

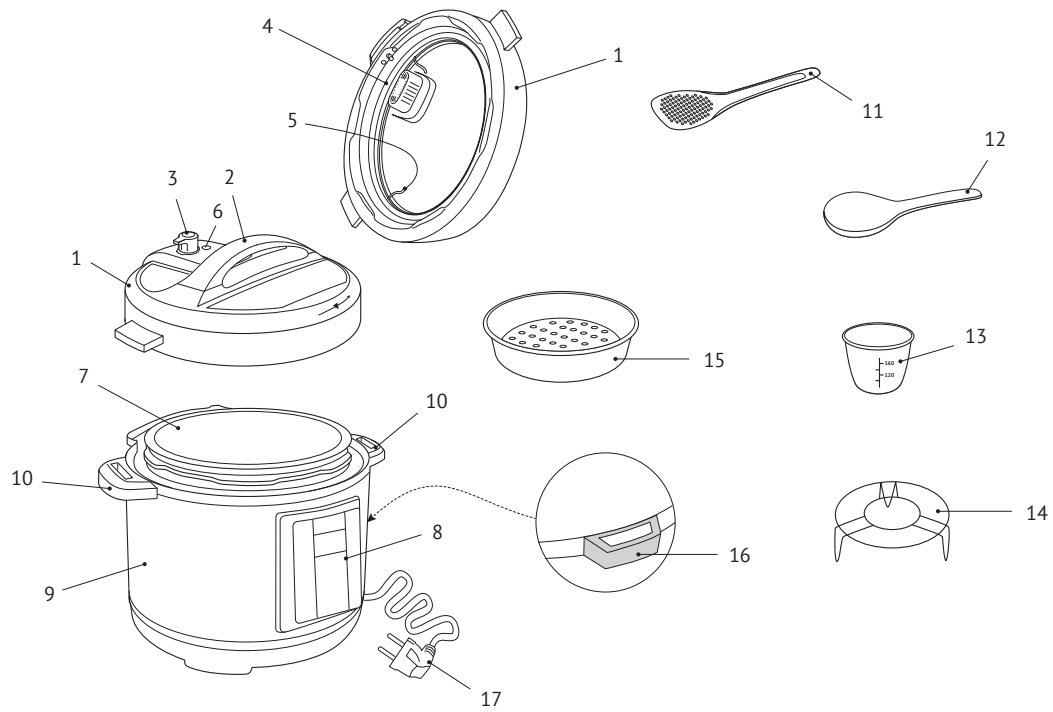
REDMOND

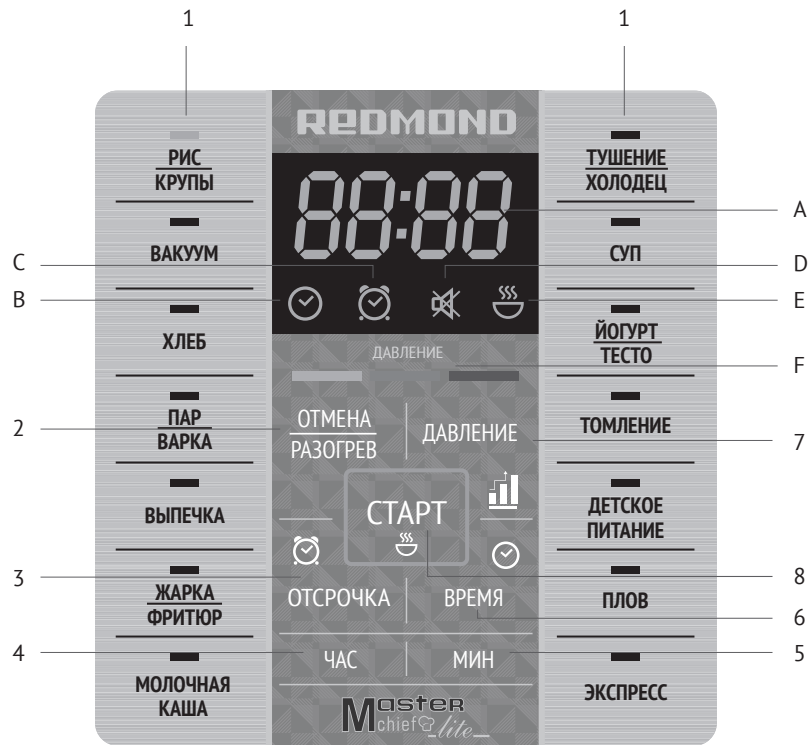
Мультиварка-скороварка
RMC-PM380



Руководство по эксплуатации

A1





RUS	5
UKR	35
KAZ	43
UZB	51
ROU	59

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM380, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM380 также существенно сэкономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

14 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Также в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 реализована универсальная функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы программы.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке-скороварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM380 можно создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой-скороваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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



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

Меры безопасности

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электро-током. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- 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. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

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

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

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

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	12
Программы	12
Функции.....	12
Комплектация	12
Устройство мультиварки-скороварки	13
Панель управления	13
Устройство дисплея	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	15
Открытие/закрытие крышки	15
Система защиты	15
Отключение звуковых сигналов.....	15
Установка уровня давления.....	16
Установка времени приготовления	16
Отсрочка старта программы	17
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	17
Разогрев блюд	18
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	18
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	20
III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ.....	21
Программа «РИС/КРУПЫ».....	21
Программа «ПАР/ВАРКА»	21
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».....	21
Программа «СУП».....	21
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	22
Программа «ПЛОВ».....	22

IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	23
Программа «ВАКУУМ».....	23
Программа «ХЛЕБ».....	23
Программа «ВЫПЕЧКА».....	24
Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....	24
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	25
Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	25
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	25
Программа «ЭКСПРЕСС».....	25
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	26
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	26
Общие правила и рекомендации.....	26
Очистка корпуса.....	26
Очистка чаши.....	27
Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца.....	27
Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	27
Удаление конденсата.....	27
Очистка рабочей камеры.....	28
VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	29
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	29
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	30
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	32
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	33
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	34

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM380
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	6 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Светодиодный дисплей.....	цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Крышка.....	съёмная
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

Программы

Работающие в режиме скороварки:

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

Работающие в режиме мультиварки:

ВАКУУМ
 ХЛЕБ
 ВЫПЕЧКА
 ЖАРКА/ФРИТЮР

МОЛОЧНАЯ КАША
 ЙОГУРТ/ТЕСТО
 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
 ЭКСПРЕСС

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-скороварка 1 шт.
 Чаша RB-A673..... 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару..... 1 шт.
 Подставка для приготовления на пару..... 1 шт.
 Мерный стакан 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Плоская ложка..... 1 шт.
 Книга «120 рецептов» 1 шт.
 Руководство по эксплуатации 1 шт.
 Сервисная книжка..... 1 шт.

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

Устройство мультиварки-скороварки A1

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

Панель управления A2

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

Устройство дисплея

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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

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

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

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Открытие/закрытие крышки

При закрытии крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление. Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение 10-15 минут, после чего откройте паровой клапан для нормализации давления в чаше.

Закройте крышку и поверните до упора в положение **Закр^ыто**. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение **Закр^ыто**, в режиме мультиварки – в положение **Откр^ыто**.



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


Система защиты

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

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

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

Установка уровня давления

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

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

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

Установка времени приготовления

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

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

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



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

Отсрочка старта программы



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

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

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




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

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



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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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



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

Предварительное отключение автоподогрева

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

Разогрев блюд

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

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

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



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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

Вы всегда сможете настроить работу программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «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» недоступна при использовании автоматической программы «ЭКСПРЕСС».

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



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

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ (стр. 30) функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



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

Изменение температуры приготовления

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



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


Изменение времени приготовления

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



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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните в положение **Закр^ыто** до упора. Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение **Закр^ыто**, в режиме мультиварки – в положение **Откр^ыто**. Подключите прибор к электросети.
4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить его значение (стр. 16).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 17).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.
8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **End**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени работы функции) или в режим ожидания.
9. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение **Откр^ыто** для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше откройте крышку прибора.



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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

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

Программа «ПАР/ВАРКА»

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

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

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



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 29).

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Программа «СУП»

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

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



Перед выходом на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку прибора и снимите пенку с супа.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки и топленого молока.

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

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова.

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

IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

Программа «ВАКУУМ»

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

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

Программа «ХЛЕБ»

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

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



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

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

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

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



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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



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

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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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



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



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

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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



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

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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

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



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Программа «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР/ВАРКА».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию (стр. 18).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, кольцо-держатель, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

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

Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

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



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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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



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

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

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

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



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

VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети		Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)		Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до щелчка
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

Міри безпеки

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

STOP

- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Вимкняйте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекучувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

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

STOP Смажити та випікати під високим тиском категорично заборонено!

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

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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилийтеся 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 намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10–15 хвилин перед ски-

данням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.

- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

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

STOP

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.
- **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	RMC-PM380
Потужність	1000 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші	6 л
Покриття чаші	антипригарне
Дисплей	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	змінний
Кришка	змінна
Система захисту	4-рівнева:

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

Програми

У режимі скороварки:

- РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- ПАР/ВАРКА (ПАРА/ВАРИННЯ)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)
- СУП (СУП)
- ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
- ПЛОВ (ПЛОВ)

У режимі мультиварки:

- ВАКУУМ (ВАКУУМ)
- ХЛЕБ (ХЛІБ)
- ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
- ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
- МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
- ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ПІСТО)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
- ЭКСПРЕС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка-скороварка	1 шт.
Чаша RB-A673	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Підставка для приготування на парі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Книга «120 рецептів»	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

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

Будова мультиварки-скороварки A1

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

Панель управління A2

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

Будова дисплея

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб й його комплектацію з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

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

сутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

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

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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Відкриття/закриття кришки

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

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

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

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


Система захисту

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

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

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

Вимкнення звукових сигналів

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

Встановлення рівня тиску

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

- Щоб перейти в режим встановлення тиску, натисніть кнопку «Давление».
- Встановіть бажаний рівень тиску. У разі натиснення кнопки «Мін» рівень тиску підвищиться, кнопки «Час» — знижиться. Зміни відображатимуться відповідними індикаторами. Після досягнення максимального значення встановлення рівня тиску продовжиться з початку діапазону.

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

Встановлення часу приготування

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

Для встановлення часу приготування після виходу автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натиснувши кнопку «Час». Вибравши значення годин, натиснувши кнопку «Мін», встановіть значення хвилин.

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

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



Відстрочка старту програми

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

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


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

І Відстрочка старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА/ФРИТОР» і «ЕКСПРЕСС».

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

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

І Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» й «ЕКСПРЕСС».

Попереднє вимкнення автопідігріву

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

Розігрівання страв

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

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

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

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

І Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання автоматичної програми «ЕКСПРЕСС».

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

І Можливість змінення температури приготування доступна під час використання програм «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТОР», «МОЛОЧНАЯ КАША» та «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».

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

І Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви затупте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування гуляшів, бефстроганов, сунг і пасту за різноманітними рецептами, джему тощо).

Для змінення температури приготування:

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


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

Для змінення часу приготування:

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

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку приладу і поверніть у положення «Закрито» до упору. Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан у положення «Закрито», в режимі мультиварки — в положення «Открыто». Підключіть прилад до електромережі.
- Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки спалахне.
- Якщо вас не влаштує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
- За необхідності встановіть час відстрочки старту.
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнется відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.
- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «Час». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад переїде в режим автопідігріву (горить індикатор , відображається прямий відлік часу роботи функції) або в режим очікування.
- Після закінчення приготування дайте приладу охолонути впродовж декількох хвилин, після чого переведіть паровий клапан у положення «Открыто» для нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску відкрийте кришку приладу.

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

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

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

III. РЕЖИМ СКОРОВАРКИ

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

Програма «ПАР/ВАРКА»

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

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

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

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Програма «СУП»

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

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

i Перед виходом на робочі параметри прилад подає звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й зніміть піну з супу.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки та праженого молока.

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

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різноманітних видів плову.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин із кроком в 1 хвилину. Стандартно встановлено високий рівень тиску в чаші.

IV. РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

Програма «ВАКУУМ»

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

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

Програма «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

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

STOP **УВАГА!** Використовуйте кухонні рукавичі для виймання хліба з приладу.

Програма «ВЫПЕЧКА»

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

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

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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години

із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

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

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

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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

i Для приготування молочних каш використовуйте пастеризоване молоко малої жирності, у разі використання незбираного молока розбавляйте його теплою водою в пропорції 1:1. Ретельно промивайте її щільнозернової пшениці (рис, гречка, пшениця тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою. Перед приготуванням змащуйте чашу приладу ериковим маслом.

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

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

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

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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Програма «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху

іжі в мультіварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».

- Не варто залишати в закритій мультіварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультіварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

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

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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

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

Очищення знімного парового та запірного клапанів

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

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору і зніміть його.
2. Зніміть захисну решітку на внутрішній стороні кришки, потягнувши її на себе.
3. Обережно зніміть гумку запірного клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового й запірного клапанів.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього 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 доволу чаші. Для його видалення використовуйте кухонні серветки.

Очищення робочої камери

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

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

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

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення доволу центрального термодатчика обережно видаліть їх піпеткою, не натискуючи на кожух датчика.

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

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

VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Щур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Справа готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо вона відсутня, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо вона нестабільна або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
Під час приготування з під кришки приладу виходить пара	Чаша встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці мультіварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультіварки до клацання
Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена		Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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

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

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



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

Қауіпсіздік шаралары

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын не-

STOP

месе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз. **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен

KAZ

шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP

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

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

STOP

Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!

STOP

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азық-түлікпен және сумен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.
- *Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!*
- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды

лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.

- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады
 - Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
 - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі

мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

Техникалық сипаттамалар

Yлгісі.....	RMC-PM380
Қуаты.....	1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Тостаған көлемі.....	6 л
Тостаған жабыны.....	қуоге қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты,сандық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:

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

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режимінде:

- РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
- ПАР/ВАРКА (БУ/ҚАЙНАТУ)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚЫТУ/ІРКІЛДЕК)
- СУП (СОРПА)
- ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
- ПЛОВ (ПАЛАУ)

Мультипісіргіш режимінде:

- ВАКУУМ (ВАКУУМ)
- ХЛЕБ (НАН)
- ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
- ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТУР)
- МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
- ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
- ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

- Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш..... 1 д.
- RV-A673 тостағаны..... 1 д.
- Буда пісіруге арналған контейнер..... 1 д.
- Буда пісіруге арналған тіреуіш..... 1 д.
- Өлшеуіш стақан..... 1 д.
- Шөміш..... 1 д.
- Жалпақ қасық..... 1 д.
- «120 рецепт» кітабы..... 1 д.
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық..... 1 д.

Сервистік кітапша..... 1 д.

Өндiрушi келесi өзгерiстер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерiн жетiлдiру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзуге құқылы.Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш аспабы

Мультипісіргіш құрылымы A1

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

Басқару тақтасы A2

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

Дисплей құрылымы

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қоралтан абайлап шығарңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйдада сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртiп, табақты жуыңыз және кептiрiнiз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иiс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

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

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты ашу/жабу

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

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

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

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспап қыздырады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиіспеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпусына арнайы тұтқадан ұстаныңыз.


Қорғау жүйесі

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

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

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

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

Қысым деңгейін орнату

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

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

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

Әзірлеу уақытын орнату

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

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды. Қажетті сағат шамасын «Час» батырмасын баса отырып орнатыңыз. Сағат шамасын таңдағаннан кейін, «Мин» батырмасын баса отырып минут шамасын орнатыңыз.

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

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

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру



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

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» батырмасын басыңыз. Уақыт индикаторы 00:00 шамасын көрсетеді және жыпылықтауды бастайды. «Час» батырмасын басқанда

да сағат шамасын артады, «Мин» батырмасын басқанда – минут шамасы артады.


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

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

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

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

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

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

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

Автожылытуды алдын ала сөндіру

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

Тағамдарды жылыту

REDMOND RMC-PM380 мультисірігіш-жылдам пісіргішін сақын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

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

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

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын

пайдалана отырып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

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

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

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

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

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

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

i Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қуздан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі. Егер келесі өзгертулер кезінде температура 130°C төмен орнатылатын болса, әзірлеу уақыты бағдарламаны таңдалынған қойған бастапқы шаманы шегерумен қайтады.


Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

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

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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің

жалпы тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырылу элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты жабыңыз және «Закритыо» күйіне жеткенше бураныз. Жылдам пісіру режимінде әзірлеу үшін бу қақпақшасын «Закритыо» күйіне ауыстырыңыз, мүлтік пісіру режимінде – «Открыто» күйіне ауыстырыңыз. Электр желісіне қосыңыз.
4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. тандалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.
8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «Еп!» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, тандалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Әзірлеу аяқталғаннан кейін аспапты бірнеше минут бойы салқындауын күтіңіз, содан кейін жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын «Открыто» күйге ауыстырыңыз. Қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспап қақпағын ашыңыз.

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

STOP **ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:**

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

III. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама күршірті суда және бүтіндәнді жармалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған.

Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

«ПАР/ВАРКА» бағдарламасы

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

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

диапазонда қолмен орнатуға болады. Тағайындалу бойынша тостағандағы қысымның жоғары деңгейі орнатылған.

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

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

«СУП» бағдарламасы

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

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

i Жұмыс параметріне өтер алдында аспап дыбыстық сигнал береді. Аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсартуға, рулық мен піскен сүт әзірлеуге арналған.

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

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.

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

IV. МУЛЬТИ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«ВАКУУМ» бағдарламасы

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

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

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттық

қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады. Осы бағдарламаны қолдану кезінде автожылыту функциясының максималды жұмыс уақыты 2 сағатпен шектелген.

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

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

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

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

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нанды құралдан шығару үшін асуі қапағын қалдырыңыз.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

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

«ЖАРКА/ФРИТОР» бағдарламасы

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

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

STOP *Май өте ыстық екенін есте сақтаңыз!* Күюді болдырмау үшін асуі қапағын қолданыңыз және күрал үстіне еңкіеменіз.

i Ингредиенттердің күйіл қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру жағет.

Фритторде әзірлеу кезінде өнімдер бар себетті қыздырылған майға салыңыз. Фриттор ретінде тек тазартылған асімдік майын қолданыңыз. Бір майды фриттордегі өнімдерді қайта әзірлеу үшін қолданбаңыз. «ЖАРКА/ФРИТОР» бағдарламасын қайта қолданар алдында, аспаптың толығымен сууын күтіңіз.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

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

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

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

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

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



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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

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

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

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

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

V. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

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

STOP Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға Тыйым салынады. Сонымен қатар, көз келген химиялық агрессивті немесе асқа түсетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

! Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға Тыйым салынады!

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

Корпусы тазалау

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

Табаны тазалау

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

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

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

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

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

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысқып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманы және тартпаны.

Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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

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

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

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

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

VI. ӨҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОО ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама тұнбасы: E1-E4	Жүйелік қате, басқару панатасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз.

Аспап қосылмайды	Электроректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған		Шешімсіз электр бауы аспаптары тиісті ажыратқыштармен қамтамасыз және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы		Аспапты жан розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ		Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жағылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)		Электр желісінде тоқтын тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған		Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ықпал естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірленген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР


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

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

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

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

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

 *Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan to'g'ri foydalanish uning xizmat ko'rsatish muddatini anchagina uzaytiradi.*

Xavfsizlik choralari

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin

bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

STOP ***DIQQAT!** Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

STOP *YODDA TUTING: elektr ta'minot kabelining tasodifan shikastlanishi kafolat shartlariga to'g'ri kelmaydigan shikastlanishlarga hamda elektr tokining urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr ta'minot kabelini xizmat ko'rsatish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.*

- Bug' chiqarish klapani, bosimni sozlash klapani, qopqoqning ichki tomonidagi zichlovchi halqa, kondensatni yig'ish uchun konteynerning tozaligi va sozligini doimo kuzatib boring. Shikastlanishlar, tiqinlar mavjud bo'lganda, klapanlar, ichki qopqoq

va zichlovchi qopqoq deformatsiyalanganida yoki kondensat yig'ish uchun konteyner to'lganda jihozni elektr tarmog'iga hech qachon ulamang. Zichlovchi halqani mustaqil almashtirganda faqat johoz majmuasiga kiruvchi zahira halqasidan foydalaning.

- Bosim ostida taom tayyorlash uchun jomda suv yoki boshqa suyuqlikning bo'lishi shart – jom hajmining kamida 1/5 qismicha.

STOP *Yuqori bosim ostida qovurish va pishirish qat'iyon ta'qiqlanadi!*

- Bug' chiqarish klapanining tiqilib qolishining oldini olish uchun jomni mahsulotlar va suv bilan jom hajmining 4/5 qismidan ko'p bo'lmagan miqdorda to'ldiring. Issiq suvda shishib ketish yoki ko'pik chiqarish xususiyatiga ega bo'lgan mahsulotlarni pishirganda – jom hajmining 3/5 qismidan kamroqqa to'ldiring.

STOP *Agar jihoz qopqog'i to'liq mahkamlanmagan bo'lsa, yuqori bosim ostidagi tayyorlash dasturini ishga tushirish qat'iyon ta'qiqlanadi!*

- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug' chiqarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqoq ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'ymang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqoqni blokirovka qilish tizimi avtomatik ravishda ishga tushadi. Ishchi kameradagi bosim me'yoriga kelmasidan turib jihoz qopqog'ini ochishga urinmang.
- Suyuq yoki pyuresimon taomlarni tayyorlash tugashi bilan bug' chiqarish klapani orqali qaynoq suyuqlikning otilib chiqishining oldini olish uchun bosimni tushirishdan avval jihozni 10-15 daqiqa sovuting.
- Jihaz qopqog'ini faqat unga o'rnatilgan plastik dastasidan ushlagan holda oching. Qurilmani faqat jihoz korpusining yon tomonlariga o'rnatilgan maxsus dastalardan ushlagan va faqat jihoz o'chirilgan holda ko'tarish mumkin.
- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang,

uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

STOP *Jihaz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI!*

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan

foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP *Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.*

Texnik xususiyatlari

Modeli.....	RMC-PM380	Bug' klapani.....	olinuvchi
Quvvati.....	1000 Vt	Qorqoq.....	olinuvchi
Kuchlanish.....	220–240 V, 50 Gts	Himoya tizimi.....	4 bosqichli:
Elektr toki urishidan himoya qilish.....	I sinf	• bug' chiqarish klapani	
Jom hajmi.....	6 l	• mahkamlash klapani	
Jom qoplamasi.....	kuyishga qarshi	• harorat saqlagichi	
Displey.....	yorug'lik diodli, raqamli	• ortiqcha bosim datchigi	

Dasturlar

Tez pishirgich rejimida:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR) | 4. СУП (SHORVA) |
| 2. ПАР/ВАРКА (BUG/QAYNATIB PISHIRISH) | 5. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH) |
| 3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (DIMLASH/XOLODES) | 6. ПЛОВ (PALOV) |

Multipishirgich rejimida:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ВАКУУМ (VAKUUM) | 5. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA) |
| 2. ХЛЕБ (NON) | 6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/XAMIR) |
| 3. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ) | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI) |
| 4. ЖАРКА/ФРИТЮР (QOVURISH/FRITYUR) | 8. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS) |

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (dastur ishlayotgan vaqtda harorat va vaqtni o'zgartirish).....bor	(avtomatik ititish).....12 soatgacha
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish	Avtomatik ititishni avvaldan o'chirib qo'yish.....bor
Taomlarni isitish.....12 soatgacha	
Ishga tushirishni kechiktirish.....24 soatgacha	Tovush signallarini o'chirish.....bor

Majmua to'plami

Multipishirgich-tez pishirgich.....1 dona	Cho'mich.....1 dona
RB-A675 jomi.....1 dona	Yassi qoshiq.....1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....1 dona	«120 ta resept» kitobi.....1 dona
Bug'da tayyorlash uchun taglik.....1 dona	Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....1 dona
O'lchov stakani.....1 dona	Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....1 dona

Прозводитель 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.

Multipishirgich-tez pishirgichning tuzilishi A1

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--|
| 1. Jihoz qorqog'i | 7. Jom | 13. O'lchov stakani |
| 2. Dasta | 8. Displeyli boshqaruv paneli | 14. Bug'da tayyorlash uchun taglik |
| 3. Olinuvchi bug' klapani | 9. Jihoz korpusi | 15. Bug'da tayyorlash uchun konteyner |
| 4. Zichlovchi silikon halqa | 10. Ko'tarish uchun dastalar | 16. Cho'mich va qoshiq uchun ushlagich |
| 5. Ushlagich halqa | 11. Yassi qoshiq | 17. Elektr ta'minot shnuri |
| 6. Mahkamlash klapani | 12. Cho'mich | |

Boshqaruv paneli A2

1. Tayyorlash dasturlarini tanlash tugmachalari
2. «Отмена/Разорве» («Bekor qilish / Ititish») tugmachasi – ititish funksiyasini yoqish/o'chirish, tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
3. «Отсрочка» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – ishga tushirishni kechiktirish rejimini sozlash.
4. «Час» («Soat») tugmachasi – soat qiymatini o'rnatish, bosim/harorat qiymatlarini kamaytirish.
5. «Мин» («Daq») tugmachasi – daqiqa qiymatini o'rnatish, bosim/harorat qiymatlarini orttirish.
6. «Время» («Vaqt») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'rnatish.
7. «Давление» («Bosim») tugmachasi – jomdagi ishchi bosim darajasini o'zgartirish.
8. «Старт» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish, avtomatik ititishni yoqish/o'chirish.

turgan holda isitishni to'xtatish mumkin.



Taomni qaynoq holatda ikki-uch soatdan ortiq qoldirish tavsiya qilinmaydi, chunki bu ayrim holdarda uning ta'mi xususiyatlarining o'zgarishiga olib kelishi mumkin.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi

Yangi «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi bilan o'zingiz uchun pazardachilik ijodkorligining yanada ko'proq imkoniyatlarini oching! «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalangan holda tayyorlash vaqtining o'zida dastur sozlanmalarini o'zgartirishingiz mumkin.



«ЭКСПРЕСС» avtomatik dasturidan foydalanganida «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi dastur ishlayotgan vaqtda tayyorlash vaqti va haroratini o'zgartirishga imkon beradi. Tayyorlash vaqti diapazoni va uni o'zgartirish qadami tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi. Haroratni o'zgartirish diapazoni tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi, o'zgartirish qadami – 1°C.



«ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «МОЛОЧНАЯ КАША» va «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturlaridan foydalanganida tayyorlash haroratini o'zgartirishdan foydalanish mumkin.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanishingiz mumkin. «Отсрочка старта» funksiyasi ishlayotgan va dastur ishlayotganida ishchi rejimiga chiqish kutilayotganda «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi ayniqsa turli tayyorlash dasturlaridan birgalikda foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taomlar tayyorlash vaqtida foydali bo'lishi mumkin (masalan, dimitilay, befstrogan, turli reseptlar bo'yicha sho'valar va pastalar, jem kablarni tayyorlash vaqtida).

Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Час» yoki «Мин» tugmachasini bosing. Displayda harorat qiymati indikatorni millitilay boshlaydi.
2. Kerakli haroratni o'rnatng. Ortirish uchun «Мин» tugmachasini, kamaytirish uchun esa – «Час» tugmachasini bosing. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmag. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



Ortiqcha qizib ketishdan himoya qilish uchun tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilganda dasturning maksimal ishlash vaqti ikki soat bilan cheklanadi. Agar keyingi o'zgartirishlarda harorat 130°C dan pastga o'rnatilsa, tayyorlash vaqti dastur ishlab bo'lgan vaqtni chiqarib tashlangan holda dastur dastlabki qiymatiga qaytadi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Время» tugmachasini ikki marta bosing. Displayda vaqt qiymati indikatorni millitilay boshlaydi.
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatng. Qiymatni 1 soat qadam bilan o'zgartirish uchun «Час» tugmachasini, 1 daqiqa qadam bilan o'zgartirish uchun esa – «Мин» tugmachasini bosing. Soat va daqiqa qiymatlarining ortishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing.
3. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmag. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



Agar tayyorlash vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, dasturning ishlashi to'xtatiladi.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqarni tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich-tezpishirgich gomiga joylashtiring va uni jihaz korpusiga qo'ying. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Jomning nuqsonlarsiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Jihaz qopqog'ini yoping va uni «Закрыто» holatiga kelgunicha oxirigacha burang. Tezpishirgich rejimida tayyorlash uchun esa «Открыто» holatiga, multipishirgich rejimida tayyorlash uchun esa – «Открыто» holatiga keltiring. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. Tayyorlash dasturini tanlash uchun tegishli tugmachani bosing. Tugmachani indikatorni yonadi.
5. Agar sizni standart tayyorlash vaqti qanoatlantirmasa, siz uni o'zgartirishingiz mumkin.
6. Zarur bo'lgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatng.
7. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» tugmachasini bosing. Tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq ravishda vaqtning teskari hisobi dahol yoki jomda kerakli harorat va bosimga erishilgandan keyin boshlanadi.
8. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabardor qiladi, displayda «End» yozuvi paydo bo'ladi. Keyin tanlangan dasturga yoki joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihaz avtomatik isitish rejimiga indikatorni yonadi, funksiya ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki tushirish rejimiga o'tadi.
9. Tayyorlash yakunlanishi bilan jihozni bir necha soniya sovutng, keyin ishchi kameradagi bosimini me'yoriga keltirish uchun bug klapanini «Открыто» holatiga o'tkazing. Bosimini me'yoriga keltirish uchun jihaz qopqog'ini oching.



Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtomatik isitish jarayonini to'xtatish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosing.



TA'QILANADI:

- jomni mahsulotlar va suv bilan jom ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan yuqori darajada to'dirish;
- suv yoki boshqa suyuqlikni tepzishirgich rejimida tayyorlash (suyuqlikning talab qilingan minimal hajmi – 2 o'lchov stakan);
- tepzishirgich rejimidan mahsulotlarni yog'da qovurish uchun foydalanish.

III. TEZPISHIRGICH REJIMI

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur gurucha va butun donli yormalardan suvda turli bo'laqlar tayyorlash uchun tavsiya mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.

«ПАР/ВАРКА» dasturi

Dastur go'shtli taomlar, baliq, tovuu go'shti, sabzavotlar va ko'p masalliqali taomlarni pishirish yoki tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.

Ushbu dasturda tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmualar to'plamiga kiradi).

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» dasturi

Dastur go'sht, sabzavotlar, tovuu go'shti, dengiz mahsulotlari va ko'p masalliqali taomlarni dimlab pishirish hamda xolodex va zalivnoy tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.

«СУП» dasturi

Dastur turli go'shtli, baliqli, sabzavotli sho'valar va sho'rvaning boshqa turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.



Tayyorlashning ishchi parametrlariga chiqishdan avval jihaz tovushli signal beradi. Jihaz qopqog'ini oching va sho'va ko'pigin olib tashlang.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur go'shtni dimlab pishirish, rutki va ilitilgan sut tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 5 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur patovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 3 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda jomda yuqori bosim darajasi o'rnatiladi.

IV. MULTIPISHIRGICH REJIMI

«ВАКУУМ» dasturi

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgich yordamida siz sous-vide (frans. «vakuumda») texnologiyasi bo'yicha mahsulotlarni tayyorlashingiz mumkin. Ilova qilingan ilova qilingan reseptlar kitobidagi tayyorlash bo'yicha tavsiyalarga amal qiling.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 2 soat 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 10 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Bu dasturda avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ХЛЕБ» dasturi

Dastur bug'doy va javdar unidan nonning turli turlarini pishirish uchun mo'ljallangan. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashingiz to'liq siklini ko'zda tutadi. Non bir tekis pishishi uchun pishirish jarayonida jihaz tovushli signal berganidan keyin uni ag'darib qo'yish lozim.

maxsus chuqurchada to'planishi mumkin. Uni yoqotish uchun oshxona saftetkalaridan foydalaning.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihozning noto'g'ri ishlashi yoki jihozning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

STOP Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l emas) gubka yoki saftetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini va xshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'rtacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chytokadan foydalanish mumkin.

i Jihozning muntazam ravishda foydalanilganida vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

VI. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Displayda xatolik to'g'risida xabar namoyish qilindi: E1-E4	Tizim xatosi, boshqaruv platosi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutning. Qopqoqni zich qilib yoping, jihozni qaytadan elektr tarmog'iga ulang
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan	Qiluvchi elektr shurining jihozdagi tegishli raz'emga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'idagi kuchlanish bortligini tekshiring Agar u bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi turg'un emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi bortligini tekshiring Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutning. Begona buyumlari yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi gom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatang
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutning. Qizdirish diskini tozalang
	Jom jihoz korpusiga notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatang
	Multipishirgich jomi va ichki qopqog'i o'rtasidagi birlashuvning germetikligi buzilgan	Qopqoq zich yopilgan yoki qopqoq ostiga begona buyum tushib qolgan
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz ichki qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobi almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdadigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga maxsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobi ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida to'pishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi – maxsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

Asbobjning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sotib olingan kundan e'tiboran 3 yilni tashkil etadi, bosharti mahsulotdan foydalanish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan bo'lsa.

Asbob o'rni, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobjning o'zini utililashirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida



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

Măsurile de securitate

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a

dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP ATENȚIE!** În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
 - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși

sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului, containerului pentru colectarea condensatului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul de acumulare a condensatului plin. La înlocuirea independentă a inelului de etanșare folosiți numai inelul de rezervă, ce intră în setul aparatului.
- Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau

altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

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

- Pentru a evita înfundarea supapei de eliberare a aburului umpleți castronul cu produse și apă nu mai mult decât 4/5 din volumul castronului. La fierberea produselor, având capacitatea de a se umfla în apă fierbinte sau de a face spumă, – nu mai mult decât 3/5 din volumul castronului.

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

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.
- La creșterea presiunii în camera de lucru automat funcționează sistemul de blocare al capacului. Nu încercați să deschideți ca-

pacul dispozitivului fără normalizarea preliminară a presiunii în camera de lucru.

- La finalizarea pregătirii bucatelor lichide sau piure lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10-15 minute înainte de descărcarea presiunii, pentru a preveni eliminarea lichidului fierbinte prin supapa de eliberare a aburului.
- Deschideți capacul dispozitivului numai de mânerul de plastic montat pe acesta. Dispozitivul poate fi ridicat numai de mânerule speciale de pe laturile aparatului și numai atunci când este deconectat de la sursa de alimentare.
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet

răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).

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

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

să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bu-nurilor.

STOP Nu utilizați dispozitivul în ca-zul oricărei defect.

Caracteristicile tehnice

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

Programele

În regimul oalei sub presiune:

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

În regimul multifierbătorului:

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

Funcții

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

Echipamente

Multifierbător-oala sub presiune	1 buc.
Castron RB-A673	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur	1 buc.
Stand pentru pregătirea în abur	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Căuș	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Cartea «120 rețete»	1 buc.
Manual pentru utilizare	1 buc.
Cartea de servicii	1 buc.

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

Dispozitivul multifierbătorului-oalei sub presiune A1

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

Panoul de control A2


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

Dispozitivul de afișare

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

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

 **Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-in-dicator (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivu-**

lui pe corpul lui Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantate.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

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

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

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

II. OPERAȚIUNEA MULTIFIERBĂTORULUI-OALEI SUB PRESIUNE

Deschiderea/închiderea capacului

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

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

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

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

Sistemul de protecție


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

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

După normalizarea presiunii în camera de lucru deschideți capacul dispozitivului.

Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul «Время». Pe afișaj va apărea inscripția «SO». Deconectarea semnalelor sonore are loc prin apăsarea butonului «Мин» sau «Час». Va lumina indica-

torul  pe afișaj se va afișa inscripția «SOFF». Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați butonul «Мин» sau «Час». La sfârșitul setării nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.

Setarea nivelului de presiune

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

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

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

Setarea timpului de pregătire

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

Pentru setarea timpului de pregătire după alegerea programului automat apăsați butonul «Время». Valoarea orelor pe indicatorul timpului va începe a clipi. Setati valoarea dorită a orelor, apăsând butonul «Час». Ategând valoarea orelor, apăsând butonul «Мин», setați valoarea minutelor.

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

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


Întârzierea startului programului


Funcția «Întârzieri startului» permite setarea intervalului de timp, la finalizarea căruia va începe activitatea programul de gătit, până la 24 ore cu pasul instalării de 1 minut.

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

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


i Startul întârziat nu este disponibil la utilizarea programului «ЖАРКА/ФРИТИЮР» și «ЭКСПРЕСС».

În timpul activității funcției startului întârziat arde indicatorul programului ales, pe afișaj se afișează indicatorul , număratoarea inversă a minutelor startului

întârziat și, dacă este activă funcția de autoîncălzire, indicatorul . Pentru a vedea timpul activității programului de gătit, apăsați și țineți apăsat butonul «Отсрочка».

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

Menținerea temperaturii bucatelor preparate (autoîncălzirea)

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

În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul «Отмена/Пагорев».

i Funcția «Autoîncălzire» nu este disponibilă la utilizarea programelor «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» și «ЭКСПРЕСС».

Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

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

Încălzirea bucatelor

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

1. Puneți produsele în castron, instalați-l în carcasa dispozitivului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la sursa de alimentare.
3. Apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul «Отмена/Пагорев». Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și indicatorul butonului. Cronometrul va începe număratoarea inversă a timpului de încălzire. Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte până la 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat câteva secunde butonul «Отмена/Пагорев», până se vor stinge indicatorii corespunzători pe afișaj și buton.

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

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

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

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

Pentru schimbarea temperaturii de gătit:

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

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

Pentru schimbarea timpului de pregătire:


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

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

Ordinea generală a operațiilor la utilizarea programelor automate

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

pendență de programul selectat numărătoarea inversă a timpului va începe imediat sau la tingeria temperaturii necesare și presiunii în castron.

8. Despre finalizarea programului de pregătire o să vă informeze semnalul sonor, pe afișaj va apărea inscripția "End". În continuare, în dependența de programul selectat sau setărilor curente, dispozitivul va trece în regimul de autoîncălzire (va arde indicatorul ) și se afișează direct numărătoarea inversă a timpului activității funcției) sau în regimul de așteptare.
9. La sfârșitul pregătirii lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute, după care mișcați supapa de abur în poziția «Открыто» pentru normalizarea presiunii în camera de lucru. După normalizarea presiunii deschideți capacul dispozitivului.

i Pentru a anula programul introdus, întreruperea procesului de pregătire sau autoîncălzirii, apăsați butonul «Амнание/Инцизир».

STOP SE INTERZICE:

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

III. REGIMUL OALEI SUB PRESIUNE

Programul «РИС/КРУПЫ»

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

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

Programul «ПАР/ВАРКА»

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

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

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

Programul «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Programul «СУП»

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

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 20 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 5 minute până

la 4 ore cu pasul de 1 minut. În mod implicit este setat nivelul înalt al presiunii în castron.

i Înaite de ieșirea la parametrii de lucru dispozitivul va emite un semnal sonor. Deschideți capacul dispozitivului și luați spuma din supă.

Programul «ТОМЛЕНИЕ»

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

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

Programul «ПЛОВ»

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilafuri.

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

IV. REGIMUL MULTIFIERBĂTORULUI

Programul «ВАКУУМ»

Cu ajutorul multifierbătorului-oalei sub presiune REDMOND RMC-PM380 dumeavaoastră puteți pregăti produse după tehnologia sous-vide (franc. «in vide»). Urmăriti recomandările pentru pregătire din cartea de rețete recomandată.

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

Programul «ХЛЕБ»

Programul este destinat pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și de seacă. Programul oferă ciclul complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere. Pentru ca pâinea să se coacă uniform, în procesul de coacere este necesar să o întoarceți după ce dispozitivul va emite semnalul sonor. În mod implicit timpul de pregătire constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de gătit în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute. La utilizarea acestui program timpul maximal al activității funcției de autoîncălzire este limitat la 2 ore.

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

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

La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Спагн» va începe procesul de coacere.

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

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

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

VII. DEFECȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 - E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică. Lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priza electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Întrepereri în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.		Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului: <ul style="list-style-type: none"> capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin. inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat. 	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click. Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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

EAC

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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
Made in China

RMC-PM380-CIS-UM-2