

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM504

Руководство по эксплуатации

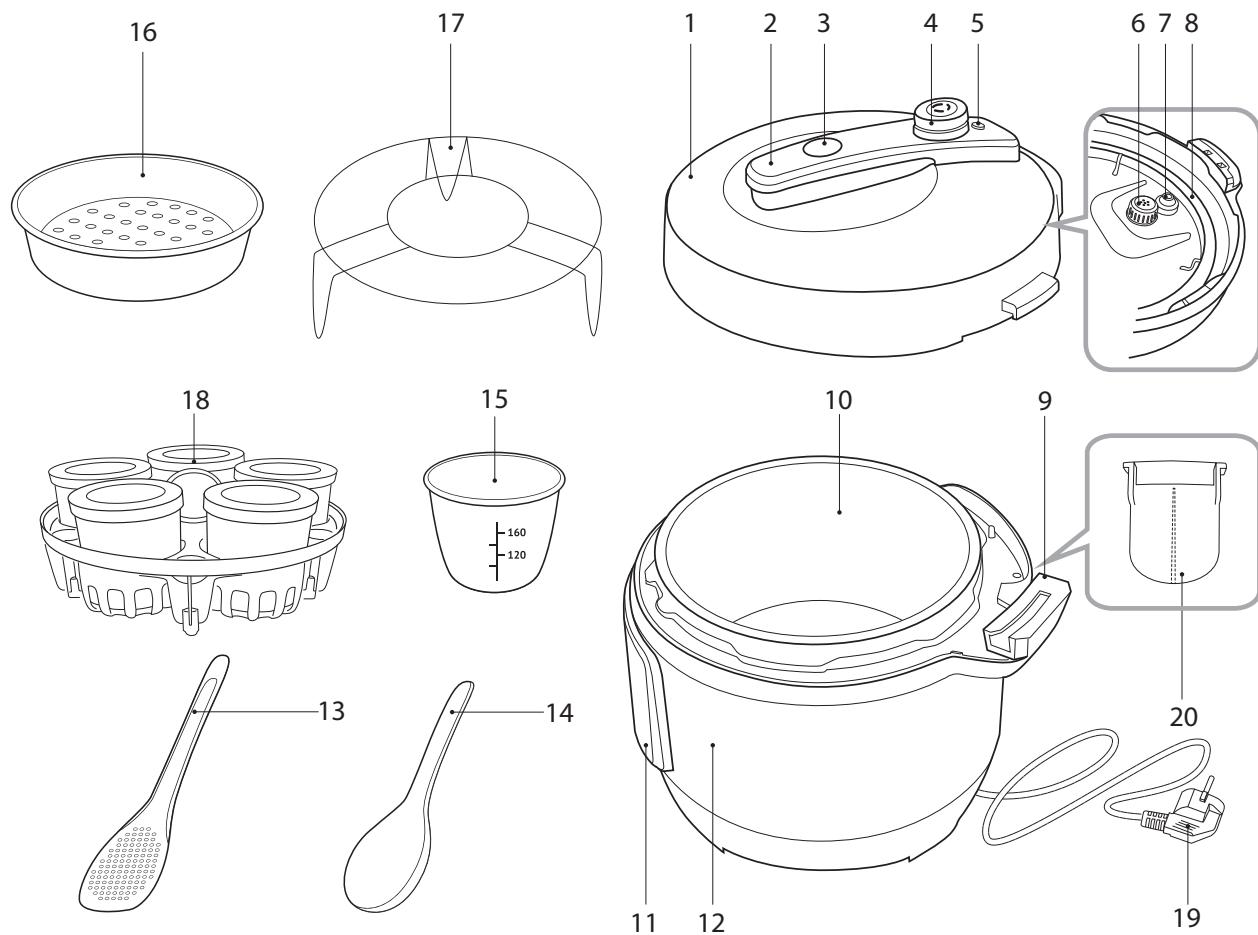


Если вы не получили требуемое качество обслуживания
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр
по контактным данным, указанным в условиях
гарантийного обслуживания

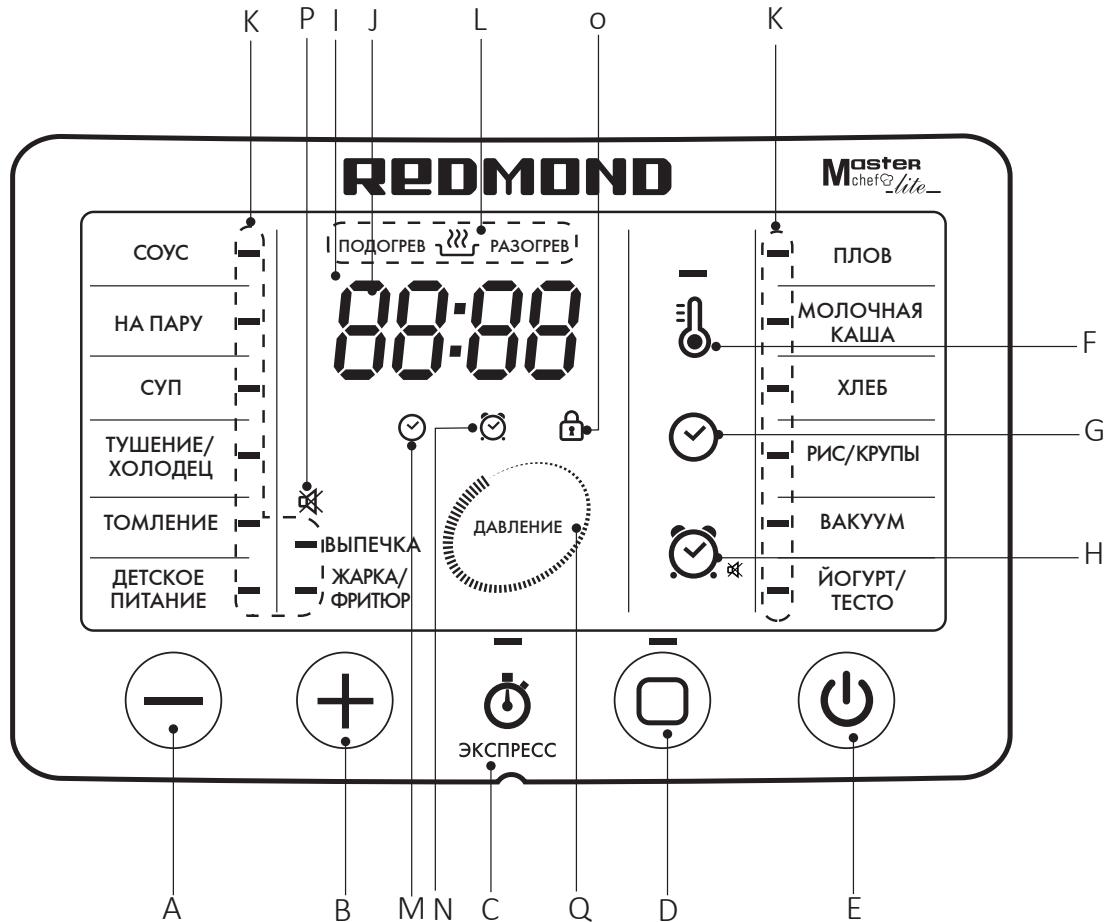


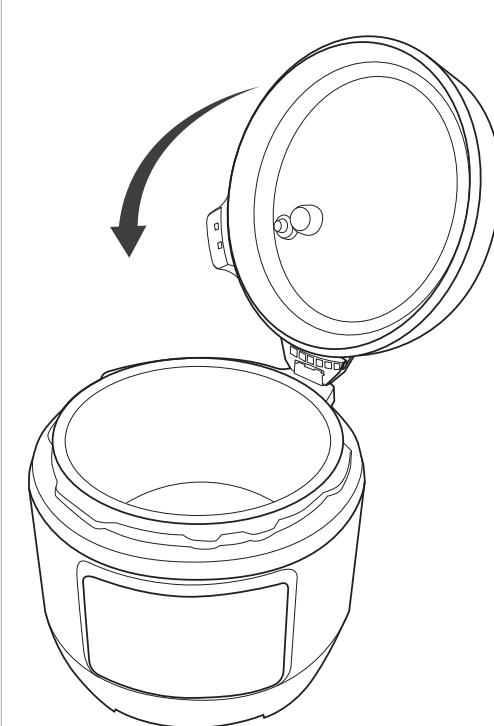
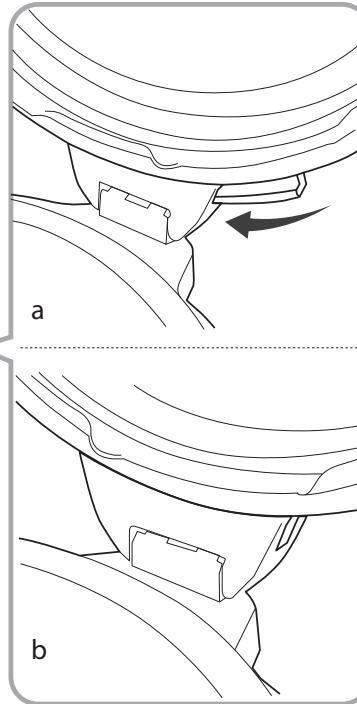
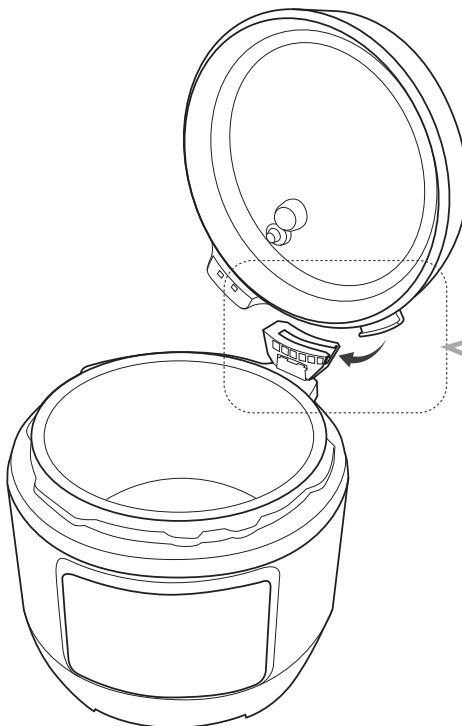
RUS	7
UKR	19
KAZ	29

A1



A2





СОДЕРЖАНИЕ

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, 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.

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

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



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

- 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.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

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

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку

прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.

- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остить 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 корпус прибора и только в выключенном состоянии.

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.

ВНИМАНИЕ! **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM504
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан	съемный
Крышка.....	Съемная
Система защиты	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	
Габаритные размеры	290 × 285 × 310 мм
Вес нетто.....	5,5 кг ± 3%
Длина шнура питания.....	1 м

Программы

В режиме сковорочки:
 РИС/КРУПЫ
 СУП
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
 ТОМЛЕНИЕ
 ПЛОВ
 НА ПАРУ

В режиме мультиварки:
 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
 МОЛОЧНАЯ КАША
 ВАКУУМ
 ХЛЕБ
 ВЫПЕЧКА
 ЙОГУРТ/ТЕСТО
 ЖАРКА/ФРИТЮР
 СОУС
 ЭКСПРЕСС

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-сковорочка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	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.
Баночки для йогурта.....	5 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 прибора (схема A1, стр. 3)

- Съемная крышка прибора
- Ручка для открытия крышки
- Кнопка открытия парового клапана
- Съемный паровой клапан
- Запорный клапан
- Защитная решетка парового клапана
- Резинка запорного клапана
- Уплотнительное кольцо
- Крепление съемной крышки
- Чаша
- Панель управления с дисплеем
- Корпус прибора
- Плоская ложка
- Черпак
- Мерный стакан
- Контейнер для приготовления на пару
- Подставка для приготовления на пару
- Баночки для йогурта
- Шнур электропитания
- Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- A. Кнопка — выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- B. Кнопка + — выбор программ приготовления, увеличение значения параметра
- C. Кнопка ⏪ — включение программы «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка ☰ — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
- E. Кнопка ⏵ — включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
- F. Кнопка 🌃 — настройка температуры
- G. Кнопка ☰ — настройка времени
- H. Кнопка ☰ — настройка отложенного старта
- I. Дисплей
- J. Индикатор значения времени/температуры
- K. Индикаторы программ приготовления
- L. Индикатор автоподогрева/разогрева
- M. Индикатор установки времени
- N. Индикатор установки отсрочки старта
- O. Индикатор блокировки крышки
- P. Индикатор отключения звуковых сигналов
- Q. Индикатор давления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора 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 антитригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Блокировка крышки**

Установите крышку на прибор, как показано на схеме А3, стр. 5. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке до упора, прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор ☰ на панели управления. При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

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



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



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

Отключение звуковых сигналов

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

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. На дисплее появятся символы] [.

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изме-

нения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

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

Отсрочка старта программы

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

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

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 начнется выполнение программы приготовления.

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

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

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит склеропротягивающиеся 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 горят индикатор кнопки и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

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-PM504 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз (индикатор загорится).

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

Разогрев блюд

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 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 кнопку . Загорится индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

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

Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять 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 любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программ «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горит индикатор кнопки). Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения – 1°C.

Во время работы функции «Отсрочка старта» 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.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . На дисплее отобразится мигающее значение температуры по умолчанию и символ «С».
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажмите кнопку , для уменьшения – кнопку . 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 нескольких секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически.

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

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

Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.

2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажмите кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов. Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора. Индикатор погаснет.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора 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. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:
 - Режим скороварки (высокое давление) – клапан установлен – для программ «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»;
 - Режим мультиварки (нормальное давление) – клапан снят – для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО»,

«ЖАРКА/ФРИТИЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора, загорится индикатор на панели управления.
6. С помощью кнопок и выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.



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

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

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор , при использовании программ, работающих в режиме сковорок, постепенно заполняется круговой индикатор . После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы и будут гореть непрерывно.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени функции) или в режим ожидания (на дисплее отображается — — —).
11. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор погаснет.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

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

использовать режим сковорочки для жарки продуктов на масле.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регуировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регуировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	40-100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из рожаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. 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»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓
Жарка/Фритюр	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓	✓	
Молочная кашица	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓	✓	✓
Тушение/Холодец	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
Йогурт/Тесто	Приготовление различных видов йогурта, рассстойки дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин			✓		
Томление	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
Детское питание	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
Плов	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин			✓	✓	✓
Соус	Приготовление различных соусов	0:30	1 мин – 5 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓
Экспресс	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступна ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку или . Загорится индикатор кнопки на дисплее будет отображаться	-	-					

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока

вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-сковородки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-сковородке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помешайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТИЮР» дайте прибору полностью остыть.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г/ Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовле- ния, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	500	800	15
6	Морской коктейль (свежезамороженный)	500	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
12	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.

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (такжесмотрите книгу рецептов)
35°C	Расстойка теста и приготовление уксуса
40°C	Приготовление йогуртов
45°C	Закваска
50°C	Брожение
55°C	Приготовление помадки
60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	Приготовление пунша
75°C	Пастеризация или приготовление белого чая
80°C	Приготовление глинтвейна
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Приготовление красного чая
95°C	Приготовление молочных каш
100°C	Приготовление беэзе или варенья
105°C	Приготовление холодца
110°C	Стерилизация
115°C	Приготовление сахарного сиропа
120°C	Приготовление рулетки
125°C	Приготовление тушеного мяса
130°C	Приготовление запеканки
135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Копчение
145°C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	Запекание мяса (в фольге)
155°C	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	Жарка птицы
165°C	Жарка стейков
170°C	Приготовление в кляре

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
175°C	Приготовление куриных наггетсов
180°C	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond-company.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать

ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыв!

Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

Очищайте корпус изделия, внутреннюю поверхность крышки и уплотнительное кольцо 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 съемного парового и запорного клапанов

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



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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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



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. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: "Г", прибор подает б коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети	
	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	
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Наружена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта не плотно 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 упора (горит индикатор 
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
При работе устройства в режиме сковородки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке	
	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	



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниć 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, резиновые 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.

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

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

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

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 пристрію користувач повинен керуватися здоровим глазом, бути обережним і уважним.

МИРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрію до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте 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, переконайтесь, що він також має заземлення.

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

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

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електроствром. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання води або сторонніх предметів всередину корпуса пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищення пристрію.
- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічені, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

STOP Смажити та випікати під високим тиском категорично ЗАБОРОНЕНО!

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

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка пристрію не зафікована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку пристрію без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреоподібних страв дайте пристрію охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку пристрію лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за корпус пристрію й лише після вимкнення.

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

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

ся нагляд або проводиться інструктування щодо використання даного пристрію особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із пристрієм, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням.

- Очищення й обслуговування пристрію не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт пристрію або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центрим. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки пристрію, травмам і ушкодженню майна.

УВАГА! Заборонено використання пристрію за будь-яких неправильностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM504
Потужність.....	900 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаши.....	5 л
Покриття чаши	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Кришка	змінна
Система захисту	4-рівнева:
• клапан випуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	
Габаритні розміри.....	290 × 285 × 310 мм
Вага нетто.....	5,5 кг ± 3%
Довжина електрошнуря	1 м

Програми**У режимі сковорічки:**

РИС/КРУПЛЫ (РИС/КРУПЛІ)
СУП (СУП)
ТУШЕНІ/ХОЛОДЕЦЬ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)
ТОМЛЕНІЕ (ТОМЛІННЯ)
ПЛОВ (ПЛОВ)
НА ПАРУ (НА ПАРІ)

У режимі мультиварки:

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТИЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)
ХЛЕБ (ХЛІБ)
ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
СОУС (СОУС)
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка-сковорівка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	1 шт.
Контеїнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Баночки для йогуртів	5 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 вбосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова приладу (схема A1, стор. 3)

1. Знімна кришка приладу
2. Ручка для отворення кришки
3. Кнопка відкриття парового клапана
4. Знімний паровий клапан
5. Запірний клапан
6. Захисна решітка парового клапана
7. Гумка запірного клапана
8. Ущільнювальне кільце
9. Кріплення знімної кришки
10. Чаша
11. Панель управління з дисплеєм
12. Корпус приладу
13. Плоска ложка
14. Черпак
15. Мірна склянка
16. Контеїнер для приготування на парі
17. Підставка для приготування на парі
18. Баночки для йогуртів
19. Електрошнур
20. Контеїнер для збирання конденсату

Панель управління (схема А2, стор. 4)

- A. Кнопка — вибір програми приготування, зменшення значення параметра
- B. Кнопка + — вибір програми приготування, збільшення значення параметра
- C. Кнопка ⌂ — запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка ☐ — увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- E. Кнопка ⌁ — увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву
- F. Кнопка ⌂ — перехід у режим встановлення температури
- G. Кнопка ☐ — перехід у режим налаштування часу
- H. Кнопка ☐ — перехід у режим встановлення часу відкладеного старту, відключення звукових сигналів
- I. Дисплей
- J. Індикатор значення часу/температури
- K. Індикатори програм приготування
- L. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
- M. Індикатор налаштування времені приготування
- N. Індикатор налаштування відсторочки старту
- O. Індикатор блокування кришки
- P. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- Q. Індикатор рівня тиску в робочій камері

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

Протріть корпус пристроя 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 переконайтесь в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашою 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 приведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**Блокування кришки**

Встановіть кришку на прилад, як показано на схемі А3, стор. 5. Закрійте кришку й поверніть за годинниковою стрілкою до упору, прилад подасть звуковий сигнал, спалахне індикатор ☐ на панелі управління. При блокуванні кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, потім натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в чаші.



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



УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтесь до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Переносяте прилад, тримаючи його за корпус.

Вимкнення звукових сигналів

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

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програм до старту, натисніть кнопку —, не відпускаючи її, натисніть кнопку +, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть тривалий звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться символ []. У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ [].

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку —, потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку +, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. На дисплеї з'явиться символ [].

Встановлення часу приготування

У приладі-скороварці REDMOND RMC-PM504 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплей почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Відстрочка старта програми

Функція «Відстрочки старта» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком в 1 хвилину.

Для встановлення часу відстрочки старта після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку . Спалахне індикатор , значення годинника на дисплей почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Після автозбереження індикатор згасне, спалахне індикатор , дисплей повернеться до індикації часу приготування. Щоб побачити час відстрочки старта, натисніть кнопку .

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

i При встановленні значення 00:00 після натиснання кнопки почнеться виконання програми приготування.

Функція відстрочки старта недоступна під час використання програм «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ЕКСПРЕСС».

Під час роботи функції «Отсрочка старта» горять індикатор вибраної програми й індикатор , на дисплей відображується зворотний щохвильний відлік часу відстрочки старта і, якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор . Щоб побачити час роботи програми приготування, натисніть кнопку .

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигналі, почнеться виконання вибраної програми приготування.

i Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старта, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, сівок молока, 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 кнопки і індикатор , на дисплей відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ВАКУУМ», «ЙОГURT/ТЕСТО» і «ЕКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього в приладі REDMOND RMC-PM504 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час роботи програми приготування натисніть кнопку , індикатор згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку ще раз (індикатор спалахне).

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

Розігрівання страв

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку Спалахнеть індикатор кнопки й індикатор , таймер почне відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигналі.

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

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час і температуру приготування під час роботи програм «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горить індикатор кнопки). Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури залежить від вибраної програми, крок зміни – 1°C.

i Під час роботи функції «Отсрочка старта» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисно, якщо ви готовуете страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготу-

вання (наприклад, при приготуванні голубців, бефстроганова, супів і пасті за різними рецептами, джему і т. д.).

Для змінення температури приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . На дисплей відобразиться стандартне значення температури, що мерехтить, і символ «С».
- i** Під час подальших змін температури відображуватиметься останнє встановлене значення.
- Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискайте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично.

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

У разі зміни температури приготування під час попереднього нагрівання (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перевано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.

Увімкнення / вимкнення автоподогрева без зміни часу або температури не є окремим зміною.

Для змінення часу приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
- Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд, зміни будуть збережені автоматично.

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

Система захисту

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM504 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищить допустимі показники, система

зупинить процес приготування. Коли дані параметри прийдуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електро живлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



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

- Підготуйте (відмірайте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Залежно від обраного режиму роботи зніміть або встановіть клапан випускання пари:
 - Режим скороварки (високий тиск) – клапан встановлений – для програм «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
 - Режим мультиварки (нормальній тиск) – клапан знятий – для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Щоб зняти паровий клапан, обережно потягніть його вгору.
- Підключіть прилад до електромережі.
- Закрійте кришку приладу й поверніть проти годинникової стрілки до упору, спалахне індикатор на панелі управління.
- За допомогою кнопок і виберіть необхідну програму приготування. Перемінання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
- Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
- За необхідності встановіть час відсточки старту.
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.



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

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мережтися індикатор . У разі використання програм, які працюють в режимі сковорічки, поступово заповнюється круговий індикатор . Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатор та горитимуть безперервно.

10. Про завершення програми приготування вас сповістить серія звукових сигналів, на дисплей з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплей горить індикатор , відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі) або в режим очікування (на дисплей відображується — — —).
11. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску в чаші поверніть кришку приладу проти годинникової стрілки до упору, прилад подасть звуковий сигнал, індикатор засне.



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



ЗАБОРНО ЯЄТЬСЯ:

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

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

використовувати режим сковорічки для смаження продуктів на олії.

Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Діапазон температури приготування / Крок установки	Приготування під тиском	Відкладений старт	Вихід на робочі параметри	Автопідігрів
Р И С / КРУПЫ	Приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді	0:10	1 хв – 2 год / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Діапазон температури приготування / Крок установки	Приготування під тиском	Відкладений старт	Вихід на робочі параметри	Автопідігрів
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	1 хв – 10 год / 1 мин	40 - 100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Рекомендується для випікання хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Впродовж першої години роботи програми йде вистовдання тіста, а потім – безпосереднье випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання. Час автопідігріву у даній програмі обмежено 2 годинами	3:00	1 хв – 4 год / 1 мин			✓		✓
НА ПАРУ	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:10	1 хв – 2 год / 1 мин			✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	1:00	1 хв – 4 год / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓
ЖАРКА / ФРИТЮР	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу	0:18	1 хв – 1 год / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓
МОЛОЧНА КАША	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин			✓	✓	✓

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовуванням	Діапазон часу приготування Крок установки	Діапазон температури приготування Крок установки	Приготування під тиском	Відкладений старт	Вихід на робочі параметри	Автопідтримка
ТУШЕННІ/ХОЛОДЕЦЬ	Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування захолоду і холодцю	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з мяса, риби, птиці або овочів	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Призначена для приготування домашніх йогуртів, розстоювання дріжджового тіста	8:00	10 хв – 12 год / 1 мин			✓		
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для приготування тушкованого мяса, рульки	1:00	1 хв – 5 год / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Програма допоможе попелити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини	0:10	1 хв – 4 год / 1 мин			✓		✓
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	0:20	1 хв – 3 год / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СОУС	Програма призначена для приготування різних видів соусів	0:30	1 хв – 5 год / 1 мин	35-180°C /1°C		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Програма призначена для швидкого приготування рису та розиччастих каш на воді, передбачає автоматичне відключення після повного викидання води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування та функції «Отсрочка старту» й «Автоподгрів». Програму можна запустити з режиму очікування, натиснувши кнопку або Загориться індикатор кнопки на дисплеї відображається	-	-					

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолів.

Загальні правила та рекомендації

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



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

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

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

Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

Очищуйте корпус виробу, внутрішню поверхню кришки й ущільнювальне кільце м'якою вологовою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патоюків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаши

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

У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково пропріті зовнішню поверхню чаши 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 чаши.

Очищення знімного парового та запірного клапанів

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

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

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологовою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
	На дисплей виникло повідомлення про помилку: Е*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаши в пристрії і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що змінний електрошнур підключений до відповідного розіму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебій з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, смачотки 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	Можлива причина	Усунення несправності
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Йде відлік часу роботи програми	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 приладу до клапання (горить індикатор 
		Ущільнювальна гумка 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
	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
Під час роботи пристроя в режимі сковорівки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гумка	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки



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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дані гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (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 пристроя.

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

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

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

3 – серійний номер моделі

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

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретіндеге сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көлфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, конак үй нөмірлерінде, дүкендер, оғистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсаттың пайдалану бүйімді дұрыс пайдаланушарттарын бузу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріріз (бүйімның 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 ток соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

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

 ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіпшілікті болдырмау үшін оны әзірлеуі немесе оның агенті, немесе осыған үқсас білікті түлға ауыстыруы керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарының, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелеу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азықтулікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда берту 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 қатана түрде тыйым салынады!

- Бұшығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісін аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды үстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматтый түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйік немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сүйіктіктың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сұнуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстіндеге орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашаңыз. Аспалты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

STOP Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **ТЫЙИМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибелі мен білім жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай түлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспалты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалай және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-PM504
Куаты.....	900 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бұ қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Корғау жүйесі.....	4-денгелі:
• бу шыгару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сақтандырыш	
• артық қысым датчигі	
Габаритті өлшемдері	290 × 285 × 310 мм
Таза салмағы	5,5 кг ± 3%
Электр бау үзіндығы	1 м

Бағдарламалар**Жыдам қайнату режімінде:**

РИС/КРУПЫ (КУРПШ/ЖАРМАЛАР)	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАФАМЫ)
СУП (СОРПА)	МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)	ВАКУУМ (ВАКУУМ)
ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)	ХЛЕБ (НАН)
ПЛОВ (ПАЛАУ)	ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
НА ПАРУ (БУДА)	ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)

Мультипісіру режимінде:

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАФАМЫ)	ЖАРКА/ФРИТЮР (КУЫРУ/ФРИТЮР)
МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)	СОУС (ТҰЗДЫҚ)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)	ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
ХЛЕБ (НАН)	
ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)	
ЖАРКА/ФРИТЮР (КУЫРУ/ФРИТЮР)	
СОУС (ТҰЗДЫҚ)	
ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)	

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны RB-A573	1 дана
Буда пісірге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісірге арналған тіреуіш.....	1 дана
Әлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Йогуртқа арналған құты	5 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру
барысында дизайна, жинақталуға, сонымен қатар бүйімнің техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Күрілғыс (A1 сурет, 3 бет)

1. Үйдістың алынбалы қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Бу қулақшасының ашилу тетігі
4. Алынбалы бу қулақшасы
5. Бекіттін құлақша
6. Бу қақпақшасының корғаыш торы
7. Бекіткіш қақпақшасының резенкесі
8. Тығыздығаш сақина
9. Шешілтін қақпақтың бекіткіші
10. ыдыс
11. Дисплеймен басқарылатын панель
12. Құралдың корпусы
13. Тегіс қасық
14. Ожау
15. Өлшегіш стакан
16. Буда дайындаға арналған контейнер
17. Буда пісірге арналған тіреуіш
18. Йогуртқа арналған құты
19. Электрқуатының шнурлы
20. Конденсатты жинауға арналған контейнер

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

- A. — түймешілі – автоматты бағдарламалы таңдау, параметрдің мәнін азайту
 B. + түймешілі – автоматты бағдарламалы таңдау, параметрдің мәнін артыру

- C. ⚡ түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
- D. ⚡ түймешігі – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын токтату, жасалған баптауларды өшіру
- E. ⚡ түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, авто жылытуды қосу/сөндіру
- F. ⚡ түймешігі – температурานың режимін реттеуге көшу
- G. ⚡ түймешігі – әзірлеу уақытына қоюдың режиміне ету
- H. ⚡ түймешігі – уақытын қою режиміне етуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
- I. Дисплей
- J. Уақыт/температура шамасының индикаторы
- K. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
- L. Авто жылыту/жылыту режимінің индикаторы
- M. Әзірлеу уақытына қою режимінің индикаторы
- N. Бастауды кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы
- O. Қақпақты блоктау индикаторы
- P. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Q. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлан шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсирмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескерткітін жапсирма, жапсирма-қорсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактанаңы!
Тасымалдауда немесе төмен температураларда сактаган соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болжағанда температурасында ұсташа керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен суртіп, табақты жуыныз және кептірініз. Аспалты алғашкы пайдаланылғанда бөтен ій шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттіді» қараңыз). Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу тусқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардан шегігү мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты теріс көлденен бетке орнатыңыз.

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

Аспалты ішінде тосталғансыз немесе бос тосталғанмен жақланыз – татақ дайындау бағдарламасын абайызыдан қосқан кезде бұл аспалтың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымданылуна арналған соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыныз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты құрсаулау

A3 схемасында көрсетілгендей, аспалқа қақпақты орнатыңыз (5 бет). Қақпақты жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұраңыз, аспал дыбыстық сигнал береді, басқару панелінде индикаторы жаңады. Бұғаттау кезінде құрылышын қақпағы корпусқа санылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына асер етеді.

Тамакты дайындал болған соң аспалқа бірнеше минут суға уақыт берініз, содан соң буды шығару және тосталғандарғы қысымды қалпына келтіру үшін бұл қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.



Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашық және алынған күйде басқару үстелінде индикаторы да жаңын тұрады.



НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Жұмыс барысында аспал қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір боліктегінде тименіз. Аспалты корпусынан ұстап тұрып тасыладаңыз.

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспалтың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін нұктесін бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз.

Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде индикатор жаңады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікі қамтамасыз ет үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылан. Ол функция түймелердің кездейсөн басылып кетуінің алдын алады.

Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, — нұктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып, + нұктесін басыңыз да, екі нұктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал шығарады, дисплейде символдар жаңады []. Құрсаулау режимінде кез келген түймени басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, — нұктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып, + нұктесін басыңыз да, екі нұктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жаңады] [].

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-PM504 мультипісріш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақытын, езгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жылыстықтай бастайды.  және — батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістердің сактауға және минутты баптауға көшүшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты турде сакталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосактаулуга дейін  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманды жылдам езгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын үақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Үақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Старттың үақытын шегіндей шегіндей үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жаңады, дисплейдегі сағат мәнін жылыстықтайды.  және — батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістердің сактауға және минутты баптауға көшүшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты турде сакталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосактаулуга дейін  батырмасын басыңыз. Автосактаудан кейін  индикаторы сөнеді,  индикаторы жаңады, дисплей дайындау үақытын индикациясына қайта оралады. Старттың үақытын шегіндей үшін,  батырмасын басыңыз.

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

 **Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.**

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдаған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жаңып тұрады, дисплейде стартты артқа шегіндейдің минуттық кері есебі бейнеленеді, егер автоҗылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жаңып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс үақытын көру үшін  батырмасын басыңыз.

Функция жұмысының үақыты бітісімен, аспап ұш қысқа дыбыстық сигнал береді, тамақ дайындаудың таңдаған бағдарламасы орындана бастайды.

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автоҗылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты турде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автоҗылыты

ту жұмыс жасаған кезде  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жаңады, дисплейде осы режімдегі жұмыс үақытының тұра санағы көрсетіледі.

Қажет кезде  батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автоҗылытуды сөндіруге болады.

 «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автоҗылыту қызметі жұмыс жасамайды.

Автоҗылытуды алдын ала сөндірү

Егер автоқызыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны үақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта стартұқыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын  индикаторы сөнеді. Автоҗылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз  индикаторы жаңады.

 Сізге үнгайлы болу үшін 80°C-тен тоғен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автоҗылыту автоматасты турде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автоҗылыту автоматасты турде қосылады.

Тағамдарды жылдыту

REDMOND RMC-PM504 мультипісрігш-жылдам пісрігшін салқын тағамдарды жылдыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісрігш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспалты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз.  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жаңады, таймер жылдыту үақытының есебін бастайды. 70°C температурага жеткенде аспап екі қысқа дыбыстық сигнал береді.

Аспап тағамды 70-75°C дайын жылдытып, оны ұстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылдыту тутоқтуға болады, ол үшін  батырмасын басасыз,  индикаторы сөнеді, аспап күттө режимінә көшеді (дисплейде - - - көрсетілетін болады).

 Біз тағамды ұстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі үлкен оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келу мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ»  батырмасының индикаторы жаңып тұрады) бағдарламаларының жұмысы кезінде дайындау үақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Дайындау үақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдаған бағдарламаға тәуелді болады. Температураны өзгерту диапазоны таңдаған бағдарламаға байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C.

 «Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы істемейді.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әзірлеу бағдарламасын қамтитын курделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесеңіз, асіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегендегі).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз келісім бойынша температураларың жыпылықтаған мәні мен «С» символы шығады.



Температуралар одан кейін өзгерту кезінде соңғы орнатылған мән шығатын болады.

2. Калаулы температуралар орнатыңыз. Арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сакталады.



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

Алдын ала жылдамтыу кезінде (егер бул зауыттық баптауармен қарастырылған болса) дайындау температурасын өзгертуken кезде алдын ала жылдамтыу процесі үзіледі. Бағдарламалың жұмыс уақытының көрсеткішін сағатпен шектеледі. Алдын ала жылдамтыу кезінде (егер бул зауыттық баптауармен қарастырылған болса) дайындау температурасын өзгертуken кезде алдын ала жылдамтыу процесі үзіледі. Бағдарламалың жұмыс уақытының көрсеткішін сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ен-гізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауга кешу үшін батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттын мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап үзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сакталады. Сағатты баптауга қайта оралу үшін автосақтаулуга дейін батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманды жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сакталады.



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

Корғау жүйесі

REDMOND RMC-PM504 мультипісрігіш-жылдам пісрігіші көпденгейлі корғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсет-

кіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бул болмаса, арнайы құрал электрлік көрек сымын үзеді және мультипісрігіш-жылдам пісрігіш жұмысын тоқтатады.

Егер сіз батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен ажыратылса) жылдам пісріру режимінде дайындау процесін үзсөңіз, аспапқа бірнеше минут сугуға уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келу үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісріру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызын кетуіне және сынуына ақелу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемін).
2. Ингредиенттерді мультипісрігіш-жылдам пісрігіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына қақпакша орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соньын ішінде сүйкітың, тостағанының ішің бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қығаштықсыз орнатылғандығына және қызырыш элементтеп тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Жұмыстың таңдалған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:
 - Жылдам қайнату күйі (жоғары қысым) – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
 - Әмбебап пісрігіш күйі (қалыпты қысым) – қақпақша алыңған – бағдарламалар үшін «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «СОС», «КОСПРЕСС». Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай акырын тартыңыз.
4. Құралды электр желісіне қосыңыз.
5. Аспаптың қақпақын жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрыңыз, басқару панелінде индикаторы жанады.
6. және батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламалардың агуыстыру шенбер бойынша жүзеге асырылады, таңдалған бағдарламалың индикаторы жанатын болады.
7. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақытың көрсеткішін сағаттаң көрсеткішінен кейін басталады.



КӨНІЛ АУДАРЫНЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісертін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашып қалдырыныз.

Кейір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққандаған басталады. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының көрініске есебі тек су қайнап, табакта жеткілікті тығызы үшін қалыптасқан соң фана басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде индикаторы жыпылықтайты. Жылдам пісіру режимінде жұмыс жасайды, бағдарламаларды тайдаланған кезде біртіндеп шенбер индикатор тола бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейн аспап дыбыстық сигнал береді, және индикаторын үздіксіз жаңын тұратын болады.

10. Әзірлеу бағдарламасының аяқталу туралы сізді дыбыстық дәбайлар хабарландырылады, дисплейде «End» индикаторы жарқылдай бастайды. Ері қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламага байланысты құрал автокөздірүү режиміне (дисплейде индикаторы жанады) немесе күттегінде аудысады (дисплейде - - - -).
11. Татақ, дайындан болған соң аспапка бірнеше минут суға уақыт берініз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалыпта көлтіреү үшін бүкіл шасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. Тостағандағы қысым қалыпта келгенд соң аспаптың қақпағын тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, индикаторы сөнеді.



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

ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

тостағаннаның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;

жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сүйкітықсыз дайындауға (минималды талап етілемін сүйкітық көлемі – 2 өлшеуіш стакан);

жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына көлтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі үсінис		Бағдарламада азепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Кайнау әтінен бастап уақыттың естепемесі	Автокөздірүү
РИС/ КРУПЫ	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусыма- лы ботқаларды бұқтыруға ар- налған.	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓ ✓ ✓ ✓					

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі үсінис		Бағдарламада азепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Кайнау әтінен бастап уақыттың естепемесі	Автокөздірүү
ВАКУУМ	Вакуумды қаптамада өнімдер әзірлеуге арналған	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	40 - 100°C / 1°C		✓			
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай үшінан наннан артурлі түрлерін пісіру үшін үсінілады. Бағдарлама жу- мысының алғашкы сағатында камырдың ашыту көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге астаны- нын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын орнату кезінде белгілігендеге <input checked="" type="checkbox"/> батырмасын басқаннан үдерісі басталады. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының жұмыс уақыты 2 сағатпен шектелген.	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓				
НА ПАРУ	Етті, құсты, балықты, кекеністерді және көп құрамды тағамдарды бұда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін ар- найы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓ ✓ ✓ ✓				
ВЫПЕЧ- КА	Ашаңылған камырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірле- уге арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35- 180°C / 1°C		✓			
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды құрыға арналған. Азықты құрыған кезде аспаптың қақпағы ашып болу керек. Аспап 2 дыбыстық сигнал береді жәт- ті температура болғанда	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35- 180°C / 1°C		✓			
МОЛОЧ- НАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓ ✓ ✓			

Бағдарламасы	Көлдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада азепкі аэргеулеу үақыты	Дәлірлеу үақыттың диапазоны / Орнату қаданы	Температура диапазоны / Орнату қаданы	Қысым	Старт шегеру	Кайнау затын бастап үақыттың есептесіб	Атқорыздыру
ТУШЕ- НИЕ/ХО- ЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теніз өнімдерін бұқтыруға, дірілдей пен құйма аэргеулеу кеңес беріледі	0:20	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе кеконестерден салықтың кәжелер аэргеулеуге арналған	0:20	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын аэргеулеуге арналған	8:00	10 мин - 12 сағ / 1 мин		✓			
ТОМЛЕ- НИЕ	Бағдарлама тушенка, рулька, аэрге- леулеуге арналған	1:00	1 мин - 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ДЕТ- СКОЕ ПИТА- НИЕ	Бағдарламасы баланың өсу мен дамуының артурулі кезеңдерінде оны коректендіру мен күтүре бай- ланысты көп мәселені шешуді жеңілдетуге көмектеседі.	0:10	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓			✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін аэргеулеуге арналған	0:20	1 мин - 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СОУС	Бағдарлама тұздықын әртүрін аэргеулеуге арналған	0:30	1 мин - 5 сағ / 1 мин	35- 180°C / 1°C	✓			✓
ЭКС- ПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнаганнан кейін автоматты сендерілуді қара- стырады. Осы бағдарламада аэрге- леу үақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподо- грев» («Автосызыту») функциялары кол жетімді емес. Эзірлеу бағдар- ламасын іске қосу үшін күтүрежи- мінде немесе дәлірлеу мәселе- нің басыныз. Жұмыс барысында дис- плейде индикаторы жаңады, дисплейде пайда болады	-	-					

III. АСПАП КҮТИМІ



Бұйымды тазалауға кірсіудін алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұнғанына көз жеткізініз. Тазалау үшін жұмысқа матта мен ыдыс жууға арналған жұмысқа құралдарды пайдаланыңыз.

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісрігіште әзірлеген соң ас іісін көтіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісрігіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоназвыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыты функциясын пайдаланып, тағамды мультипісрігіште ысыты аласыз.
- Егер аспапты үзақ үақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызы-
дыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпак, тыбыздағыш сақина, бекітін құлақша, бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.



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

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

- Мультипісрігіштің резина болшектерін тазалағанда мүкіят болыңыз: олар закымдана-
са немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеү мүмкін.
- Бұйым корпустың ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпак және шешімелі
бу клапаны аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісрігіште ас аэри-
ну барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын көтіріз.
Жұмыс камераңың ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекітікіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпақының ішкі жағын және бекітікіш дөңгелекті жұмысқа ылғалды асбөлмес майлығымен немесе сорышпен тазалаңыздар. Жұмысқа тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін беттің құрғатып сұртуғе кеңес береміз.

Табаны тазалау

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

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз үақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісрігіш корпусына қоядың алдында сыртқы беттің міндетті түрде кептіріп сұртің.

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

1. Қақпақтың терендігінде жоғары қарай бу қақпағын акырын тартыныз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаңыс торын өзінізге қарай тарта отырып шешініз.
3. Тірек қақпақшасының резенкесін үкіпты шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бұжанды тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жузыңыз.
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орына салыңыз және оған резенкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаңыс торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бұқақпақшасын аспап қақпағының үшшығын нық орнатыңыз.



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

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Муілтпісіріштеге ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрлығы пайдаланылған сайын кетірініз Шықпадан аздан өзінізге қарай тартып, контейнерді шешініз. Конденсатты тогиціз. Жоғарыда аталаған ережелерді сақтаң, контейнерді жувыңыз және орнына орнатыңыз. Үйдистың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сұлғасынің көмегімен сүртіңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінен қалған және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлышпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаның, кейін ас әзірлегендеге керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүқият кетіру керек.

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



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бұл өзімен өзі құрлығы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысынан асер еттепейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құргатыңыз. Құралды құрғақ жеделнетін жерде жылтыу аспаптарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сактаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бутін-дігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкіткіштерден сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындауды: Е*, аспап 6 қысқа дібыстық сигнал береді	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздыруышы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сугу жол беріріз. Құрлығында тостағаның және жеткілікті келемде азық-түліктік болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне косып, бағдарламаны қайтадан іске косыңыз. Егер маселе алға де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Аспап қосылмайды	<p>Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған</p> <p>Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ</p>	<p>Шешілмелі электр бауы аспаптағы түсті ажыраткерамикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз</p> <p>Аспапты жөн розеткаға қосыңыз. Электр желісінде көрнеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үй-інізде қызмет көрсететін үйімга жолыбыңыз</p>
Тағам өте үзак әзірленеді	<p>Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ көрнеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)</p> <p>Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)</p> <p>Таба мультипісіріш корпусынан қысқа орнатылған</p> <p>Қыздыру дисқісі қатты кірлеген</p>	<p>Электр желісінде тоқтың тұрақтығы көрнеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үй-інізде қызмет көрсететін үйімға жолыбыңыз</p> <p>Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сүйтіңіз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз</p> <p>Табаны қисайттай тегіс орнатыңыз</p> <p>Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сүйтіңіз. Қыздыру дисқісін тазалаңыз</p>

Ақау	Ыңғытимал себептері	Жою адісі
Әзірлеу кезінде аспалтың қақпағы астынан шығады. Бағдарлама жұмысының үкітын санау жүрде. Бағдарлама жұмысының үкітын санау жүрде	Таба мен мультипісрігшіт ішкі қақпағы қосының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспал корпусына қисайып орнатылған Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақтың жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина катты кірлелеген, майысқан немесе закымданған
Әзірлеу кезінде аспалтың қақпағы астынан шығады. Бағдарлама жұмысының үкітын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резенкесі жоқ	Аспалтың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Құрылышының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен шыға береді. Бағдарлама жұмысының үкітын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	Ішкі қақпақта нығыздау резенкесінің бар екендігін тексеріңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резенкесі жоғалған	«Құралға күтім жасау» беліміне сайес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз.



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жоңдеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылдың сапасы жетісілуілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мерімен және сатушы қолымен расталған жағдайдаға ғана қүшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сайкес қолданылған, жоңделметеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи

тозууна 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).

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



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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сайкес жүргізу жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сайкес пайдага асуру керек. Мұнданың дарынды айттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъжень, 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, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литер A.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

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-PM504-CIS-UM-3