

REDMOND

Мультиварка-скороварка RMC-P470

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

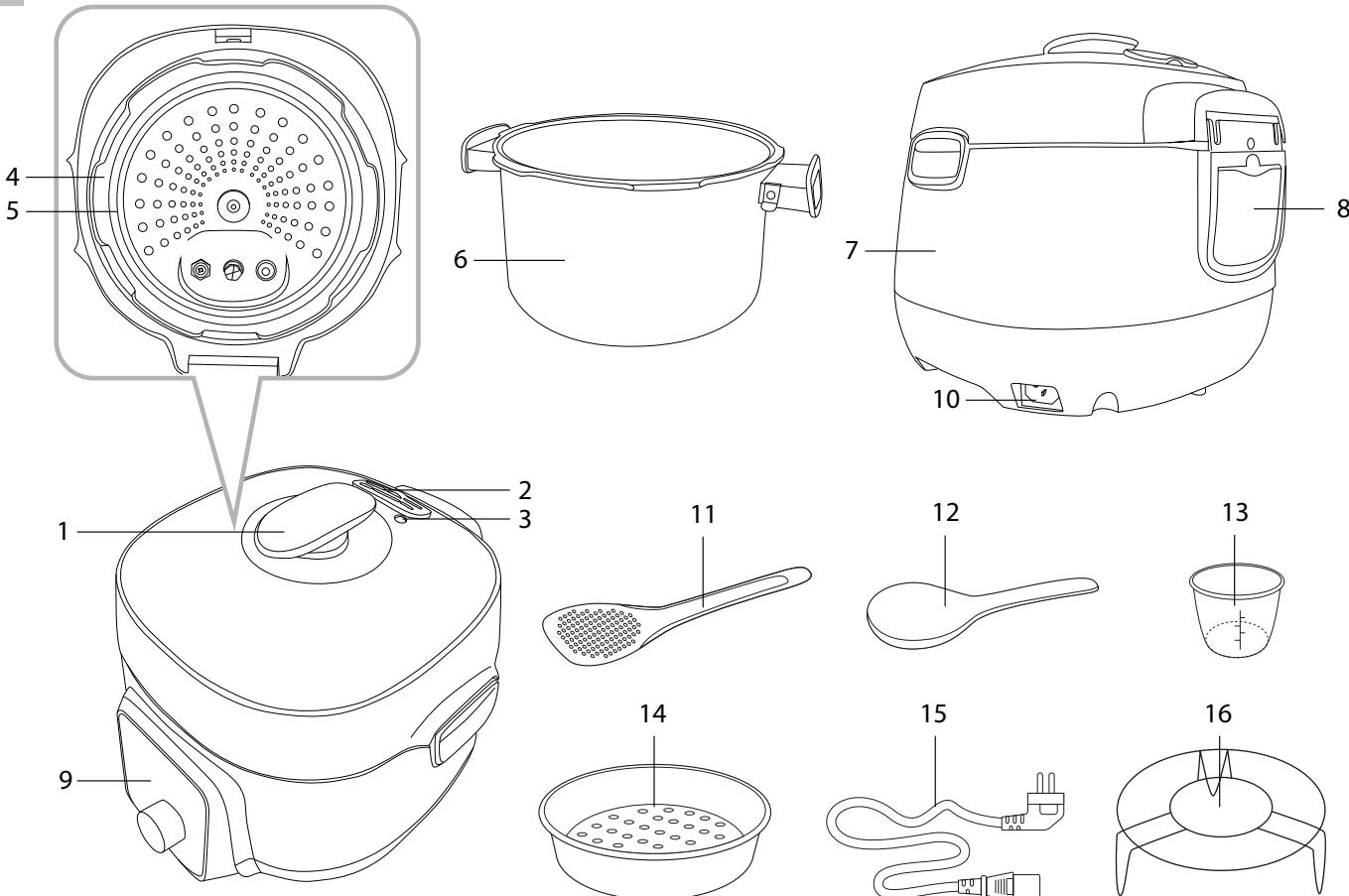


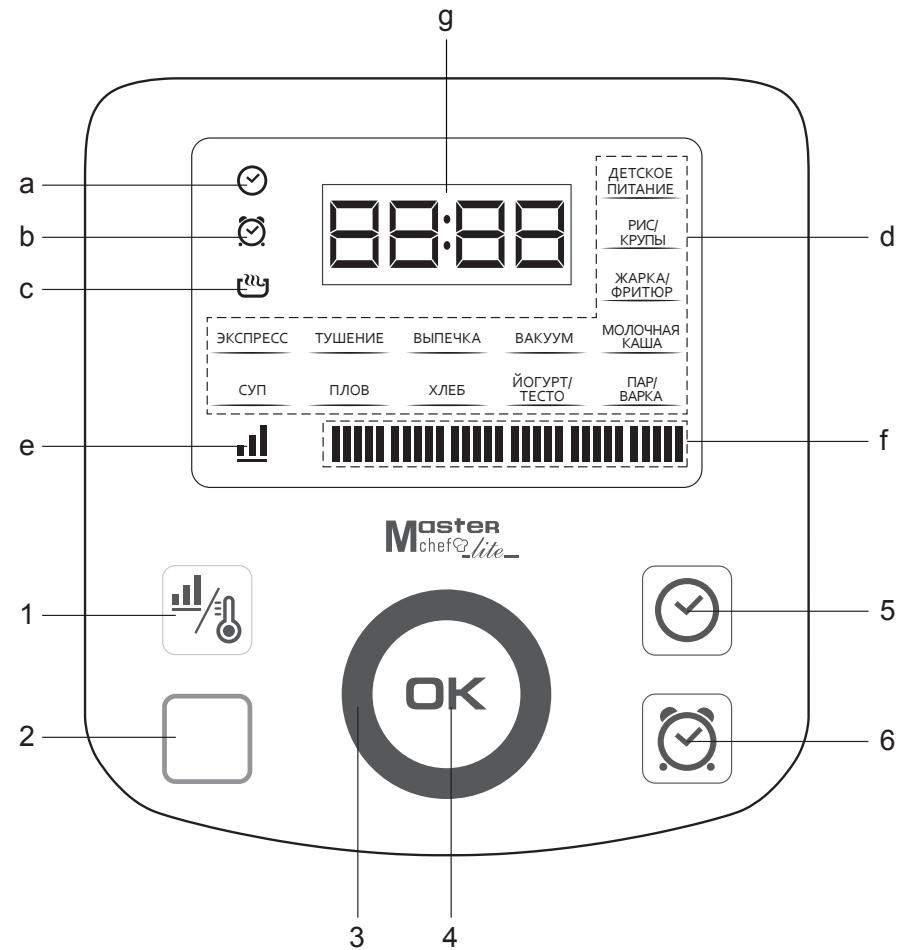
RUS	7
UKR	18
KAZ	28

СОДЕРЖАНИЕ

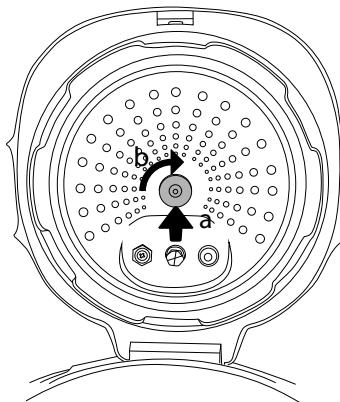
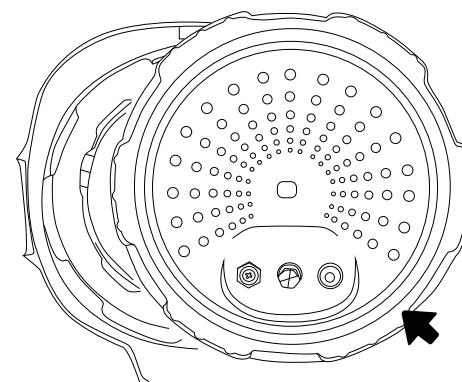
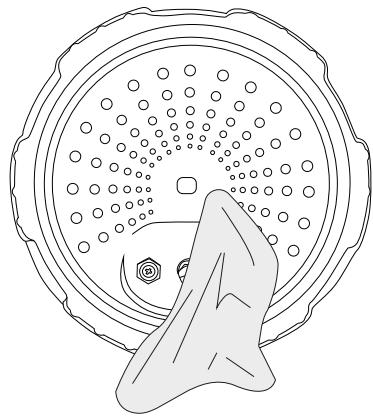
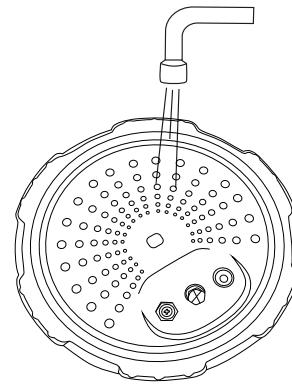
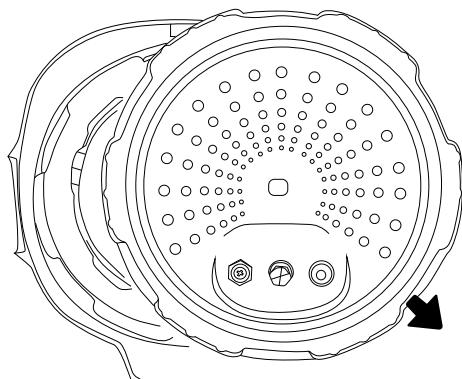
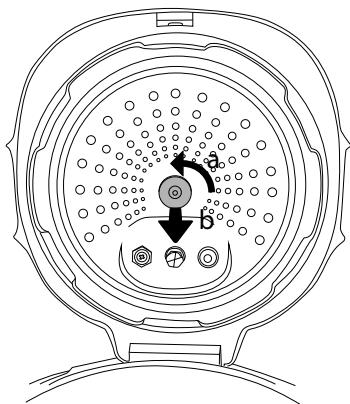
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Автодогрев (поддержание температуры готовых блюд).....	12
Технические характеристики	9	Разогрев блюд.....	13
Автоматические программы приготовления	9	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	13
Функции.....	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Комплектация	9	Общие рекомендации.....	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Дисплей и панель управления.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Общие правила и рекомендации.....	15
Блокировка панели управления.....	10	Очистка корпуса	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	10	Очистка съемной внутренней крышки	15
Установка времени приготовления.....	11	Очистка съемного парового клапана	16
Установка температуры приготовления	11	Очистка чаши.....	16
Установка уровня давления.....	11	Удаление конденсата	16
Сброс давления.....	11	Очистка рабочей камеры.....	16
Отсрочка старта программы.....	12	Хранение и транспортировка	16
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
		VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

A1





A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка RMC-P470 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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



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

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



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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Всегда следите за чистотой и исправностью парового клапана, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

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

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

- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остить в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки в нижней части корпуса и только в выключенном состоянии.



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

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



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-P470
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Тип управления	сенсорный, механический
Внутренняя крышка.....	съемная
Паровой клапан	съемный
Система защиты	4-уровневая:
• паровой клапан	температурный предохранитель
• запорный клапан	датчик избыточного давления
Шнур питания	Съемный
Габаритные размеры	300 × 350 × 280 мм
Вес нетто.....	5,4 кг

Автоматические программы приготовления

Нормальное давление (режим мультиварки)	Высокое давление (режим сковородки)
ЭКСПРЕСС	РИС/КРУПЫ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	СУП
МОЛОЧНАЯ КАША	ТУШЕНИЕ
ВАКУУМ	ПЛОВ
ХЛЕБ	ПАР/ВАРКА
Выпечка	
Йогурт/Тесто	
Жарка/Фритюр	

Функции

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

Комплектация

Мультиварка-сковородка.....	1 шт.
-----------------------------	-------

Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

1. Крышка прибора с ручкой для открывания
2. Съемный паровой клапан
3. Запорный клапан
4. Съемная внутренняя крышка
5. Уплотнительное кольцо
6. Чаша
7. Корпус прибора
8. Контейнер для сбора конденсата
9. Панель управления с дисплеем
10. Разъем для подключения сетевого шнура
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Сетевой шнур
16. Подставка для приготовления на пару

Дисплей и панель управления (схема A2, стр. 5)

- a. Индикатор времени приготовления
- b. Индикатор отсрочки старта
- c. Индикатор автоподогрева/разогрева
- d. Индикаторы автоматических программ приготовления
- e. Индикатор приготовления под давлением
- f. Индикатор выхода на рабочие параметры / шкала уровня давления
- g. Цифровой индикатор

- Кнопка – настройка температуры приготовления; настройка рабочего давления
- Кнопка – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
- Энкодер – поворотный джойстик для переключения между программами приготовления, значениями параметров
- Кнопка – переход к настройкам из режима ожидания, подтверждение введенных настроек, запуск программы приготовления
- Кнопка – настройка времени приготовления
- Кнопка – настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

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

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

ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку на крышке и за ручки чаши запрещено. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Прибор подаст звуковой сигнал.

Блокировка панели управления

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

Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта.

Для блокировки нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд появятся символы [].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). 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.
- Закройте крышку прибора и поверните ручку по часовой стрелке до упора.

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

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

- Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
- Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).
- Нажмите кнопку , чтобы выйти из режима ожидания.
- Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет мигать на дисплее.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В некоторых программах также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Установка температуры приготовления»).

9. При необходимости измените уровень давления в чаше при выборе программ, работающих в режиме сковорочки (см. раздел «Установка уровня давления»).
10. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки  во время настройки программы приведет к сбросу настроек. Повторное нажатие кнопки  после автосохранения переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается – – – –).

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

На любом этапе настройки нажатие и удержание в течение нескольких секунд кнопки  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизмененные параметры останутся по умолчанию.

11. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Во время работы программы на дисплее горят индикатор выбранной программы, индикатор кнопки  и индикатор . При работе программы под давлением на дисплее горит индикатор , шкала отображает установленный уровень давления. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

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

В время выхода на рабочие параметры шкала уровня давления на дисплее будет равномерно заполняться. После выхода на рабочие параметры шкала либо погаснет (при использовании программы, работающей в режиме мультиварки), либо перейдет к отображению установленного уровня давления (при использовании программы, работающей в режиме сковорочки).

12. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается – – – –).

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .

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

Установка времени приготовления

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

1. Нажмите кнопку , значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Установка температуры приготовления

Для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТИЮР» предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта. Шаг изменения и возможный диапазон зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Нажмите кнопку , индикатор  на дисплее погаснет, начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

Установка уровня давления

При использовании программ, работающих в режиме сковорочки, вы можете изменять уровень давления в чаше. Установка уровня давления возможна только до старта программы.

1. Нажмите кнопку , индикатор  на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемый уровень давления: с увеличением уровня шкала будет постепенно заполняться. Переключение осуществляется по кругу, по достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Индикатор  перестанет мигать, шкала будет отображать установленный уровень давления.

Сброс давления

При использовании программ, работающих в режиме сковорочки, за несколько минут до окончания приготовления прибор начнет автоматический сброс давления.

Если выполнение программы, работающей в режиме сковорки, было прервано или после окончания работы крышка прибора не открывается, необходимо сбросить давление вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку  , пока не закончится выход пара из парового клапана, индикатор  при этом будет гореть непрерывно.

Отсрочка старта программы

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

1. Нажмите кнопку  на дисплее загорится индикатор  . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку  .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку  .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее горят индикатор выбранной программы и индикатор  . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

 Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку  : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  на дисплее погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТИОР». Диапазон изменения температуры приготовления зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг регулировки – 1°C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажмайтe кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

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

Изменение времени в процессе приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку  .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку  .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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 на дисплее горят индикатор законченной

программы приготовления и индикатор , а также отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается).

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

Предварительное отключение автоподогрева

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

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- В режиме ожидания (на дисплее отображается) нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорится индикатор на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
- Для отключения разогрева повторно нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается).

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:20		1 мин – 2 ч / 1 мин		✓			✓	✓
ЖАРКА/ФРИТИОР	Жарка и приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18		1 мин – 1 ч / 1 мин		160-180°C / 5°C		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды									
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20		1 мин – 4 ч / 1 мин		✓			✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00		1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	✓	
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке по технологии sous vide (субвид)	2:30		5 мин – 10 ч / 1 мин		40-70°C / 1°C				✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25		1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	V	
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:25		1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20		1 мин – 3 ч / 1 мин		✓		✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон реулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон реулировки температуры / Шаг установки до старта программы	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 5 мин				✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин				✓	
ПАР/ВАРКА	Варка и приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓	✓	✓

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности; при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в про-

порции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Стого соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

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

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 (свежезамороженный)	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 (свежезамороженные)	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.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке RMC-P470 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-C514 – чаша с керамическим покрытием

Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушиится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-скороварки для хранения продуктов. Можно мыть в посудомоечной машине.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



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

Общие правила и рекомендации

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



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

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

Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса

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

Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме A3 (стр. 6).



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее деформация приведет к выходу прибора из строя.



Не очищайте съемную внутреннюю крышку прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение ее поверхности.

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

- Снимите внутреннюю крышку и извлеките паровой клапан, потянув его вверх.
- Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед сборкой.
- Установите паровой клапан на место.

Очистка чаши

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

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

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

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

Удаление конденсата

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

- Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немножко приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
- Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
- Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
- Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки. Удаляйте конденсат после каждого использования.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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



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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неправильность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E2	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей или без чаши! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5	Открыта крышка прибора	Не доливайте воду в чашу во время работы программы «ЖАРКА/ФРИТИЮР»
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки	При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА/ФРИТИЮР» готовьте с открытой крышкой
	Во время работы одной из программ режима сковородки не достигнут достаточный уровень давления в чаше	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
		Проверьте правильность установки клапана выпуска пара и крышки прибора

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки 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. Закройте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниć путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

3 – серийный номер модели

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

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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрія користувач повинен керуватися здоровим глузdom, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

 **УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиляйтеся над пристроєм під час відкриття кришки.**

 • Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.

• Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
- Завжди слідкуйте за чистотою та справністю парового клапана, запірного клапана, ущільнюального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмикайте прилад в електромережу за наявності пошкоджень, засмічені, деформацій клапанів, внутрішньої кришки й ущільнюального кільця або з наповненим контейнером для збирання конденсату.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність у чаші води або іншої рідини – не менше ніж 1/5 від об'єму чаші.

Смажити та випікати під високим тиском категорично ЗАБОРОНЕНО!

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

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

- При відкритті парового клапана під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через паровий клапан.
- Піднімати прилад можна тільки за ручки в нижній частині корпусу і тільки у вимкненому стані.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюються 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 можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких неправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-P470
Потужність.....	1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаши.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Тип управління	сенсорний, механічний
Паровий клапан	знімний
Внутрішня кришка.....	знімна
Система захисту	4-рівнева:
• паровий клапан	• температурний запобіжник
• запірний клапан	• датчик надлишкового тиску
Електрошнур	знімний
Габаритні розміри.....	300 × 350 × 280 мм
Вага нетто.....	5,4 кг

Автоматичні програми приготування

Нормальний тиск (режим мультиварки):	Високий тиск (режим сковородки):
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)	РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТИЧЕ ХАРЧУВАННЯ)	СУП (СУП)
МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)	ТУШЕНИЕ (ГУШКУВАННЯ)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)	ПЛОВ (ПЛОВ)
ХЛЕБ (ХЛІБ)	ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)
ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)	
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ПІСТО)	
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)	

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування)	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів)	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старта.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокування панелі управління	

Комплектація

Мультиварка-сковородка.....	1 шт.
Чаша	1 шт.

Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Електрошнур	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова приладу (схема A1, стор. 4)

1. Кришка приладу з ручкою для відкривання
2. Знімний паровий клапан
3. Запірний клапан
4. Знімна внутрішня кришка
5. Ущільнювальне кільце
6. Чаша
7. Корпус приладу
8. Контейнер для збирання конденсату
9. Панель управління з дисплеєм
10. Рознім для підключення електрошнура
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Електрошнур
16. Підставка для приготування на парі

Дисплей і панель управління (схема A2, стор. 5)

- a. Індикатор часу приготування
- b. Індикатор відстрочки старта
- c. Індикатор автопідігріву/розігрівання
- d. Індикатори автоматичних програм приготування
- e. Індикатор приготування під тиском
- f. Індикатор виходу на робочі параметри / шкала рівня тиску
- g. Цифровий індикатор
1. Кнопка  – налаштування температури приготування; налаштування робочого тиску

2. Кнопка – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програмами приготування, скидання зроблених налаштувань
3. Енкодер – поворотний джойстик для перемикання між програмами приготування, зміни значення параметр
4. Кнопка – перехід до налаштувань програми приготування з режиму очікування, підтвердження уведених налаштувань, увімкнення заданого режиму приготування
5. Кнопка – налаштування часу приготування
6. Кнопка – налаштування часу відрочки старту, відключення звукових сигналів

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

Протріть корпус пристрію вологовою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання пристрію, повністю очистьте його (див. «Догляд за пристрієм»).

Встановіть пристрій на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні пристрії та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженіми через підвищеною вологості та температуру. Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішній види між внутрішніми частинами пристрію і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до розетки на корпусі, переконайтесь в міцності з'єднання.



УВАГА! Піднімати пристрій за ручку на кришці і за ручки чаші заборонено. Переносите пристрій, утримуючи його за корпус.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вимкнити/вимкнені звукові сигнали в будь-якому режимі роботи пристрію, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Пролунає звуковий сигнал.

Блокування панелі управління

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

Заблокувати/розблокувати панель управління можна в будь-якому режимі, окрім налаштування програми до старту.

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління натисніть кнопку , потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплей на кілька секунд з'явиться символ . У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплей з'являтиметься символ .

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку , потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплей на кілька секунд з'явиться символ [].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведені таблиці програм приготування (якщо ви готовите за своїм рецептром). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрійте кришку пристрію і поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору.



При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуючись вказівок книги рецептів.

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

4. Підключіть кабель живлення до розетки на корпусі.
5. Підключіть пристрій до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і пристрій перейде в режим очікування (на дисплей відображається – – – –).
6. Натисніть кнопку , щоб вийти з режиму очікування.
7. Обертаючи енкодер, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор обраної програми буде блімати на дисплей.
8. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У деяких програмах також пе-

редбачена можливість регулювання температури приготування до старту (див. розділ «Встановлення температури приготування»).

9. За необхідності змініть рівень тиску в чаши в разі вибору програм, що працюють у режимі сковорівки (дів. розділ «Встановлення рівня тиску»).
10. За необхідності встановіть час відсточки старту (дів. розділ «Відсточка старту програми»).

i Натискання кнопки під час налаштування програми приведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки після автозбереження переведе прилад в режим очікування (на дисплей відображається — — —).

При бездіяльності протягом однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається — — —).

На будь-якому етапі налаштування натискання і утримання протягом декількох секунд кнопки приведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

11. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Під час роботи програми на дисплей горять індикатор обраної програми, індикатор кнопки і індикатор . Під час роботи програми під тиском на дисплей горить індикатор , шкала відображає встановлений рівень тиску. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор (дів. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»).

Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаши.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «ЛАР/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаши.

Під час виходу на робочі параметри шкала рівня тиску на дисплей буде рівномірно заповнюватися. Після виходу на робочі параметри шкала або згасне (при використанні програм, що працює в режимі мультиварки), або перейде до відображення встановленого рівня тиску (при використанні програм, що працює в режимі сковорівки).

12. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплей на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається — — —).

i Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку .

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

Встановлення часу приготування

У мультиварці-сковоріці RMC-P470 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (дів. Зведені таблиця програм приготування).

1. Натисніть кнопку , значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

Встановлення температури приготування

Для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» і «ЖАРКА/ФРИТИОР» передбачена можливість регулювання температури приготування до старту. Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (дів. Зведені таблиця програм приготування).

1. Натисніть кнопку , індикатор на дисплей згасне, почне блимати значення температури за замовчуванням.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

i Для захисту від переїждання при налаштуванні температури приготування 150°C і вище максимальний час приготування буде обмежений двома годинами.

Встановлення рівня тиску

Під час використання програм, що працюють у режимі сковорівки, ви можете змінювати рівень тиску в чаши. Установка рівня тиску можлива тільки до старту програми.

1. Натисніть кнопку , індикатор на дисплей почне блимати.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажаний рівень тиску: зі збільшенням рівня шкала буде поступово заповнюватися. Перемикання здійснюється по колу, при досягненні максимального значення налаштування буде продовжене з початку діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Індикатор перестане блимати, шкала буде відображати встановлений рівень тиску.

Скинення тиску

При використанні програм, що працюють в режимі сковорічки, за декілька хвилин до закінчення приготування прилад почне автоматичне скинення тиску.

Якщо виконання програми, що працює в режимі сковорічки, було перервано або після закінчення роботи кришка приладу не відкривається, необхідно скинути тиск вручну. Для цього натисніть і утримуйте кнопку , поки не закінчиться вихід пари з парового клапану, при цьому індикатор  горітиме безперервно.

Відстрочка старта програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє встановити час, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

1. Натисніть кнопку  . Спалахне індикатор  , значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку  .
4. Analogічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку  .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор вибраної програми й індикатор  . Якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»).

 Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплей йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку  на дисплей на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатор  на дисплей згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час приготування в процесі виконання автоматичних програм, що працюють у режимі сковорічки, а також час і температуру приготування – у режимі мультиварки. Крок змін і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

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

Змінення температури в процесі приготування

Доступно для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНА КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» і «ЖАРКА/ФРИТИОР». Діапазон змінення температури приготування залежить від обраної програми (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування), крок регулювання - 1°C.

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку  . Стандартне значення температури мерехтіте на дисплей.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

 УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

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

Змінення часу в процесі приготування

Доступно для всіх програм, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від обраної програми приготування (див. Зведену таблицю програм приготування).

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку  . Значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку  .
4. Analogічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, повторно натисніть кнопку  .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмікається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин.

При діючому автопідігріванні на дисплей горять індикатор закінченої програми приготування та індикатор а також відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається $- - -$).

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстручення часу натисніть кнопку : індикатор на дисплей згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть у друге кнопку .

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

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

- Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
- Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- У режимі очікування (на дисплей відображається $- - -$) натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Загориться індикатор на дисплей, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до $70\text{--}75^{\circ}\text{C}$ і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
- Для відключення розігрівання удроге натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається $- - -$).

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

Зведенна таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старту	Відлік часу з моменту замінення	Відстрока старти	Автопідігрів
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування	0:10	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старту	Відлік часу з моменту замінення	Відстрока старти	Автопідігрів
РИС/КРУПЫ*	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓			✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку	0:18	1 хв – 1 год / 1 хв		160-180°C / 5°C		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передає автоматичне вимкнення після повного викидання води. Під час роботи програми на дисплей відображається $- - -$.					Програма передає автоматичне вимкнення після повного викидання води		
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодця та заливного	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓			✓	✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, пирогів із дріжджового/лисктового тіста, приготування запіканок	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	✓
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	5 хв – 10 год / 1 хв		40-70°C / 1°C		✓	
МОЛОЧНА КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправників, овочевих і холодних супів	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв	✓			✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 хв – 3 год / 1 хв	✓			✓	✓
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього і пшеничного борошна. Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. При установці часу приготування менше 1 години після запуску програми почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами	3:00	1 хв – 4 год / 5 хв				✓	✓

Программа	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старта	Відлік часу з моменту замінення	Відсторока старта	Автопідтримка
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготування йогуртів, вичстоювання дріжджового тіста	8:00	5 хв – 12 год / 5 хв				✓	
ПАР/ВАРКА	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даний програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓			✓	✓

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

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Прибуті додаткові аксесуари до мультиварці RMC-P470 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливів зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками-скороварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

RAM-G1 – комплект баночок для йогурту з маркерами на кришках (4 шт.)

Призначений для приготування різних йогуртів. Банки мають маркери дати, що дозволяють контролювати термін придатності. Можливе використання з мультиварками-скороварками інших брендів.

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-C514 – чаша з керамічним покриттям

Емність 5 літрів. Володіє підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і тепlopровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прокарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дані чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних

каш. Можливе використання чаші поза мультиварки-скороварки для зберігання продуктів. Можна мити в посудомийній машині.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

 **УВАГА!** Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолів!

Загальні правила та рекомендації

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

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

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

Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки-скороварки: їхнє пошкодження або деформація може привести до неправильної роботи приладу.

Очищення корпусу

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

Очищення знімної внутрішньої кришки

Знімну внутрішню кришку і ущільнювальну резинку рекомендується очищати після кожного використання приладу. Ретельно промивайте кришку під струменем води, допускається використання м'якого миючого засобу. Порядок очищення наведений на схемі A3 (стор. 6).

 **УВАГА!** Будьте обережні при очищенні ущільнювальної резинки: її деформація приведе до виходу приладу з ладу.

Не очищайте знімну внутрішню кришку приладу в посудомийній машині, оскільки мийні засоби можуть спричинити постемніння її поверхні.

Очищення знімного парового клапану

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Зніміть внутрішню кришку і витягніть паровий клапан, потягнувши його уверх.
2. Промийте клапан під струменем води. Ретельно просушіть перед збиранням.
3. Встановіть паровий клапан на місце.

Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистьте. Обов'язково пропріт' зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки-скороварки. У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Видалення конденсату

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

1. Відкрийте кришку, виміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки-скороварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
3. Вилійте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Видаляти конденсат необхідно після кожного використання.

Очищення робочої камери

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологого (не мокрою!) губкою або серветкою.

Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування іжі.

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

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



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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплей виникло повідомлення про помилку: Е1, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Шільно закрійте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
На дисплей виникло повідомлення про помилку: Е2	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не включайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрійте кришку і дайте їйому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого продовжуйте приготування
На дисплей виникло повідомлення про помилку: Е3	Відкрита кришка приладу	Не доливайте воду в чашу під час роботи програми «ЖАРКА/ФРИТЮР»
На дисплей виникло повідомлення про помилку: Е4	Запущена одна з програм режиму мультиварки, клапан випуску пари встановлен для роботи в режимі сковорічки	При установці температури вище 120°C в програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» готовіть з відкритою кришкою
	Під час роботи однієї з програм режиму сковорічки не досягнутий достатній рівень тиску в чаші	Обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його
		Перевірте правильність установки клапана випуску пари і кришки приладу

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності	
Прилад не вмикається	Шнур електропостачання не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку	
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму		
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки ікі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки	
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків ікі) між кришкою та корпусом приладу, видашіть їх
		Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

VI. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дані гарантія не поширяється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антитригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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

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

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

3 – серійний номер моделі

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сактап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларда қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай ері мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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



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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан бу қысымтығының, тиек қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсант жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелеу кезінде. Донғалақты өздігінізben ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін донғалақтыға 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!*

- Бұшығару қақпақшасының бітегелінен жол бермеу үшін тостағанды азықтулікпен және сүмен оның көлемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда берту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған көлемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

STOP Күрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде *ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

- Бұ қысымтың ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрдө ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен енкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қюо жүйесі автоматтый түрдө қосылады. Қүрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйік немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сүйіктіктың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сұнуға қалдырыңыз.
- Бұйымды тек корпустың төмөнгі бөлігіндегі тұтқадан және сөніп тұрған кезде ғана көтеруге болады.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-P470
Куаты.....	1000 Вт
Кернеүі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы керамикалық
Дисплей.....	жарықтық диодты
Басқару типі.....	механикалық, сенсорлық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Корғау жүйесі.....	4-дегнелі:

- бу клапанды
 - тірек қақпақшасы
- Электроректену бауы алмалы
Габаритті өлшемдері 300 × 350 × 280 мм
Таза салмағы 5,4 кг

Тамақ, даярлаудың автоматты бағдарламалары

Қалыпты қысым (мультипісрігіш режимі)	Жоғарғы қысым (жылдам қайнату режимі)
ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)	РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)	СУП (СОРПА)
МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)	ТУШЕНИЕ (БҮКТЫРУ)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)	ПЛОВ (ПАЛАУ)
ХЛЕБ (НАН)	ПАР/ВАРКА (БУ/ҚАЙНАТУ)
ВыПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)	
ЖАРКА/ФРИТИОР (КУЫРУ/ФРИТИОР)	

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісрігіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Электропректену бауы	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші көлесін өзгерістер туралы қосымша хабарландырысыз өз онімдерін жетілдіру барсында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуға күкіледі. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Күрілғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Ашылу үшін тұтқасы бар бұйымның қақпағы
2. Алынбалы бу құлақшасы
3. Бекітітін кұлақша
4. Шешілмелі ішкі қақпақ
5. Тығыздайтын сақина
6. Тостаған
7. Құралдың корпусы
8. Конденсатты жинауға арналған контейнер
9. Дисплеймен басқарылатын панель
10. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
11. Жалпақ қасық
12. Шөміш
13. Өлшегіш стакан
14. Буда дайындауға арналған контейнер
15. Электрқуатының шнуры
16. Буда пісіруге арналған тіреуіш

Басқару тақтасы мен дисплей (A2 сурет, 5 бет)

- a. Дайындау уақыты индикаторы
- b. Стартты шегеру индикаторы
- c. Автоожылыту/жылтыту режимінің индикаторы
- d. Бағдарламаны орындау индикаторлары

- e. Қысыммен пісіру индикаторы
- f. Жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы / қысым деңгейінің шкаласы
- g. Цифрлық индикатор
- 1. батырмасы – температура мәнін орнату; жұмыс қысымын орнату
- 2. батырмасы – жылтыу функциясын қосу/сөндіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- 3. Энкодер – әзірлеу бағдарламасы, параметрлер мәнін өзгерту арасындағы ауыстырып қосуға арналған бурмалы джойстик
- 4. батырмасы – күті режимінен әзірлеу бағдарламасы баптауларына ауысу, енгізілген баптауларды растау, әзірлеудің ұсынылған режимін қосу
- 5. батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
- 6. батырмасы – уақытын қю режимінен өтуді кейінге шегеру, старты дыбыс сигналын өшіру

I. ПАЙДАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абайлан шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескертептің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактанаңыз!

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

Бұйым корпусын ығал матағмен сүртіп, табақты жуның және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шығпау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күтүді» қарандыз).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегүі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыныз. Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісріштік сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде закым, жарық және басқа ақауложектіңиң көз жеткізіңіз. Табақ пен кыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Күа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.



МАҢЫЗДЫ! Аспалты көтергенде, тұтқаны қақлақта ұстаманың және құрылғыны кесе тұтқасынан көтерменгіз. Аспалты корпустың сыртынан ұстасаңыз ғана тасымалдауға болады.

Аспалты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – татақ дайындау бағдарламасын айласыздан қосқан кезде бул аспалтың сыны қызыуна немесе антикүйгіш жабындының закымданынан әкеліп соктырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қоқоніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспалтың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін батырмасын бірнеше секунд бойы басып және үстап тұрыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосынша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездесіп кетуінің алдын алады. Басқару панелін стартқа дейінгі бағдарламалардың орнатуынан басқа әр түрлі тәртіпте буғаттауға/буғаттан шығаруға болады.

батырмасын басыңыз, сосын, оны жібермей түрліп, батырмасын басыңыз да, екі нүктесін бірнеше секунд бойы үстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жаңады []. Құрсаулау режимінде кез келген түймениң басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей түрліп, нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы үстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жаңады [].

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісірушін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары көнға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдан ызын кетуінен және сынуына әкелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшенеціз).
2. Қоспаларды тостағанғанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқаулырна (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаныңыз жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағаныңыз ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандағының және қыздырылыш элементтеп тығыз жанасытындығына көз жеткізіңіз).
3. Құралдың қақпағын жабыңыз және тұтқаны сағат тілінің бағыты бойынша тірелгенге дейін бұраныз.

Кейір бағдарламаларды қолдану кезінде ашиқ қақпақлен дайындау да қарастырылған рецептер кітабының нұсқаулын оқыңыз. Желі баусымын корпустағы жалғағышқа қосыңыз. КӨҢІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз өзімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіртім болсаныз, онда құралдың қақпағын ашиқ қалдырыңыз.

4. Күа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күті режиміне түседі (— — — дисплейде көрсетілінеді).

6. Күтү режимінен шығу үшін  батырмасын басыңыз.
7. Энкодерды айналдыра отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы дисплейде жылтырайды.
8. Егер сізді адепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («әзірлеу уақытын орнату» қараныз). Кейбір бағдарламаларда стартқа дейінгі дайындау температурасын реттеу мүмкіндігі де қарастырылған («Дайындау температурасын орнату» бөлімін қараныз).
9. Қажеттінше жылдан пісіргіш режимінде дұмыс жасайтын бағдарламаны таңдаған кезде ыдыстағы қысым деңгейін өзгертіңіз («Қысым деңгейін орнату» қараныз).
10. Қажет болса стартты кейіншеге қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараныз).

 **Бағдарламаны баптау кезінде**  батырмасын басу баптауды төмөндейтуге әкеліп соктырайды. Автоматты сактағаннан кейін  батырмасын қайта басу, құрылғыны күтү режимінде алып келеді (дисплейде - - - - бейнеленеді).

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күтү режиміне ауысады (- - - дисплейде көрсетілінеді).

Орнатудың кез келген кезеңінде  батырмасын бірнеше секунд басу және устуа ағымдағы күйге келтірудің бағдарламасына әкеп соғады. Өзгертілмеген параметрлер адепкі қалпы бойынша қалады.

11. Дайындау бағдарламасын қосу үшін  батырмасын қосыңыз және бірнеше секунд үстап түріңіз. Бағдарламаның жұмысы кезінде дисплейде таңдалған бағдарламаның индикаторы,  батырмасын индикаторы және  индикаторы жаңып тұрады. Қысым арқылы жұмыс істейтін бағдарламалар кезінде дисплейде  индикаторы жаңып тұрады, шкала орнатылған қысымыңың деңгейін анықтайды. Егер автосызу функциясы болса  индикаторы жаңады («Автожылуу» (дайын тағамдар температурасын сақтау) қараныз). Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақытын көр санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

 Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспал тапсырылған жұмыс температурасына шыққандаған басталады. Мысалы «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында дайындауда берілген уақытының есебі тек соңғынаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде қысым деңгейінің шкаласы дисплейде бірқалыпты толтырылынған болады. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін шкала сөнеді немесе орнатылған қысым деңгейін көрсету режиміне (жылдам қайнату режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларды пайдаланған кезде) ауысады.

12. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автосызу бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күтү режиміне ауысады (- - - дисплейде көрсетілінеді).

 Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автосызықыш процесін тоқтату үшін,  батырмасын басыңыз және бірнеше секунд үстап түріңіз.

 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісрігіш-жылдам пісіріштеріне коса тіркелетін аспаздық кітаптаты тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецепттердің сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

RMC-P470 мультипісрігіш-жылдам пісіріште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз).

1.  батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніт түрады.
2. Энкодерды айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған үқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақтауға дейін  батырмасын басыңыз.

Дайындау температурасын орнату

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламалары үшін стартқа дейінгі дайындаудың температурасын реттеу мүмкіндігі қарастырылған. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз).

1.  батырмасын басыңыз, дисплейдегі  индикаторы сөнеді, әдепкі қалпы бойынша температуралың мәні жылтырлай бастайды.
2. Энкодерді айналырып, қажетті температуралың орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Дисплей дайындау уақытын кейінде түседі.

 150°C және жоғары температуралың орнатыңан кезде қызып кетуден сақтандыру үшін максималды дайындау уақытын екі сағатқа ғана шектелінетін болады.

Қысым деңгейін орнату

Жылдам дайындаушы режимінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, сіз ыдыстағы қысым деңгейін өзгерте аласыз. Қысым деңгейін орнату бағдарлама басталғанға дейін ғана мүмкін.

1.  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жылтырлаудың бастайды.

- Энкодерді айналдырып, қажетті температуралы орнатыңыз: деңгей көтерілген сайын шкала біртінде толады. Ауыстыру шенбер бойынша жүзеге асады максималды жерге жеткен кезден бастап. Индикаторы жылтырлаудын тоқтатады, орнату диапазоннан басталады.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Индикатор жылтырлаудын тоқтатады, шкала орнатылған қысым деңгейін көрсетеді.

Қысымды түсіру

Жылдам қайнату режимінде пайдаланылатын бағдарламаларда дайындаудың соңына дейін бірнеше минут қалғанда құрал автоматты түрде қысымның түсіруін бастайды.

Егер жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаны орындау узілген болса немесе жұмыс аяқталғаннан кейін аспаптың қақпаға ашылmasа, қысымды қолмен тастау қажет. Ол үшін батырмасын басыңыз және бұрынғыныңдағы бүтінегенше үстап тұрыңыз, бұл ретте индикаторы үздіксіз жаңын тұрады.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Старттың кейінге қалдыру» функциясы дайындау бағдарламасын орындауды бастайтын үақытты орнатады.

- батырмасын басыңыз, дисплейде индикаторы жанады, дегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніт тұрады.
- Энкодерды айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауга көшу үшін .
- Осылан үкісес етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағаттың баптауга қайта оралу үшін батырмасын басыңыз.

Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматтаты бағдарламаларының жиынтық кестесін қаралызы).

«Старттың кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен индикаторы жаңып тұрады. Егер автожылтыу функциясы белсенді болса, индикаторы жаңып тұрады («Автожылтыу (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қаралызы).

«Старттың кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындаудаға дейінгі қалған уақыттың көрінісін сағат жүріді. батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді, индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындаудау басталады.



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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы жылдам ас-әзірлеу режимінде жұмыс істейтін, автоматтық бағдарламалардың орындаудың кезінде дайындау уақытын (сондай-ақ, әмбебап ас-әзірлеу режимінде дайындау температурасын) өзгертуге мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы арттурлі әзірлеу бағдарламасын қамиттын курделі рецептердің бойынша тағамды әзірлесекіз, асіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені арттурлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлегендө).

Дайындау процесі кезінде температурасын өзгертуі

Дайындау процесіндегі температуралы өзгертуі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «Выпечка» және «ЖАРКА/ФРИТОР» бағдарламалары үшін қолжетімді. Дайындау температурасының диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты (дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық жестесін қаралызы) реттеу қадамы – 1°C.

- Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Температуралың мәні дисплейде жыпылықтайтын болады.
- Энкодерді айналдырып, қажетті температуралы орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Дисплей дайындау уақытын кейініне туседі.



Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызметтің көрғау үшін бағдарлама жұмыссының максималды уақыты екі сағаттен шектеледі.

Алдын ала қыздыру уақытында әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауарда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының көрінісін сағаттаудың көрінісінде өзгеру алдын ала қыздыру үдерісінде есептейді.

Дайындау процесі кезінде уақыттың өзгертуі

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, барлық бағдарламаларға қолжетімді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесін қаралызы).

- Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніт тұрады.
- Энкодерді айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.

- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты балтауға көшү үшін ☺.
- Осыған үкас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырылауды тоқтатады). Сағатты балтауға қайта оралу үшін ☺ батырмасын басыңыз.

i Егер әзірлеу үақытының шамасын 00:00 орнатсаныз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

Автожылтыу (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталағаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шекерінде сақтай алады. Жұмыс істеп жатқан автосықтыш функциясы кезінде, дисплейде дайындаудың аяқталаған бағдарламасы және ☺ индикаторы жаңын тұрады, және осы режимдегі минут сайынны уақыт санағы көрсетіледі.

Автосықтың функциясын қосу үшін, ☐ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режимінә ауысады (- - - дисплейде көрсетілінеді).

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қарыңыз).

Автожылтыуды алдын ала сөндіру

Егер автосықтыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны үақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде ☺ батырмасын басыңыз: дисплейде ☺ индикаторы сөнеді. Қайтадан автосықтышты қосу үшін, ☺ батырмасын тағы бір рет басыңыз.

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

Тағамдарды жылтыту

Сіз құралды тамақтарды ыстыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

- Өнімдерді тостаганға салыңыз, оны мультипісіріш корпусына орнатыңыз.
- Қакпакты жауып, аспалты электр желісіне қосыңыз.
- Күтпү режимінде (- - - дисплейде көрсетілінеді) ☐ батырмасын бірнеше секунд басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде ☺ индикаторы жаңады, таймер ыстыудың минут сайынны уақыт санағын бастайды. Аспал тағамды 70-75°C дейін жылтыбы, оны ыстық қуйінде 12 сағат бойы сақтайды.
- Ыстыуды өшіру үшін қайтадан ☐ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режимінә ауысады (- - - дисплейде көрсетілінеді).

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

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Колдану жөніндегі нұсқаулық	Балтауға күйін бойынша әзірлеу үақытының диапазоны / Орнатуқадамы	Көсім	Температура диапазоны / Орнатуқадамы	Кайнау салынған бағдарламаның сөзбесі	Стартты шегеру	Автоқалыптыру
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы	0:10 1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	✓
РИС/ КРУПЫ*	Түрлі дән-дакылдарды, сұға піскен үргіліш гәриптерін әзірлеу	0:20 1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды құрыпта, соңдай-ақ фритторде артуппі өнімдер әзірлеуге араналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде кәкіләр ашық қуйінде қалуы көрек	0:18 1 мин – 1 сағ / 1 мин		160-180°C / 5°C	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Сұға күріш, үгіліш ботқаларды жылдам азірлеу. Бағдарлама су толық, кайнап тасыған соң атоматты түрде өшүді карастирайды. Бағдарламаның жұмысы кезінде дисплейде [- - -] көрсетілін тұрады						
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылар көп тағамдарды бұйрыптып пісірү	0:20 1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, татты наан, пісірмелер, ашыпты және қабытты қымызды дайындау	1:00 1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	✓
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30 5 мин – 10 сағ / 1 мин		40-70°C / 1°C			✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті колдана отырып ботқа пісірү	0:25 1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	✓
СУП	Сорпа, катықтар, көкөністер мен сұйық көкжелдерді дайындау	0:25 1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрлі әзірлеу	0:20 1 мин – 3 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓

Бағдарлама	Колдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқылардың азірлеу/ақындауды	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Күйм	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Кайнау соғын бастап уақыттың сөттөшесі	Старты шегеру	АвтоКөздөрү
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан наң пісіру (қамырын тольқысыту) косқандай. Бағдарлама жұмысының алғашы сағаттың қамырдан көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатыны ескеру керек. 1 сағаттан артық дайындауда үшін орнатылған уақыт кезінде, бағдарламаның іске косылышына бастап пісіріп шыгару процесsei басталынады. Автохыбылту уақыты 2 сағаттен шектеулі	3:00	1 мин – 4 сағ / 5 мин				✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашыпқы қамырын тольқысыту	8:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин				✓	
ПАР/ВАРКА	Ет, балық, көкөніс және басқа енімдерді бұға пісіру. Оны бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер колданыңыз (жеткізілім жынысын кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓

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

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-P470 мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңаңылқтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-FB1 – фритюрде құыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаган майда (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындауда үшін колданылады. 3 литрден көз келген кесе үшін қолайлы. Тот бағыттың болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құоды женілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Қолемі 3 литрден асатын басқа брендтердің мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне колданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-G1 – қақлағы бар маркерлі йогуртқа арналған банқалар жынытығы (4 дана)

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

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауда арналған. Сіз желшіншіті мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плита да қолайлы көлемде кастриольде пайдалана аласыз.

RB-C514 – қерамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, қүюге қарсы және жылу өткізіш қасиеттерге ие, сонын аркысында тамақ бетінде жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндірледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау мультипісріш-жылдам пісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

IV. АСПАП КҮТИМІ



Бұйымды тазалауда кірісудін алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұзығанына көз жеткізің!

Жалпы ережелер мен көңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісріштеге әзірлеген соң ас ісін кетіру үшін ішінде «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өндеге кеңес береміз.
- Жабық мультипісріштеге әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ыстыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріштеге ыстыға аласыз.
- Егер аспапты үзак уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызыдурудисқісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақтақ пен бу клапанды таза және күргақ болуы керек.



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

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

Мультипісріштің резинада белшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеү мүмкін.

Корпусты тазалау

Қуран корпустыңын ылғалдауды ас үй сулығымен немесе ысышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмай үшін корпустың бетін құрғатып сүрту үсненілады.

Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы

Ішкі алмалы қақпақты және тығыздаушы резенкені құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазарту керек. Қақпақты су ағының астында жүнгіз, жұмсақ жуу құралын пайдалануға болады. Тазарту тәртібі **A 3** (6 бетінде) көрсетілген.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Тығыздаушы резенкені тазарту кезінде абаи болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығына әкеліп соғады.



Алмалы-салмалы ішкі қақпақты ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз.

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартындар.

- Ішкі қақпағын алып тастандар, сосьын оны, бу қақпағын жоғары қарай тартып шығарыңдар.
- Қақпақты су ағынымен жуып тазартыңдар. Жинар алдында мұқият кептіріндер.
- Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сыйкес).

Сактауда және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың күргәк жеденетін жерде жылтыу аспалтариңан алыс және тікелей күн саулелерден алыш сактаңыз.

Тасымалдау және сактау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкеліп мүмкін құралды механикалық әсерлерге үшарытуға тыным салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкіткіштерден сактау қажет.

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

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас аэргеленде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият көтіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қатты ғубканы немесе синтетикалық ыскерамикалық пайдалануға болады.

i Аспалты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт оте келе тоłyқ немесе жартылай өзегеру мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Сактау және тасымалдау

Сактау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың күргәк жеденетін жерде жылтыу аспалтариңан алыш тікелей күн саулелерден алыш сактаңыз.

Тасымалдау және сактау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкеліп мүмкін құралды механикалық әсерлерге үшарытуға тыным салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкіткіштерден сактау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ұқытмал себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама туындағы: Е'	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементінен шығыу мүмкін	Аспалты зерткір желісінен ажыратыңыз және сұтыныз. Қақпағын тығыз жауып, аспалты зерткір желісінен қайта қосыңыз
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама туындағы: Е2	Кызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспалты қосыңыз! Аспалты зерткір желісінен ажыратыңыз, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы сұтыны, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама туындағы: Е3	ЖАРКА/ФРИТИЮР бадарламасының жұмысы кезінде тостағанға су қосыңыз	"ЖАРКА/ФРИТИЮР" бадарламасының жұмысы кезінде "ЖАРКА/ФРИТИЮР" бадарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
	Кұралдың қақпағы ашық	120°C жоғары температуралы орнату кезінде "ЖАРКА/ФРИТИЮР" бадарламасында ашық қақпақпен тазалау

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Дисплейде келесі көтүрмө хабарлама түншілдіктері: E4	Мультипісрігіш режимі бағдарламасының бірі іске косынды, бу шығару қаклақшасы жылдам пісрігіш режимінде жұмыс істеге арналған Жұмыс кезінде жылдам пісріу режимі бағдарламаларының бірі тоғтағандыры қысымының жеткілікті деңгейнен жетпеген	Хоғары караға бу шығару қаклақшасы қаклағын акырын шешінжә және тартыныз Бу шығару клапаны мен аспалтың қаклағын дұрыс орнатуын тексеріңіз	
Аспап қосылмайды	Электркоректену баузы аспалта және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ,	Аспалтың жөн розеткаға қосыныз	
Тағам ете ұзак, әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультипісрігіш корпусына кисық орнатылған Қыздыру дискісінің кірлеңген	Аспалты электр желисінен ажыратыныз, сұтынтыңыз. Бөтен заттың немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайттай тегіс орнатыңыз Аспалты электр желисінен ажыратыныз, сұтынтыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспалтың қаклағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргізу. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргізу	Таба мен мультипісрігіштің ішкі қаклағын қосылышынан саңылудыңдауынан бұзылған	Таба аспал корпусына кисайып орнатылған Қақпақтың тұбысын жабылмаған немесе қаклақтың астынан бөтен зат түсті Ішкі қаклақтағы тұбыздадауыш резина катты кірлеңген, майысқан немесе зақымданған	Табаны қисайттай, тегіс койыңыз Қақпақ пен аспал корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтыбын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз Аспалтың ішкі қаклағындағы тұбыздадауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

 Егер қателіктің дұрыстың алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосынша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосыншасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтында қолжетімді www.r4s.redmond.company.

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кеп-

ілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жонделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар буйынның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік буйынның табиги тозуына және шығын материалдарына тараlmайды (қыш және тефлондық тығыздандыру шарттарынан және т.б.). Буйынның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

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

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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызмет ету мерзімі буйынның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүргі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануыш нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Мұндай бұйымдардың әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъженъ, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Пойнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян, Шенъженъ, Китай, 518049.

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

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

RMC-P470-CIS-UM-4