

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM380

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

RUS6
UKR18
KAZ28
ROU38

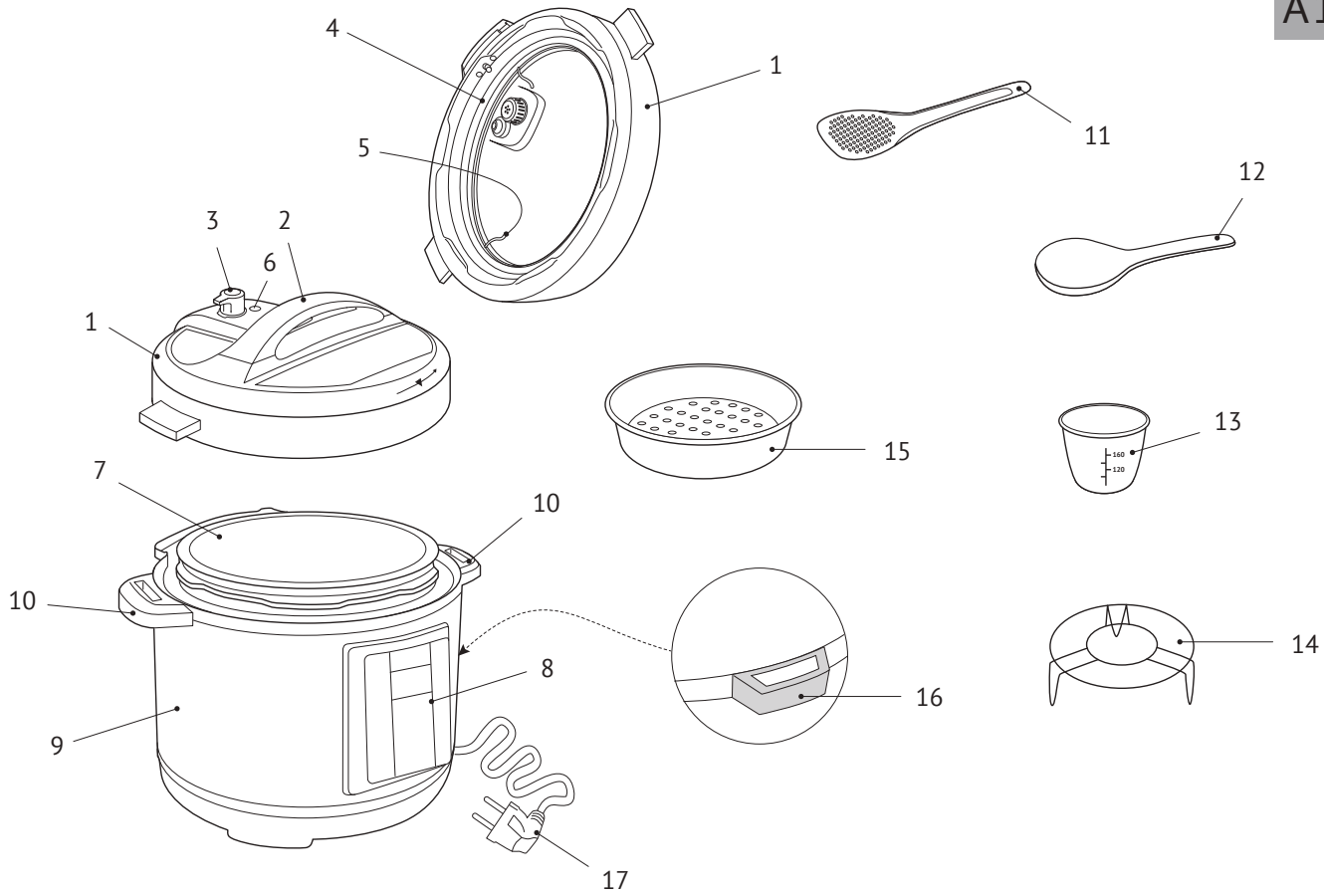


Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

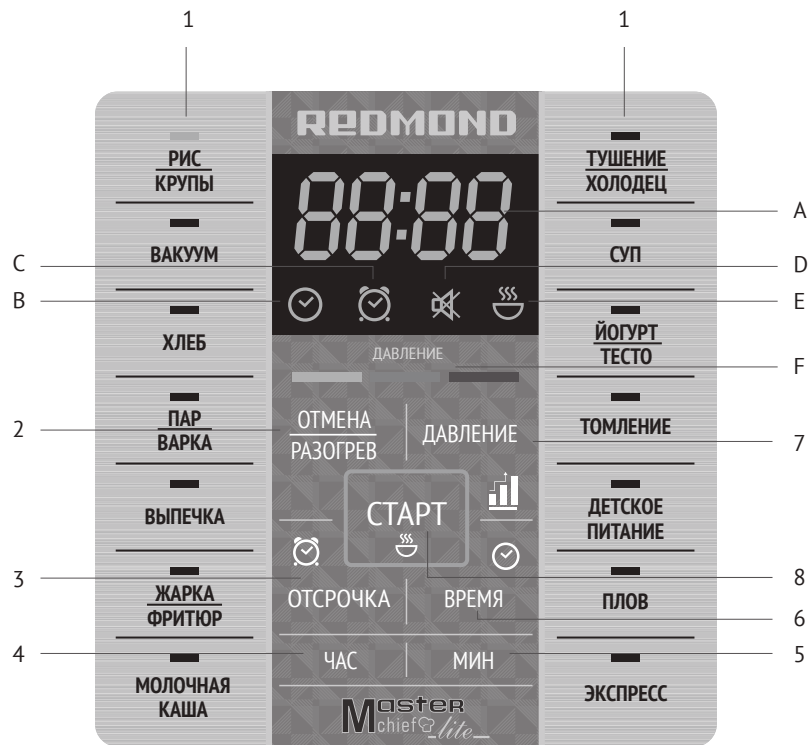
Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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



A2



СОДЕРЖАНИЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND. REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании. Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней сто-

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

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

STOP *Жарка и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

STOP *ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM380
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	6 л
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin® (Япония)
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Крышка.....	съёмная
Система защиты.....	4-уровневая:

- клапан выпуска пара
- запорный клапан
- температурный предохранитель
- датчик избыточного давления

Программы

Работающие в режиме скороварки:

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

Работающие в режиме мультиварки:

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

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A673.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.

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

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

Устройство мультиварки-скороварки (схема А1, стр. 3)

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

Панель управления (схема А2, стр. 4)

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

Устройство дисплея (схема А2, стр. 4)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора проведите 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 повышенной влажности и температуры.

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



Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Открытие/закрытие крышки

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

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

Закройте крышку и поверните до упора в положение **Закрыто**. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение **Закрыто**, в режиме мультиварки – в положение **Открыто**.



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


Система защиты

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

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

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

Установка уровня давления

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

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


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

Установка времени приготовления

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

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

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

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



Отсрочка старта программы


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

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


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

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


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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

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

Предварительное отключение автоподогрева


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

Разогрев блюд

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

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


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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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



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

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



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

Изменение температуры приготовления

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



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

Изменение времени приготовления


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



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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закр** до упора. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение **Закр**, в режиме мультиварки – в положение **Откр**. Подключите прибор к электросети.
4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить его значение.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.
8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **End**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени работы функции) или в режим ожидания.
9. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение **Откр** для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

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

Программа «ПАР/ВАРКА»

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

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

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



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

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Программа «СУП»

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

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки.

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

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова.

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

IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

Программа «ВАКУУМ»

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

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

Программа «ХЛЕБ»

Программа предназначена для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.

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



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

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

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

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



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.



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

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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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



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



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



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

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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



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

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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

С помощью программы «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома, а также создать максимально благоприятные условия для расстойки теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Программа «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в нем в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР/ВАРКА».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети.

Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, кольцо-держатель, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата, запорный и паровой клапаны 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.

STOP



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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

3. Вытрите крышку, кольцо-держатель и уплотнительное кольцо насухо.
4. Установите уплотнительное кольцо на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

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



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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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

STOP

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

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

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

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



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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления/ Шаг установки	Уровень плавления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
Р И С / КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	5 мин – 10 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	-	+	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	-	+	-	+
П А Р / ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:40	10 мин – 4 ч / 5 мин	30–160°C / 1°C	-	+	-	+
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление различных продуктов во фритюре	0:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	30–165°C / 1°C	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	-	+	+	+
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления/ Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	-	+	-	-
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин – 5 ч / 5 мин	-	70/+	+	+	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	-	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	5 мин – 3 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление рассычатых каш на воде	-	-	-	-	-	-	-

VIII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A673 – чаша с антипригарным покрытием

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

IX. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до щелчка
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	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»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка		Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

X. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. 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 инструкцией 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

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

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

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

STOP *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте ку-*

хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.

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

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

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

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

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

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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
 - У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
 - Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
 - Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
 - Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання

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

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

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM380
Потужність.....	1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	6 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN® (Японія)
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	змінний
Кришка.....	змінна
Система захисту.....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску

Програми

У режимі скороварки:

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

У режимі мультиварки:

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

Функції

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

Комплектація

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A673.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.

Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова мультиварки-скороварки (схема А1, стор. 3)

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

Панель управління (схема А2, стор. 4)

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

Будова дисплея (схема А2, стор. 4)

- Індикатор значення часу/температури.
- Індикатор режиму встановлення часу приготування.
- Індикатор режиму відстрочки старту.
- Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- Індикатор роботи функції автопідігріву та розігрівання страв.
- Індикатор рівня тиску в робочій камері.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

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

⚠ *Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Відкриття/закриття кришки

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

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

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

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


Система захисту

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

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

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Время». На дисплеї з'явиться напис «SOp». Вимкнення звукових сигналів здійснюється натисненням кнопки «Мин» або «Час». Спалахне індикатор , на дисплеї відобразуватиметься напис «SOFF». Для увімкнення звукових сигналів натисніть кнопку «Мин» або «Час». Після завершення налаштування не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

Встановлення рівня тиску

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

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

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

Встановлення часу приготування

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

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Встановіть бажане

значення годин, натискуючи кнопку «Час». Вибравши значення годин, натискуючи кнопку «Мин», встановить значення хвилин.

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

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


Відстрочка старту програми

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

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку «Отсрочка». Індикатор часу відображатиме значення 00:00 і почне мерехтіти. Із натисненням кнопки «Час» збільшуватиметься значення годин, з натисненням кнопки «Мин» – значення хвилин.

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


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

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



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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

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

Розігрівання страв

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

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

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



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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

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



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

Для змінення температури приготування:

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

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


Для змінення часу приготування:

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

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку приладу і поверніть у положення «Закрито» до упору. Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открыто». Підключіть прилад до електромережі.
4. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки спалахне.
5. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.

7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.
 8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор , відображується прямий відлік часу роботи функції) або в режим очікування.
 9. Після закінчення приготування дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин, після чого переведіть паровий клапан в положення «Открыто» для нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску відкрийте кришку приладу.
- i** Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку «Отмена/Разогреть».

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

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

- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.

III. РЕЖИМ СКОРОВАРКИ

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

Програма «ПАР/ВАРКА»

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

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

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

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Програма «СУП»

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

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

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки.

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

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різноманітних видів плову.

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

IV. РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

Програма «ВАКУУМ»

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

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

Програма «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

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

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів із дріжджового тіста.

Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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

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

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

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

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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

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

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Програма «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

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

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

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

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери

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

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

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

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не 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 працездатність його роботи.*

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці		Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі скороварки з отвору запірної клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений		Здійсніть очищення запірної клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума		Перевірте наявність запірної клапана та його ущільнювальної гумки

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

VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

Установлений виробником термін служби приладу – 3 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

HAZAP AУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның қорпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

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

STOP

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

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

STOP

Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!

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

STOP

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

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

үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

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

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

залау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгісі	RMC-PM380
Қуаты	1000 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	6 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы DAIKIN® (Жапония)
Дисплей	жарықтық диодты,сандық
Бу қақпақшасы	алмалы
Қақпағы	алмалы
Қорғау жүйесі	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сақтандырығыш	
• артық қысым датчигі	

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режимінде:

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

Мультипісіру режимінде:

1. ВАКУУМ (ВАКУУМ)
2. ХЛЕБ (НАН)
3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
4. ЖАРКА/ФРИТИОР (КУЫРУ/ФРИТИОР)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
8. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш	1 дана
RB-A673 тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Шөміш	1 дана

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

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

Мультипісіргіш құрылымы (A1) сурет, 3 бет)

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

Басқару тақтасы (A2) сурет, 4 бет)

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

Дисплей құрылымы (A2) сурет, 4 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

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

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАУ

Қақпақты ашу/жабу

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

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

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

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

Қорғау жүйесі

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

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

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

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

Қысым деңгейін орнату

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

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

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

Әзірлеу уақытын орнату

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

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

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

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

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



Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

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

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


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

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

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

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

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

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

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

Автожылытуды алдын ала сөндіру

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

Тағамдарды жылыту

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

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

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

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

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

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

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

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



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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

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



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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:


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



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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты жабыңыз және «Закрыто» күйіне жеткенше бұраңыз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закрыто» күйіне ауыстырыңыз, мульти пісіру режимінде – «Открыто» күйіне ауыстырыңыз. Электр желісіне қосыңыз.

4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.
8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспапты бірнеше минут бойы салқындауын күтіңіз, содан кейін жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын «Открыто» күйге ауыстырыңыз. Қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспап қақпағын ашыңыз.



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



ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:

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

III. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

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

«ПАР/ВАРКА» бағдарламасы

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

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен

орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

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

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

«СУП» бағдарламасы

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

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

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька.

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

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.

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

IV. МУЛЬТИ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«ВАКУУМ» бағдарламасы

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

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

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

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

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

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

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

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

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

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы


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

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


«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

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

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

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

 **STOP** Май өте ыстық екенін есте сақтаңыз! Күюді болдырмас үшін ас үй қолғабын қолданыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.


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

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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.

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


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

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

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасының көмегімен үйіңізде тәтті және пайдалы йогурттар дайындай аласыз, сондай-ақ қамырдың ашуына максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады Автоподогрев функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

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

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


«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы


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

V. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

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

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

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

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

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

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

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

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

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

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

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

Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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

STOP *Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінде ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

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

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

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

VI. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен коректену жаңылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісрігіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісрігіш қақпағын ығы сыртыл естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР


Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонның дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрі жағдайында сатып алынған күнінен 3 жылды құрайды.

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

 Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi considerabil durata de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

STOP *ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*

- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI: deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.*

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare.
- Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

STOP *Prăjirea și coacerea sub presiune înaltă este strict interzisă!*

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla

în apă fierbinte sau de a face spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.

STOP *Este strict interzis lansarea programului de gătit sub presiune înaltă, dacă capacul dispozitivului nu este fixat în totalitate!*

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.
- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți capacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.
- La finalizarea pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerle speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergăr în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).

STOP *SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Caracteristicile tehnice

Model.....	RMC-PM380
Putere.....	1000 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul castronului.....	6 l
Acoperirea castronului.....	non-stick DAIKIN® (Japonia)
Afișaj.....	LED-uri, digital
Supapa de abur.....	detașabilă
Capacul.....	detașabil
Sistemul de protecție.....	4-niveluri:
• valva de eliberare a aburului	
• supapa de închidere	
• siguranța termică	
• senzorul de presiune	

Programele

În regimul oalei sub presiune:

1. РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE)
2. ПАР/ВАРКА (ABUR/FIERBERE)
3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ / RĂCITURĂ)
4. СУП (SUPĂ)
5. ТОМЛЕНИЕ (COACERE ÎNCEATĂ)
6. ПЛОВ (PILAF)

În regimul multifierbătorului:

1. ВАКУУМ (VID)
2. ХЛЕБ (PÂINE)
3. ВЫПЕЧКА (COACERE)
4. ЖАРКА/ФРИТИЮР (PRĂJIRE / PRĂJIRE ÎN FRITEUZĂ)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (IAURT/ALUAT)
7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BUCATE PENTRU COPII)
8. ЭКСПРЕСС (EXPRES)

Funcții

"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (schimbarea temperaturii și timpului de pregătire în timpul activității programului).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea).....	până la 12 ore
Deconectarea preliminară a autoîncălzirii.....	este
Încălzirea bucatelor.....	până la 12 ore
Amânarea startului.....	până la 24 ore
Dezactivarea sunetelor.....	este

Equipamente

Multifierbător-oala sub presiune.....	1 buc.
Castron RB-A673.....	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur.....	1 buc.

Stand pentru pregătirea în abur.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Căuș.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Cartea rețete.....	1 buc.
Manual pentru utilizare.....	1 buc.
Cartea de servicii.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări.

Dispozitivul multifierbătorului-oalei sub presiune (schemă A1, pag. 3)

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Capacul dispozitivului | 10. Mânere pentru transportare |
| 2. Mâner | 11. Lingură plată |
| 3. Supapa de abur detașabilă | 12. Căuș |
| 4. Inel de silicon de etanșare | 13. Pahar gradat |
| 5. Inel-suport | 14. Stand pentru pregătirea în abur |
| 6. Supapa de închidere | 15. Container pentru pregătirea în abur |
| 7. Castron | 16. Suport pentru căuș și lingură |
| 8. Panou de control cu afișaj | 17. Cablu de alimentare |
| 9. Carcasa dispozitivului | |

Panoul de control (schemă A2, pag. 4)

1. Butoanele de alegere a programelor de pregătire.
2. Butonul "Отмена/Разогрев" ("Anulare/Încălzire") – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea activității programului de gătit, resetați setările făcute.
3. Butonul "Отсрочка" ("Întârziere") – setarea regimului startului întârziat.
4. Butonul "Час" ("Ora") – setarea valorii orelor, reducerea valorii presiunii/temperaturii.
5. Butonul "Мин" ("Min") – setarea valorii minutelor, creșterea valorii presiunii/temperaturii.
6. Butonul "Время" ("Timp") – setarea timpului de gătit.
7. Butonul "Давление" ("Presiune") – modificarea nivelului de presiune în castron.
8. Butonul "Старт" ("Start") – activarea regimului specificat de gătit, activarea/dezactivarea autoîncălzirii.

Dispozitivul de afișare (schemă A2, pag. 4)

- A. Indicatorul valorii timpului/temperaturii.
- B. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
- C. Indicatorul regimului startului întârziat.
- D. Indicatorul deconectării semnalelor sonore.
- E. Indicatorul activității funcției de autoîncălzire și încălzirea bucatelor.
- F. Indicatorul nivelului de presiune în camera de lucru.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

- ⚠ *Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!*
După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea "Întreținerea dispozitivului").

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

- ⚠ *Nu activați aparatul fără bolul instalat în interior – la lansarea întâmplătoare a programului de preparare aceasta va duce la o supraîncălzire critică a aparatului. Nu includeți aparatul cu bolul desert – supraîncălzirea bolului poate duce la deteriorarea acoperirii antiaderente.*

II. OPERAȚIUNEA MULTIFIERBĂTORULUI-OALEI SUB PRESIUNE

Deschiderea/închiderea capacului

La închiderea capacului dispozitivului se aunește ermetic cu carcasa aparatului, ceea ce permite crearea în camera de lucru a acestuia a presiunii înalte.

Când presiunea înăuntrul dispozitivului este mai înaltă de cea atmosferică, capacul automat se blochează. Dacă la finalizarea pregătirii capacul nu se deschide fără efort, înseamnă, că presiunea în camera de lucru încă este foarte înaltă. Lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute, după care deschideți supapa de abur pentru a normaliza presiunea în castron.

Închideți capacul și fixați-l în poziția "Закрыто". Pentru pregătirea în regimul oalei sub presiune fixați supapa de abur în poziția "Закрыто", în regimul multifierbătorului – în poziția "Открыто".

- ⚠ **ATENȚIE!** În timpul activității aparatul se încălzește! Nu atingeți părțile metalice ale acestuia în proces și la sfârșitul pregătirii. La ridicare și transportare țineți dispozitivul de mânerle speciale de pe carcasa aparatului.


Sistemul de protecție

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 sunt echipate cu sistem de protecție de mai multe niveluri. Dacă temperatura și (sau) presiunea în cameră depășesc ratele admisibile, sistemul va opri procesul de pregătire. Când acești parametri vor reveni la normal, procesul de pregătire va fi reluat. În cazul în care după o anumită perioadă de timp acest lucru nu se va întâmpla, dispozitivul special va întrerupe circuitul de alimentare și va opri complet activitatea multifierbătorului-oalei sub presiune.

Dacă dumneavoastră ați întrerupt procesul de pregătire în regimul oalei sub presiune apăsând butonul "Отмена/Пагорев" (sau dispozitivul a fost deconectat de la sursa de alimentare în timpul activității programului), lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute și deschideți supapa de eliberare a aburului pentru normalizarea presiunii în castron.

După normalizarea presiunii în camera de lucru deschideți capacul dispozitivului.

Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul "Время". Pe afișaj va apărea inscripția "SON". Deconectarea semnalelor sonore are loc prin apăsarea butonului "Мин" sau "Час". Va lumina indicatorul , pe afișaj se va afișa inscripția "SOFF". Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați butonul "Мин" sau "Час". La sfârșitul setării nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.

Setarea nivelului de presiune

În multifierbător-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 în programele, ce activează în regimul oalei sub presiune, puteți schimba nivelul de presiune de la 30 până la 70 kPa.

1. Pentru a trece în regimul setării presiunii, apăsați butonul "Давление".
2. Setati nivelul dorit de presiune. La apăsarea butonului "Мин" nivelul presiunii se mărește, butonului "Час" – se micșorează. Schimbările vor fi afișate de către indicatorii corespunzători. La atingerea valorii maximele setarea nivelului de presiune va continua de la începutul intervalului.

Nivelul	Indicatorul	Presiunea, kPa
Scăzut	Galben	30
Mediu	Portocaliu	50
Înalt	Roșu	70

Setarea timpului de pregătire

În multifierbător-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 puteți seta independent timpul de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului "ЭКСПРЕСС". Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului specificat depind de programul de pregătire ales.

Pentru setarea timpului de pregătire după alegerea programului automat apăsați butonul "Время". Valoarea orelor pe indicatorul timpului va începe a clipi. Setati valoarea dorită a

orelor, apăsând butonul "Час". Alegând valoarea orelor, apăsând butonul "Мин", setați valoarea minutelor.

Schimbarea valorii orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

i În unele programe automate numărătoarea inversă a timpului setat pentru pregătire va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de lucru setată. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați în programul "ПАР/ВАРКА" timpul de pregătire 5 minute, atunci lansarea programului și numărătoarea inversă a timpului setat pentru pregătire va începe numai după fierberea apei.

Întârzierea startului programului

Funcția "Întârzierii startului" permite setarea intervalului de timp, la finalizarea căruia va începe activitatea programului de gătit, până la 24 ore cu pasul instalării de 1 minut.

Pentru setarea timpului startului întârziat după alegerea programului automat de gătit apăsați butonul "Отсрочка". Indicatorul timpului va afișa valoarea 00:00 și va începe a clipi. La apăsarea butonului "Час" va fi mărită valoarea orelor, la apăsarea butonului "Мин" – valoarea minutelor.

Schimbarea valorii orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar. La setarea valorii 00:00 după apăsarea butonului "Старт" va începe executarea programului de gătit.

i Startul întârziat nu este disponibil la utilizarea programului "ЖАРКА/ФРИТЮР" și "ЭКСПРЕСС". În timpul activității funcției startului întârziat arde indicatorul programului ales, pe afișaj se afișează indicatorul ⌚, numărătoarea inversă a minutelor startului întârziat și, dacă este activă funcția de autoîncălzire, indicatorul ☹️. Pentru a vedea timpul activității programului de gătit, apăsați și țineți apăsat butonul "Отсрочка".

💡 Nu se recomandă să folosiți funcția "Startului întârziat", dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș.m.d.).

Menținerea temperaturii bucatelor preparate (autoîncălzirea)

Această funcție se conectează automat imediat la finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor preparate în cadrul valorilor de 70-75°C până la 12 ore. În timpul activității autoîncălzirii luminează indicatorul ☹️, pe afișaj se afișează numărătoarea inversă directă a timpului de activitate în regimul dat.

În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul "Отмена/Разорев".

i Funcția "Autoîncălzirea" nu este disponibilă la utilizarea programelor "ВАКУУМ", "ЙОГУРТ/ТЕСТО" și "ЭКСПРЕСС".

Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

Conectarea autoîncălzirii la finalizarea activității programului de gătit nu este întotdeauna de dorit. Ținând cont de aceasta, în multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 este prevăzută posibilitatea deconectării în avans a funcției date în timpul activității programului principal de gătit. Pentru aceasta în timpul activității programului apăsați butonul "Старт", până când indicatorul butonului "Отмена/Разорев" se va stinge. Pentru a conecta iarăși autoîncălzirea, apăsați butonul "Старт" încă odată (indicatorul butonului "Отмена/Разорев" se va aprinde).

Încălzirea bucatelor

Multifierbătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 pot fi folosite pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, instalați-l în carcasa dispozitivului.
2. Încideți capacul, conectați aparatul la sursa de alimentare.
3. Apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul "Отмена/Разорев". Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și indicatorul butonului. Cronometrul va începe numărătoarea inversă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte până la 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul "Отмена/Разорев", până se vor stinge indicatorii corespunzători pe afișaj și buton.

💡 Nu se recomandă să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de două-trei ore, deoarece câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.

Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ"

Descoperiți pentru dumneavoastră și mai multe posibilități pentru arta culinară cu noua funcție "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ"! Folosind funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ", dumneavoastră veți putea schimba setările programului direct în procesul de pregătire.

i Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" nu este disponibilă la folosirea programului automat "ЭКСПРЕСС".

Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" permite schimbarea timpului și temperaturii de gătit în timpul activității programului. Intervalul și pasul schimbării timpului de gătit depind de programul ales. Intervalul schimbării temperaturii depinde de programul ales, pasul schimbării – 1°C.

i Posibilitatea schimbării temperaturii de gătit este disponibilă la utilizarea programelor "ВАКУУМ", "ВЫПЕЧКА", "ЖАРКА/ФРИТЮР", "МОЛОЧНАЯ КАША" și "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ".

Dumneavoastră puteți folosi funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" numai în timpul pregătirii. În timpul activității funcției "Startului întârziat" și așteptarea ieșirii la regimul de lucru în timpul activității programului funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" nu este disponibilă.

💡 Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" poate deveni foarte utilă, dacă dumneavoastră gătiți bucate după rețete complicate, care necesită combinarea diverselor programe de pregătire (de exemplu, la pregătirea sarmalelor, stroganoff, supelor și pastelor după rețete diverse, gem ș.m.d.).

Pentru schimbarea temperaturii de gătit:

1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul "Час" sau "Мин". Indicatorul valorii temperaturii pe afișaj va începe a clipi.
2. Setati temperatura dorită. Pentru creșterea apăsati butonul "Мин", pentru descreștere – butonul "Час". Pentru schimbarea rapidă apăsați și țineți apăsat butonul necesar. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.

i Pentru protecția împotriva arsurilor la setarea temperaturii de gătit mai sus de 130°C timpul maximal de activitate al programului va fi limitat cu două ore. Dacă în setările ulterioare temperatura va fi setată mai jos de 130°C, timpul de pregătire va reveni la valoarea sa inițială a programului precedent deja uzat.


Pentru schimbarea timpului de pregătire:

1. În timpul activității programului de gătit dublu apăsați butonul "Время". Indicatorul valorii timpului pe afișaj va începe a clipi.
2. Setati timpul dorit de pregătire. Pentru creșterea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul "Час", cu pasul de 1 minut – butonul "Мин". Creșterea orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.

i Dacă setati valoarea timpului de gătit 00:00, activitatea programului va fi oprită.

Ordinea generală a operațiilor la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierbătorului-oala sub presiune în corespundere cu programul de și puneți-o în dispozitivul aparatului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul dispozitivului și întoarceți în poziția "Закрыто" până la capăt. Pentru pregătirea în regimul oalei sub presiune întoarceți supapa de abur în poziția "Закрыто", în regimul multifierbătorului – în poziția "Открыто". Conectați aparatul la sursa de alimentare.
4. Pentru alegerea programului de pregătire apăsați butonul respectiv. Indicatorul butonului se va aprinde.
5. Dacă nu sunteți mulțumiți de timpul de pregătire, instalată de modul implicit, dumneavoastră puteți schimba valoarea acestuia.

6. În caz de necesitate instalați timpul amânării startului.
7. Pentru lansarea programului de pregătire apăsați butonul "Старт". În dependență de programul selectat număratoarea inversă a timpului va începe imediat sau la atingerea temperaturii necesare și presiunii în castron.
8. Despre finalizarea programului de pregătire o să vă informeze semnalul sonor, pe afișaj va apărea inscripția "End". În continuare, în dependență de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de autoîncălzire (va arde indicatorul  și afișează direct număratoarea inversă a timpului activității funcției) sau în regimul de așteptare.
9. La sfârșitul pregătirii lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute, după care mișcați supapa de abur în poziția "Открыто" pentru normalizarea presiunii în camera de lucru. După normalizarea presiunii deschideți capacul dispozitivului.

i Pentru a anula programul introdus, întreruperea procesului de pregătire sau autoîncălzirii, apăsați butonul "Amânare/Încălzire".

STOP SE INTERZICE:

- de a umple castronul cu produse sau cu apă mai sus de nivelul marcajului maximal al scării pe suprafața interioară a castronului;
- să pregătiți în regimul oalei sub presiune fără apă sau alte lichide (volumul minim al lichidului necesar – 2 pahare gradat);
- să utilizați regimul oalei sub presiune pentru prăjirea produselor în ulei.

III. REGIMUL OALEI SUB PRESIUNE

Programul "РИС/КРУПЫ"

Programul este destinat pentru pregătirea orezului pe apă și diverselor terciuri din cereale integrale.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Programul "ПАР/ВАРКА"

Programul este destinat pentru fierberea sau pregătirea în abur a carnei, peștelui, carne de pasăre, legumelor și bucatelor multicomponente.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Pentru pregătirea în acest program utilizați containerul special (intră în setul livrat).

Programul “ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”

Programul este destinat pentru fierberea înăbușită a carnei, legumelor, fructelor de mare, carnei de pasăre și bucatelor multicomponente, și deasemenea pentru pregătirea răciturii și bucatelor de felul doi.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Programul “СП”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de supe din carne, pește, legume și alte tipuri.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Programul “ТОМЛЕНИЕ”

Programul este destinat pentru coacerea înceată a carnei, pregătirea ruletei.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 5 ore cu pasul de 5 minute. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

Programul “ПЛОВ”

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilafuri.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 3 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

IV. REGIMUL MULTIFIERBĂTORULUI

Programul “ВАКУУМ”

Cu ajutorul multifierbătorului-oalei sub presiune REDMOND RMC-PM380 dumneavoastră puteți pregăti produse după tehnologia sous-vide (franc. “în vid”). Urmăriți recomandările pentru pregătire din cartea de rețete recomandată.

În mod implicit timpul de pregătire constituie 2 ore și 30 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 10 ore cu pasul de 1 minut. Funcția autoîncălzirii la utilizarea acestui program nu este disponibilă.

Programul “ХЛЕБ”

Programul este destinat pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și de secară. Programul oferă ciclul complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere.

Pentru ca pâinea să se coacă uniform, în procesul de coacere este necesar să o întoarceți după ce dispozitivul va emite semnalul sonor. În mod implicit timpul de pregătire constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute. La utilizarea acestui program timpul maximal al activității funcției de autoîncălzire este limitat la 2 ore.

i Când stabiliți ingredientele asigurați-vă, să fie mai jos de marcajul 1/2 pe suprafața interioară a castronului.

Trebuie de ținut cont, că în timpul primei ore de cativitate a programului are loc creșterea aluatului, iar după aceea – coacerea directă. Nu deschideți capacul dispozitivului la etapa de creștere a aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului “Сmapm” va începe procesul de coacere.

Nu este recomandat utilizarea funcției startului întârziat, deoarece aceasta poate influența asupra calității copturii. Produsul pregătit scoateți-l din multifierbător-oala sub presiune imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă acest lucru nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător-oala sub presiune pentru o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.

STOP **ATENȚIE!** Folosiți mănușile de bucătărie pentru scoaterea pâinii din aparat.

Programul “ВЫПЕЧКА”

Programul este destinat pentru coacerea prăjiturilor, caserolelor și prăjiturilor din aluat cu drojdie.


În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute.


💡 *La pregătirea copturii se recomandă să deconectați funcția încălzirii automate a bucatelor. Produsul pregătit scoateți-l din multifierbător-oala sub presiune imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă acest lucru nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător-oala sub presiune pentru o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.*


Programul “ЖАРКА/ФРИТЮР”

Programul este destinat pentru prăjirea legumelor, carnei, peștelui și carnei de pasăre, și deasemenea pregătirea diverselor produse în friteuză. În timpul activității acestui program capacul trebuie să fie deschis. La atingerea temperaturii setate de pregătire dispozitivul va emite un semnal sonor. În timpul activității acestui program capacul trebuie să fie deschis.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul de 1 minut. Funcția startului întârziat în acest program nu este disponibilă.

 **ATENȚIE!** Efectuarea produse de marcaje în bol numai după semnalul audio (se atinge temperatura dorită).

 **Țineți minte despre faptul, că uleiul este foarte fierbinte!** Pentru evitarea arsurilor folosiți mănuși de bucătărie și nu vă înclinați asupra dispozitivului.


 În timpul prăjirii pentru evitarea arderii ingredientelor recomandăm să urmăriți instrucțiunile din cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului.

La pregătirea în friteuză puneți coșul cu produse în uleiul deja încălzit. Folosiți în calitate de friteuză numai uleiul vegetal rafinat. Nu folosiți unul și același ulei pentru pregătirea repetată în friteuză. La utilizarea repetată a programului "ЖАРКА/ФРИТЮР" lăsați aparatul să se răcească complet.

Programul "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programul este destinat pentru pregătirea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat și cu conținut redus de grăsimi.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.


 Pentru pregătirea terciului de lapte utilizați lapte pasteurizat cu conținut redus în grăsimi, la utilizarea laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1. Spălați bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei ș.m.d.), până când apa scursă va deveni limpede. Înainte de pregătire ungeți castronul dispozitivului cu unt.

Proprietățile laptelui și cerealelor în dependență de producător și locul de origine pot să diferenețieze, ceea ce câteodată influențează asupra rezultatelor pregătirii.

Programul "ЙОГУРТ/ТЕСТО"

Cu ajutorul programului "ЙОГУРТ/ТЕСТО" dumneavoastră puteți pregăti iaurturi delicioase și sănătoase la dumneavoastră acasă, și deasemenea crearea condițiilor mai favorabile pentru creșterea aluatului.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. Funcția de autoîncălzire în programul dat nu este disponibilă.

 Pentru pregătirea iaurturilor dumneavoastră puteți utiliza setul special de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (sunt vândute separat).

Programul "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Multifierătorul-oala sub presiune REDMOND RMC-PM380 vor facilita soluțiile mai multor întrebări, legate de alimentația copilului și îngrijirea acestuia la diverse stadii ale creșterii și dezvoltării.

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.


Programul "ЭКСПРЕСС"

Programul este destinat pentru pregătirea orezului și terciurilor sfărâmițoși pe apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea totală a apei. În acest program nu este disponibilă setarea manuală a timpului de gătit și funcția întârzierii startului și autoîncălzirea.

V. ÎNGRIJIREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul "НА ПАРУ".
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

 **NU UTILIZAȚI** în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

 **NU SCUFUNDAȚI** corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker înlăturați după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioră a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea suprafeței interioare a capacului și inelului de etanșare

1. Deschideți capacul multifierbătorului-oalei sub presiune. Scoateți inelul de etanșare de pe inelul titular.
2. Ștergeți suprafața interioară a capacului cu un prosop de bucătărie umez sau cu o cârpă sau cu un burete. În caz de necesitate spălați inelul de etanșare sub jetul de apă, folosind detergentul pentru spălarea vaselor.
3. Ștergeți capacul, inelul titular și inelul de etanșare cu uscat.
4. Instalați inelul de etanșare pe inelul titular.

Curățarea supapei de abur detașabile și a supapei de închidere

Supapele de abur și de închidere sunt situate într-o priză specială pe capacul superior al dispozitivului. Partea integrantă a supapei este grilajul de protecție de pe suprafața interioară a capacului.

1. Atenționați supapa de abur în sus și scoateți-o.
2. Scoateți grilajul de protecție de pe partea interioară a capacului, tragându-l spre sine.
3. Scoateți cu grijă guma supapei de izolare și scoateți supapa. Spălați toate piesele supapei de abur și de închidere.
4. Reasamblați în ordine inversă: puneți supapa de închidere la loc și îmbrăcați-i guma, instalați grilajul de protecție al supapei de abur pe distanțiere. Așezați bine supapa de abur în soclul de pe capacul dispozitivului.

⚠ ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

Eliminarea condensului

În modelul dat condensul este colectat într-o cavitate specială pe aparat în jurul castronului. Pentru eliminarea acestuia folosiți șervețele de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

STOP *Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!*

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umezi!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

i *La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.*

Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

VI. DEFECȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.

Defectul	Cauze posibile		Metoda de înlăturare
Bucatele se prepară prea mult timp	Înteruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).		Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente).		Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.		Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.		Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului::	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
		capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un click.
		inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.
În timpul preparării iese aburul de sub capac. Numărătoarea inversă a timpului de lucru al programului nu merge	Lipsește guma de etanșare pe capacul interior		Verificați guma de etanșare pe capacul interior
La activitatea dispozitivului în regimul oalei sub presiune din orificiile supapei de izolare continuă să iasă abur. Numărătoarea inversă a timpului de lucru al programului nu merge	Supapa de reținere este murdară		Efectuați curățarea supapei de reținere în conformitate cu secțiunea „Îngrijirea dispozitivului”
	Este pierdută supapa de reținere sau guma de etanșare a acesteia		Verificați supapa de reținere și guma de etanșare a acesteia

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspundește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indica luna, 8 - anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 3 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuit.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-PM380-CIS-UM-8

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.