин. Крок установки – 1 хвилина. За необхідності ви можете повернутися до встановлення значення годин, натиснувши кнопку Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK». Після встановлення значення поточного часу на дисплей з'явиться напис «S On», якщо сигнали увімкнені, або «S OFF» – якщо увімкнені. Вимкнення/увімкнення звукових сигналів здійснюється поворотом джойстика або натисненням кнопок «+» і «-». Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK».

Встановлення часу приготування

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

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



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

Встановлення рівня тиску

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

- Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку

- Обертанням джойстика або натисненням кнопок «+» і «-» встановіть бажаний рівень тиску. Зміні відображуватимуться відповідними індикаторами. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

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

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

Відстрочка старту програми

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

Ви можете встановити час відстрочки старту після вибору автоматичної програми.

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

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



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

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

Розігрівання страв

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

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

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



Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2–3 години, оскільки інакше це може привести до зміни її смакових якостей.

Система захисту

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

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

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



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

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

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаши. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

При роботі з мультиваркою-скороваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаши дівіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.company. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаши! Це може привести до пошкодження антитригарного покриття, деформації чаши і виходу приладу з ладу.

- Встановіть кришку на корпус приладу та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання. Підключіть прилад до електромережі.

i У разі використання програм, працюючих у режимі мультиварки, натисніть до клацання кнопку відкриття парового клапана на кришці.

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

- Натисніть кнопку «OK» на поворотному джойстику, щоб вийти з режиму очікування. Натискаючи кнопки «←» і «→» або повертаючи джойстик, виберіть необхідну програму приготування (спалахне відповідний індикатор програми).
- Якщо вас не вдається встановити час приготування, ви можете змінити його значення.
- За необхідності встановіть час відсторочки старту.

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

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

Під час приготування в режимі сковородки (паровий клапан закритий) індикатор режиму роботи має вигляд . Якщо необхідний тиск ще не набрано, круговий індикатор блімає. Під час приготування в режимі мультиварки (паровий клапан відкритий) індикатор режиму роботи має вигляд або , якщо допускає приготування з відкритою кришкою.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Щоб вимкнути автопідігрівання заздалегідь, під час роботи програми натисніть кнопку

«Старт», індикатор «Подогрев» на дисплей згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрівання, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор «Подогрев» загориться).

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

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



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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



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



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

Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Приступання під тиском	Відсрочка старту	Очикування виходу на робочий режим	Автопідігр., год
НА ПАРУ	Приготування на парі овочів, риби, м'яса, мантів, дієтичних і вегетаріанських страв. Для приготування різних страв на пару використовуйте спеціальний контейнер (входить в комплект). Зворотний відлік часу приготування в програмі починається тільки після виходу пристрію на робочі параметри (після закінчення води й утворення достатньої кількості пари в чаші)	00:10	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓	12

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Приготування під тиском	Відсрочка старту	Очикування виходу на робочий режим	Автопідігр., год
СУП	Приготування різноманітних м'ясних, рибних, овочевих та інших видів супів	00:20	5 хв – 8 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
ВАРКА	Варіння овочів, м'яса, риби	00:10	5 хв – 8 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Томіння м'яса та приготування рульки	1:00	5 хв – 8 год / 5 хв	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	00:20	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦЕ	Тушкування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокомпонентних страв, а також для приготування холодця та заливного	00:20	5 хв – 12 год / 5 хв	✓	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп	00:10	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	✓	12
ХЛЕБ	Випікання різноманітних видів хліба з пшеничного та житнього борошна. Впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» починається процес випікання.Щоб хліб пропікся рівномірно, в процесі випікання його необхідно перевернути після подавання пристрію на робочі параметри.	3:00	10 хв – 6 год / 5 хв		✓		2
ЭКСПРЕСС	Приготування рису та розсипчастих каш на воді. Для запуску програми приготування досить натиснути кнопку «Старт» в режимі очікування.		Автоматичне відкриття/закриття повного випікання води				
ВЫПЕЧКА	Випікання бісквітів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста. Доступна функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	1:00	10 хв – 4 ч / 5 хв		✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистоявання дріжджового тіста. Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купуються окремо)	8:00	10 хв – 12 год / 5 хв		✓		

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Приготування під тисном	Відстричка старти	Очищування выходу на робочий режим	Автостартрив, год
ЖАРКА/ФРИТЮР	Смаження м'ясо, птиці, риби і багатокомпонентних страв або приготування у фритюрі. Доступна функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ». Після досягнення необхідної температури прилад подасть звуковий сигнал, помістіть продукти в чашу, почнеться зворотний відлік часу приготування. Під час роботи даної програми кришка працює повинна залишатися відкритою. Перед приготуванням у фритюр зверніться до розділу «Приготування у фритюрі»	00:18	5 хв – 1 год / 1 хв		✓		12
МОЛОЧНА КАША	Приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Допускається приготування з відкритою кришкою	00:25	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓		12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування. Допускається приготування з відкритою кришкою	00:10	5 хв – 12 год / 1 хв	✓	✓		12

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (зміна температури приготування до запуску програми або в процесі приготування) доступна в програмах «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ВЫПЕЧКА». У програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» діапазон можливих значень 60–180°C, крок зміни – 1°C. У програмі «ВЫПЕЧКА» – 100–160°C, крок зміни – 1°C.

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

Приготування у фритюрі

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

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

1. Налійте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтесь, що вона встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

2. Дотримуйтесь вказівок пунктів 3–7 Загального порядку дій під час використання автоматичних програм.
3. Для змінення температури натисніть кнопку . На місці індикатора значення часу відобразиться стандартне значення температури – 180°C. Використовуючи кнопки «+» і «-» або повертаючи джойстик, встановіть необхідне значення температури. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK».
4. Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі. Для цього стисніть основу ручки й вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Рівномірно розкладіть продукти в кошику.
5. Дотримуйтесь рекомендацій із рецепта, після звукового сигналу обережно відкрийте кришку приладу. Опустіть кошик у чашу з розігрітою олією. Не закривайте кришку.



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

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



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

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварки-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «НА ПАРУ», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання або наполненню водою більше чим на 24 часа.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відклокіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолол. Для очищення використовуйте м'яку тканину та деликатні засоби для миття посуду.

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

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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаши

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

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

Очищення кришки та знімної ущільнювальної гумки

1. Відкрийте кришку мультиварки-скороварки.
2. Не докладаючи зусилля, потягніть ущільнювальну гумку на себе, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Промийте ущільнювальну гумку в теплій воді з м'яким мийним засобом. Внутрішню поверхню кришки протріть вологовою кухонною серветкою або губкою. Не використовуйте посудомийну машину для очищення кришки або гумки.
4. Витріть кришку й ущільнювальну гумку досуха. Щільно встановіть ущільнювальну гумку на кільце-трямач.

Очищення знімного парового та запірного клапанів

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

1. Обережно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вторг.

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

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

Пошкодження або втрата запірного клапана або гумки може привести до некоректної роботи приладу або його поломки.

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери

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

 **STOP** Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтесь, що прилад відключений від електромережі й повністю охолол!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологово (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 чужірідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

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

RAM-CL1 – щипці для чаш

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 – ветчинница

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

RB-A573 – чаша з антипригарним покриттям

Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Неправність	Можливі причини	Способ усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів пристрію, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути. Переїрте наявність чаші в пристрії і дослідного обсягу продукту в ній, щільно закрійте кришку. Увімкніть пристрій у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Неправність	Можливі причини	Способ усунення
Прилад не вмикається	Шнур електро живлення не підключений до пристрію та (або) електрична розетки	Переконайтесь, що змінний електро живильний підключений до відповідного розімку на пристрії та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть пристрій у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно висутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки ікі)	Відключіть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути. Виділіть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі пристрію встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Страва готується занадто довго	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Під час приготування з під кришки пристрію виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
		Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час приготування з під кришки пристрію виходить пара. Йде відлік часу роботи програми	Чаша нерівно встановлена в корпус пристрію	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки пристрію	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупа, шматочки ікі) між кришкою та корпусом пристрію, виділіть їх. Завжди закривайте кришку пристрію до клапання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці пристрію. Можливо, вона потребує заміни
Під час роботи пристрію в режимі сковорітки 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 пристрієм»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гумка	Перевірте наявність запірного клапана на його ущільнювальної гумки



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



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті
<https://redmondsale.com>

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Даня гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антитригарні покріття, ущільнювачі і т. д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

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

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

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

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз 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 қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

 НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп түрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйін қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейіменіз.

- 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 қөздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



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

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



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 кобік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.



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

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

үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақлаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйік немесе езбे тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сүйіктіктың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтыра尔 алдында 10-15 минут ішінде құралды сұнуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық түтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрлығыны корпус бүйіріндегі арнайы түтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрлығының қызыгуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрлығы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Құрлығыңыз тек теніз деңгейінен 2000 м-ден төмен арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына тусыруғе
ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!!

- Бул аспап физикалық, жүйек 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 ой-

науына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрлығыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрлымына 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.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-P350
Куаты.....	900 Вт
Көрнеүі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты, сандық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақлағы.....	алмалы
Беріктіргіш резенке	алмалы
Корғау жүйесі.....	4 деңгейлі:
Габаритті өлшемдері (ені x биіктігі x ұзындығы).....	280 x 320 x 305 мм
Таза салмағы	5,5 кг
• бу шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сақтандырыш	
• артық қысым датчигі	

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режімінде:

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

Мультипісіру режімінде:

1. ХЛЕБ (НАН)
2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
3. ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ПІСІРМЕ («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») функциясы қолжетімді болады))
4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
5. ЖАРКА/ФРИТИЮР (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)
6. ШЕФ ЛАЙТ») (КҮРҮРУ/ФРИТИЮР («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») функциясы қолжетімді болады))
7. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)

Функциялар

- Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылтыу)..... 12 сағатқа дейін
 Автоожытууды алдын ала сөндіру бар
 Тағамдарды жылтыу 12 сағатқа дейін
 Сартты кейінге қалдыру 24 сағатқа дейін
 Дыбыстық сигналдарды сөндіру бар

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 д.
Тостағаны.....	1 д.
Буда пісірге арналған контейнер.....	1 д.
Буда пісірге арналған тіреуіш.....	1 д.
Әлшеуіш стакан.....	1 д.
Шөміш.....	1 д.
Жалпак, қасық	1 д.
Рецепт кітабы.....	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Сервистік кітапша.....	1 д.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы косымша хабарландырысyz өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайна, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге күкірly. Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш аспабы. Техникалық сипаттамаларда ±10% көтөлікке жол беріледі.

Мультиасәзірлеғіш-жылдамасәзірлеғіштің құрылғысы (A1 сурет, 4 бет.)

1. Ұйыстың алынбалы қақлағы
2. Бу құлақшасының ашилу тетігі
3. Алынбалы бу құлақшасы
4. Бекітін құлақша
5. Беріктіргіш алынбалы резенке
6. Ұсташы-сақина
7. Ұйыс
8. Дисплеймен басқарылатын панель
9. Бұрылмалы джойстик
10. Құралдың корпусы
11. Тасымалдауға арналған тұтқалар
12. Теріс қасық
13. Оқау
14. Әлшегіш стакан
15. Буда дайындауға арналған аспап
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Электркуатының шнуры

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. түймесі – әзірлеу уақытына қоюдың режиміне өтү.
2. «Отмена/Разгрев» («Болдырмау/Жылтыу») – жылтыу функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. түймесі – уақытын қюоға режиміне өтүді кейінге шегеру старты.

4. «-» түймешесі – әзірлеу бағдарламасы арасындағы кері қосу параметрлерінің мәнін азайты.
5. «+» – әзірлеу бағдарламасы арасындағы тікелей қосу параметрлерінің мәнін үлгайты.
6. түймесі – жылдамаса зертлегіштің жұмыс режиміндегі бағдарламасының жұмыс қысымын реттеу.
7. «Старт» – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылдытуды қосу/сөндіру.
8. түймешесі – температуралың режимін реттеуге көшу.
9. Дайындау бағдарламасының индикаторы.
10. Айналмалы джойстик.
11. Бұрылма джойстиктері «OK» түймесі – дайындау бағдарламасын таңдау режиміне шығу, әзірлеу бағдарламасын таңдау, реттеудің жасалғанын мақұлдау.

Дисплейдің құрылғысы (A3 сурет, 5 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абалап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жасырыларды алып тастаңыз.

Корпустағы ескерттік инструкцияның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа болып температурасында ұстасу керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сұртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шықпауда үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттіді» қарашыз).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрон-дық аспалтар мен жогары ылғалдылық пен температурадан зардал шегін мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қаты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісрігштің және тостаған сыртқы және көзге көрінетін ішкі беліктірінде зақым, барлық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

МАҢЫЗДЫ! Аспалты қақпағындағы түткадан ұстап көтерменеңіз.

Аспалты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тамак дайындау бағдарламасын абаңсыздан қосқан кезде бул аспалтың сини қызына немесе антикүйгіш жабындының закымдануына әкеліп соктырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. МУЛЬТИПІСРІГШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-P350 мультипаса зертлегіш-жылдамаса зертлегіш энергияға тәуелділік жадына ие. Аз әзірлеу кезінде қуаткөзінен уақыта ажыратылғанда, барлық тапсырылған тапсырмалар 15 минут ішінде сакталады. Егер қуаткөзінен ажырау «бастауды кері шегеру» қызметтіңін жұмысы кезінде орын алған болса, онда функцияның жұмысы уақытында ретке келтіру белгіленген мерзімге дейін сакталады.

Қақпақтың ғығаттау

Ғығаттау кезінде құрылғының қақпағы корпуска сақылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жогары қысымын пайда болуына асер етеді.

Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін бірнеше минут аспалты сұтының және ыдыстағы қысымын реттеу үшін бу клапанының ашу түймесін басыңыз (индикаторы жанады).

Қақпақтың ғығаттау үшін:

1. Қақпақты аспалтың копусына қойыңыз және тірелгенге дейін сағат тілімен бүріңіз.
2. Мультиаса зертлегіш режиміндегі аспалты қолданған кезде, тыры еткенше қақпақтағы бу құлақшасын ашу түймесін басыңыз.
3. Аспалты жылдамаса зертлегіш режимінде қолданғанда, бу шығару қақпақшасы жабық екенін көз жеткізіңіз (аспалтың қақпағындағы түймесін басылмаған).

Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашиқ және алынған күйде басқару устеліндеge индикаторы да жанып тұрады.

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспалты қызыды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір болілктеріне тименіз. Аспалты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпустағы арнайы түткадан ұстасыз.

Сағатты ретке келтіру және дыбыс дабылын ешіру

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

Ағымдағы уақыт мәніне қойғаннан кейін, егер дабылқақшың косылып тұрса, дисплейде «S On» жазуы пайда болады, немесе егер соңғы тұрса «S Off» – жазуы пайда болады. Дыбыстың дабылқақшынын ешіру/қосу джойстикті бұру немесе «+» және «-» түймелерін басу арқылы жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін макұлдау үшін «OK» нұктесін басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-P350 мультипісріш-жылдам пісрігіштө «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақытың, взерге қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Уақыт мәні мен «Время» индикаторы дисплейде жаңып-сөне бастайды.
2. Уақыты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонын ұсынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдаң, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің қөмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда түймесін қайта орала аласыз.
5. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін макұлдау үшін «OK» нұктесін басыңыз.



Кейір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептөу аспап белгіленген жұмыс температурасын шыкканнан кейін басталады. Мысалы, егер салықтан су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақытын көрі санағы тек су қайнанғаннан кейін басталады.

Қысым деңгейін орнату

REDMOND RMC-P350 мультипісріш-жылдам пісрігіштегі жылдам пісіру режімінде жұмыс істейтін бағдарламаларда қысым деңгейін 30-дан 70 кПа дейін өзгертуге болады.

1. Қысымды орнату режіміне ету үшін, батырмасын басыңыз.
2. Қысымның қажетті деңгейін орнатыңыз. «Мин» батырмасын басқанда қысым артады, «Час» батырмасын басқанда – төмендеді. Өзгертулер сәйкес индикаторлармен көрсетіледі. Максималды шамага жеткеннен кейін қысым деңгейін орнату, диапазон басынан жалғасады.

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

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

Бастау бағдарламасын кейінге шегеру

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

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

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

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

i Старттың уақытын шегеру функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын есептегендеге әзірлеудің автоматты барлық бағдарламалар үшін қолжетімді.

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автоожылыту)

Бул функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты турде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Автоожылыту жұмыс жасаған кезде «Подогрев» индикаторы жанады, дисплейде осы режімдегі жұмыс уақытының тұра санағы көрсетіледі.

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

Тағамдарды жылтыу

REDMOND RMC-P350 мультипісріш-жылдам пісрігішін салқын тағамдарды жылтыу үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісріш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспалты электр желісіне қосыңыз.
3. Құралдың қақлағында бу қақлағын ашу батырмасын басыңыз.
4. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Құрал дыбыс шығарады, дисплейде «Разогрев» индикаторы жанады. Таймер қыздырудың уақытының тікелей есебін бастайды. Аспал тағамды 70–75°C дейін жылтып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет кезде дисплейде және батырмада сәйкес индикаторлар сөнгенше «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, жылтыуды тоқтатуға болады.



Біз тағамды ыстық күйінде 2–3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келү мүмкін.

Көрғау жүйесі

REDMOND RMC-P350 мультипісріш-жылдам пісрігіші көпденгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсет-кіштен аспын кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жанарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісріш-жылдам пісрігіш жұмысын тоқтатады.

Егер жылдам пісіру режимінде «Отмена/Разогрев» батырмасын басумен әзірлеу процесін тоқтатқан болсаңыз, аспалты 10–15 минут ішінде салқынданыңыз және тостағандары қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашыңыз.

Жұмыс камерасындағы қысымды қалына келтіргеннен кейін аспалтың қақлағын ашыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДА! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісірушін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың күзін кетүіне және сыйнұна ажелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларын колдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемен).
2. Ингредиенттерді мультипісріш-жылдам пісрігіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспал корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сыйықтық тостағаннан ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған кигаштықсыз орнатылғандығына және қыздырығыш элементтептігіз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

Жылдам қайнататын мультипісрішпен жұмыс істегендеге тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды

«Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.company сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағандан өндегуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күнеге карсы жабынның бүлінүүне, тостағанның деформациялануына және аспалтың істен шығуна апаруы мүмкін.

3. Шертуге дейін сағат көрсеткіші бойынша айналдырыңыз және құралдың түркына қақлағын орнатыңыз. Құралды электр желісіне қосыңыз.



Мультиазірлігін режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларды қолдану кезінде, қақлағтағы бу қақлағы ашуудың батырмасын шертү естілгенге дейін басыңыз.



КОҢІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп есімдік майның қолданып, жоғары температурада тамак пісірептін болсаңыз, онда құралдың қақлағы ашиқ қалдырыныз.

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



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

7. Әзірлеу бағдарламасын іске косу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақытын көрі санағы бірден немесе тостағандары қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.



Қысымды пісіру режимінде пісіру кезінде егер ашиқ қақлағын дайындауға жол берілетін болса қысым режимінде индикаторы. Егер қажетті қысым елі де жиналмаған болса, айналма индикатор жыныктайды. Бағу пісіру режимінде пісіру кезінде (бу клапаны ашиқ) егер ашиқ қақлағын дайындауға жол берілетін болса қысым режимінде индикаторы немесе түрінде ие болады.

8. Автожылтықшы алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөндө. Автожылтықшы қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады). «Выпечка» және «Жарка/Фритюр» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеру мүмкін (тиісті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).

9. Әзірлеу бағдарламасының ақталау туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «Готово» индикаторы жарқылдай бастайды. Эрі қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламага байланысты құрал автокыздыру режимінде дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе күтү режиміне ауысады (дисплейде ағымдағы уақыт бейнеленеді).

9. Жылдам аэирлеңгіш режимінде жұмыс істейтін бағдарламаны қолдану кезінде, бағдарлама аяқталғаннан кейін құралға бірнеше минут суу үшін уақыт беріліс, одан кейін қақпағындағы бу қақпағыны ашу батырмасын басыңыз және құралдың ыдысындағы қысымның қалыпқа келүін күтіңіз.

ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен сұды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусын немесе басқа сұйықтықсыз дайындауда (минималды талап етілемін сұйықтық колемі – 2 өшлеішін стакан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыыйым салынады.

i Еңгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, аэирлеу процесін немесе автожылдытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Сапалы нәтижеге көр жеткізуүшін REDMOND RMC-P350 мультиканаттық шына қоса берілтін аспаздық кітаптағы арналы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындауда рецептердің пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептерді www.redmond.company сайтынан таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы үшін бойынша заірлеу уақыты	Әзірлеу зауыттық реттеу диапазоны / Орнатуу кадамы	Күнсім	Стартты шетеру	Жұмыс параметрлері - не шынуралу күтү	Автокодалу, сағ	
НА ПАРУ	Етті, балық, құс еті, көкөністер мен көп-жынтықтар тағамдарда пісіруге немесе бұда аэирлеуге арналған. Осы бағдарламада аэирлеу үшін арналы контейнер қолданыла (жеткізілім жиынтығына кіреді)	00:10	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓	12
СУП	Әртурлі ет, балық, көкөніс және сорпанаң өзге түрлерін аэирлеуге арналған	00:20	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓	12
ВАРКА	Көкөніс, ет, балыкты пісіруге көнеш беріледі	00:10	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька	1:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Палаудың әртурлі түрлерін аэирлеуге арналған.	00:20	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Еттерді, көкөністерді, төзіп өнімдерін, құс етін және көп курамды тағамдарды бұздыруға, соңдай-ақ іркілдек аэирлеуге арналған.	00:20	5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓	✓	✓	✓	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы үшін бойынша заірлеу уақыты	Әзірлеу зауыттық реттеу диапазоны / Орнатуу кадамы	Күнсім	Стартты шетеру	Жұмыс параметрлері - не шынуралу күтү	Автокодалу, сағ
РИС/КРУПЫ*	Суда және бүтінданды жармалардан әртурлі ботка аэирлеуге арналған	00:10	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай үшінан наанның әртурлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші саяттыңда қамырды ашыту көтеді, соңын – пісіру. Нан тегіс пісіру үшін, пісіру процесінде аспал дыбыстық сигнал берінгенен кейін оны ауыстыру көрек. Әзірлеу зауыттың 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Стартты кейінде калдыру функциясын пісірме саласына асер еттідіктен қолдануға көнеш берілмейді.	3:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин	✓	2		
ЭКСПРЕСС	Күріш пен суда сусындалы ботқаларды пісіруге арналған. Әзірлеу бағдарламасын іске косу үшін күтү режимінде «Старт» батырмасын бассаңыз жеткілікті	Бастапқы үшін бойынша заірлеу уақыты					
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және балштер аэирлеуге арналған. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы көн жетімді	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓	12		
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Көмегімен үйінізде тәтті және пайдалы йогурттар дайындауда аласыз, соңдай-ақ қамырды ашынан максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогурттарды арналған арнаған REDMOND KAM-G1 банклар жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады)	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓			
ЖАРКА/ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп курамды тағамдарды құралға, соңдай-ақ фритторде әртурлі өнімдер аэирлеуге арналған. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын көн жетімді әзірлеудің орнатуудан температурасына жеткенді аспал дыбыстық сигнал береді, тоғстаганға енім аласыз. Азық-түлікті қақпасты ашып құралға көнеш бериледі. Майы май дайындауда сұрын, «Фритторде дайындауда» белгінен етінде.	00:18	5 мин – 1 сағ / 1 мин	✓	12		

Бағдарлама	Колдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша азірлеу уақыты	Азірлеу уақыттың реттеу диапазоны / Орнатуу қадамы	Кийсім	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шыруды күту	Аттальдашыру, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмөн пастерленген сүтті колданумен ботқа азірлеуге арналған	00:25	5 мин – 4сағ / 1 мин		✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тамағын дайындау	00:10	5 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓	12

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» ФУНКЦИЯСЫ

«ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады (бағдарламаның жұмысы кезінде немесе старт басталғанға дейін азірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі). «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында мүмкін мәндер диапазоны 60–180°C, өзгерту қадамы – 1°C. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында мүмкін мәндер диапазоны 100–160°C, өзгерту қадамы – 1°C.

1. Температура өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Ұакыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күй бойынша температура мәні бейнеленеді.
2. Температуралың қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «–» батырмаларын қолдана отырып температуралың қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.

Фритюрде дайындау

REDMOND RMC-P350 мультиэзирлегінде сіз арналы себетті (жынтығына кірмейді) қолдана отырып фритюрде өзірлей аласыз.

Осы бағдарламаны қолдану кезінде фритюрде өзірлеу үшін келесі нұсқауларды орындаңыз:

1. Ыдысқа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін күйнәңіз. Тостағанды қуран корпузына койыңыз. Ол дұрыс қойылғанына және қызыдыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3–7 тармақтарын орындаңыз.
3. Температура өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Ұакыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күй бойынша температура мәні бейнеленеді – 180°C. Температуралың қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «–» батырмаларын қолдана отырып температуралың қажетті мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.

4. Тұтқаны қуыруға арналған себетке жалғаныз. Бұл үшін тұтқа түбін қысып, себеттің арналы көртінге койыңыз. Тұтқа қысымын босатыңыз, ол арналы көртікке жалғанады. Себеттегі тағамдарды бір қалыпта етіп салыңыз.
5. Рецептегі нұсқауларды орындаңыз, белгіленген ұақыттан кейін қақлақты ашып, қуыруға арналған себетті тостаған ішіне салыңыз. Қақлақты жабыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өтө ыстық! Қуіп қалуды болдырмай үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және құрал үстінен еңгімелін.

6. Қуыруға арналған тағамдары бар себетті тұтқасынан ұстап көтеріңіз және оны себеттегі арналы ілмек көмегімен тостаған шетіне іліп, майын сорғытыңыз.
7. Тағамды дастарханға әкелер алдында артық майды кетіру үшін тағамды қағаз оралмалмен немесе тыбыз қағаз майлышпен сорғытыңыз..



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

III. АСПАП КҮТИМІ

Жалпы ережелер мен көңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісрігіштің-жалдам пісрігіш ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесекеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өндеді үсінамыз.
- Жабық мультипісрігішті өзірленген тағам бар немесе сутолған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ызыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісрігішті ызыту аласыз.
- Егер аспапты үзақ ұақыт пайдаланбасыңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискинің коса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғак болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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



Аспап корпусын суга батыруға немесе суға астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультипісрігіштің резина бөшшектерін тазалағанда мүкіят болыңыз: олар закымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеу мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Муiltyпісрігіштің аспапты пайдаланған сайын тазалауға болады.

барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым копусын жұмсақ ылғал асханалық майлышпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сұртуге көнестереміз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдышты жуу құралын пайдаланып, колмен де, ыдыш жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші көңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегендегі табага жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісріш корпузына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде көтіріп сұртіңіз.

i Табаны үнемі пайдаланғанда оның қуйікке қарсы ішкі жабындысының түсін толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

1. Мультиэирлеғіш-жылдам еэрлеғіш қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмай, тығыздауыш резенкені негізгі қақпақтан ажыратылуы үшін өзінізге тартыңыз.
3. Жұмсақ жуу құралымен жылы суда тығыздау резенкесін жуыңыз. Қақпақтың ішкі бетін ылғалдау асүй салфеткасы немесе губасымен сұртіңіз. Резенке немесе қақпақты тазалауға ариналған ыдыш жуатын машинаны қолданбаңыз.
4. Қақпақ пен тығыздау резенкесін күрғақ етіп сұртіңіз. Ұстағыш-шығыршыққа тығыздау резенкесін тығыз орнатыңыз.

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

Бұжәне тірек қақпақшалары аспалтып, үстінгі қақпағындағы арнайы үшашықта орнатылған. Қақпақшалардың құрамадағы бөлігі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торыны болып табылады.

1. Қақпақтың терендігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
2. Құралдың қақпағын шешініз. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныш торыны өзінізге қарай тарта отырып шешініз.
3. Тірек қақпақшасының резенкесін үкіпты шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бұжәне тірек қақпақшаларының барлық бөліктегін жуыңыз
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резенкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торыны тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспал қақпағының үшашығына нық орнатыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысын қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманың және тартпанаңыз.

Бекітіш клапанның немесе резенкенің зақымдалуы немесе жоғалуы құралдың дұрыс жұмыс жасамауына немесе оның бұзылуына әкелу мүмкін.

Конденсаттың жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспал корпузының арнайы қуысында жинақталады. Оны жою үшін ас үй майлышын қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктегі немесе қоқыстың аспалтып, жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспалтық қате жұмысынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

STOP Мультипісрігіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспал электр желісінен ажыратылып, толық сұяғанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан ылғал (су емес) губкамен немесе майлышпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірленгенде керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүкіят кетіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуыска түскенде оларды қадаға қабының баспай, пинцетпен мүкіят алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендегі ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалық пайдалануға болады.

i Аспалты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өтеп келе толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі құрғалы қақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысынан асер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктегін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың құрғақ жеденеттің жерде жылыту аспалтарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндейтін әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыымы салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтыардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

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

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 – фритюрде құыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаган майда (фритюре) артурлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. З литрден кез келген кесе үшін қолайлар. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды женілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекітілген болады. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жуға болады.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауда арналған. Сіз желшіншіт мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плитада қолайлар көлемде қастырлы пайдаданала аласыз.

RB-A573 – қыюғе қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне осы модельіне арналған ауыспалы тостаған.

V. ҮКІТІМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРИ

Ақау	Үкітімал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате түрлері хабарлама туындағы: E1-E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасын немесе қыздыруышты элементтік істен шығуы	Куралды электркелісінен ажыратыныз, оған сугура жол беріріз. Қақлағаны тығыз жауап, құрылымда тостағаның және жеткілікті колемде азық-тұлғын болын тексерініз. Қуралды электркелісін қосып, бағдарламаны кайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе алі де шешімшеген болса, авторлардырылған қызмет көрсету орталығына жүгініз
Аспап қосылмайды	Электркөркентен бауы аспапта және (немесе) электр розеткасына қосылмаган	Шешілмелі электр бауы аспаптасты тиісті ажыраткерамикалық және розеткага қосылғанына коз жеткізініз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жок	Электр желісінде кернеу барын тексерініз. Егер ол жоқ болса, үйіңзеге қызмет көрсететін үйимга жолыныз

Ақау	Үкітімал себептері	Жою әдісі
Тағам өте үзак әзірленеді	Электр желісінен көркентен жауылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрқызы немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтық тұрқты кернеуін тексерініз. Егер ол тұрқызы немесе нормасынан томен болса, үйіңзеге қызмет көрсететін үйимга жолыныз
Тағам өте үзак әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бетен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыныңда, бетен затты немесе бөлшектерді әліп тастаңыз
	Таба аспалты корпузына қысы орнатылған	Табаны қисайтай тегін орнатыңыз
	Қыздыру дисқісінің қаты кірлеңен	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыныңда. Қыздыру дисқісін тазалайдыңыз
	Таба аспал корпузына ки- сайлы орнатылған	Табаны қисайтай, тегіс қойыңыз
Әзірлеу кезінде аспалтың қақлағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үзіліктерінен қызылдауда	Таба мен мультипісріштің ішкі қақлағы қосылысының санылаусыздығы бұзылыған	Қақлақ пен аспал корпусы арасында бетен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексерініз, оларды әліп тастаңыз. Аспаптың қақлағанының ылғының шығындығын ажыратыңыз
	Ішкі қақлағатыңын шығындауда	Аспаптың ішкі қақлағанында шығындауда резін резіндеңін немесе зақыданған
Әзірлеу кезінде аспалтың қақлағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үзіліктерінен қызылдауда	Ішкі қақлақтағы нығызыдауда резенке сіз жок	Ішкі қақлақта нығызыдауда резенке сіз жок
	Күралының жылдам кайнату режимінде жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының үзіліктерінен қызылдауда	«Құралға күтім жасау» беліліме сайкес бекіткіш клапанға тазалауда жүргізініз
	Бекіткіш клапан ластанған	Бекіткіш клапан немесе оның нығызыдауда резенке сіз жогалған
		Бекіткіш клапан немесе оның нығызыдауда резенке сіз жогалған



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жондеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



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

Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, белшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолмен материалдар кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мерім мен және сатушы қолымен расталған жағдайдаға ғана күшін енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаган және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданылаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тоzuына және шығын материалдарына тараалмайды (кыш және телефондық тығызыдауыштар және т.б.).

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

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 билдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – ултінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өндегу бойынша жергілікті бағдарламага сәйкес пайдадағы асуру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

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

RMC-P350-CIS-UM-10