

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM388

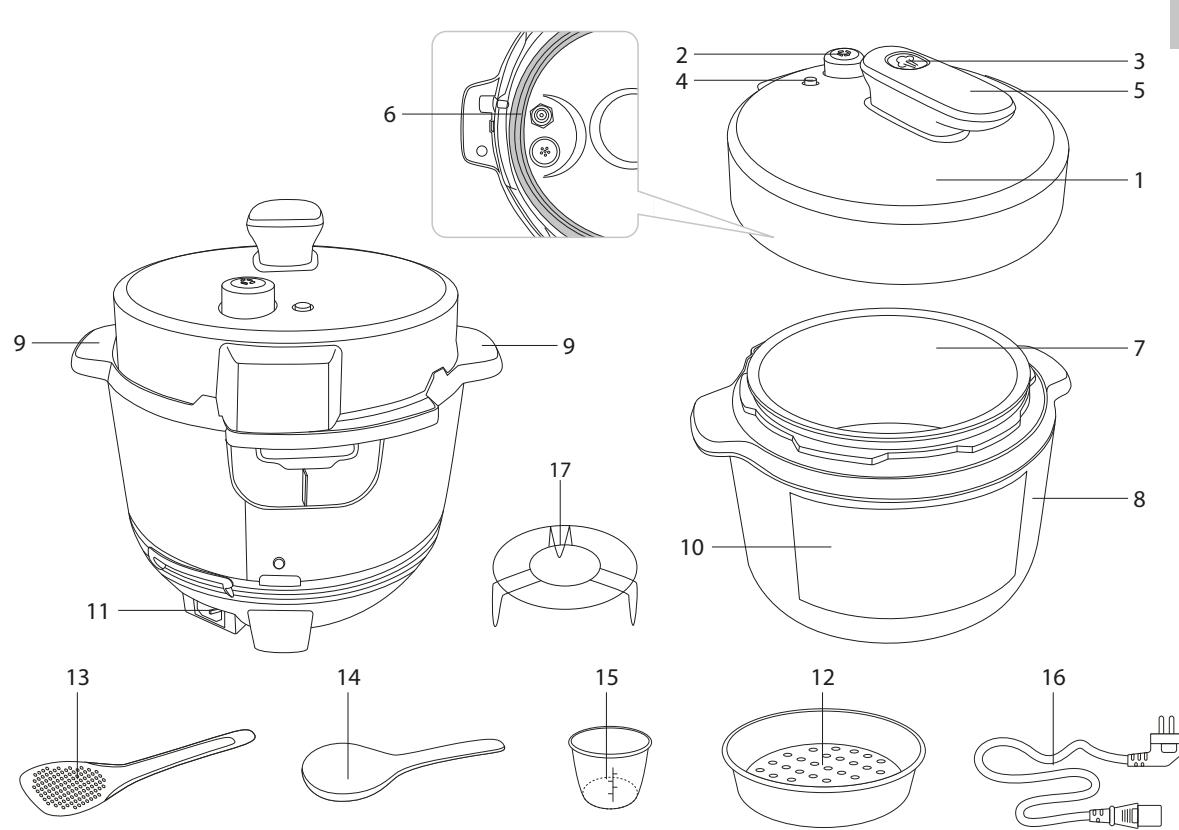
Руководство по эксплуатации



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

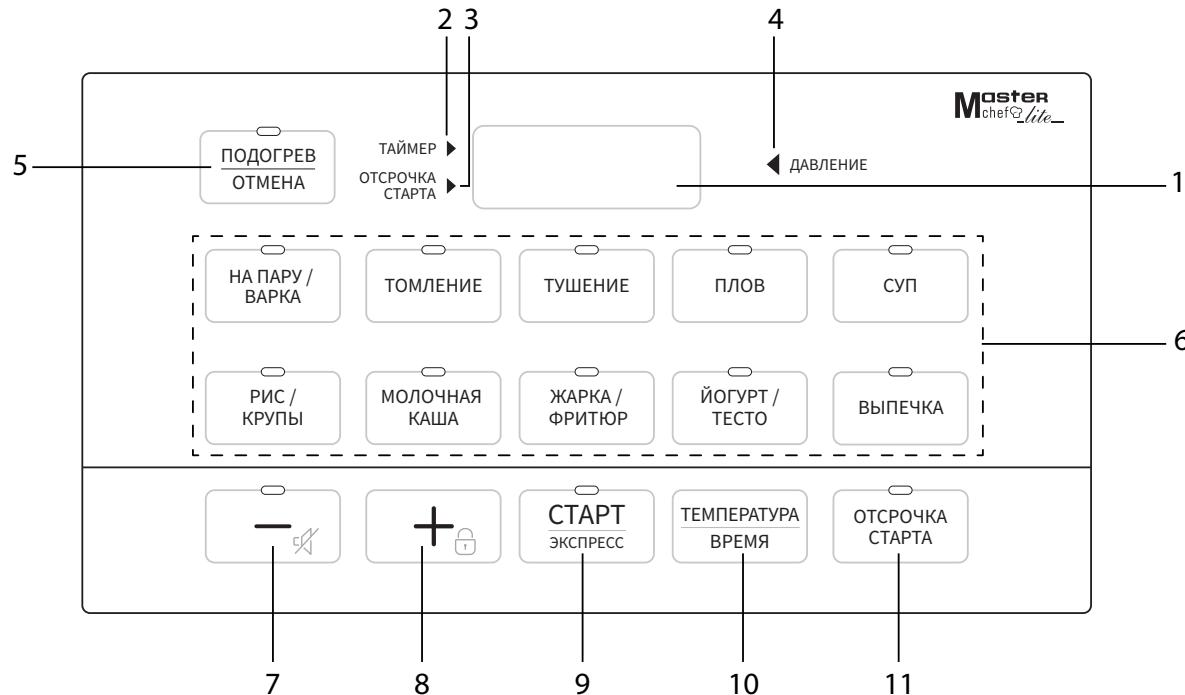
* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

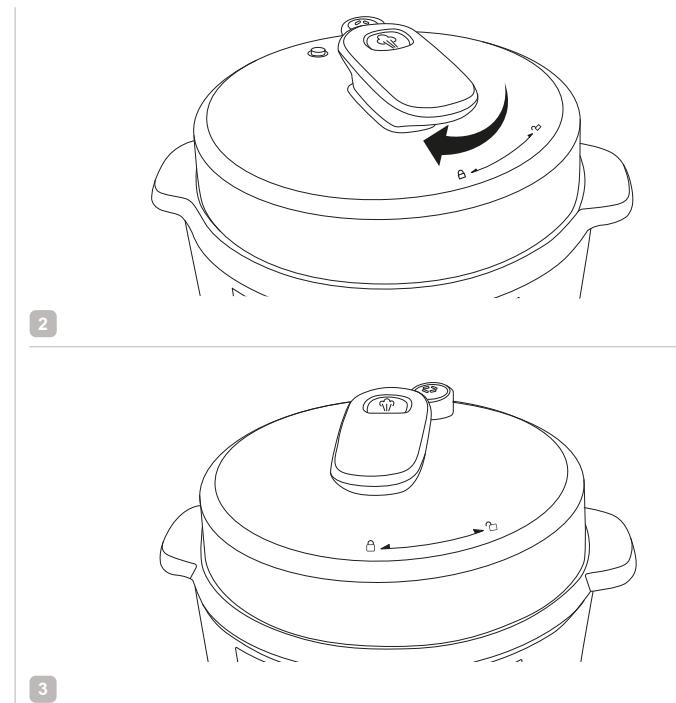
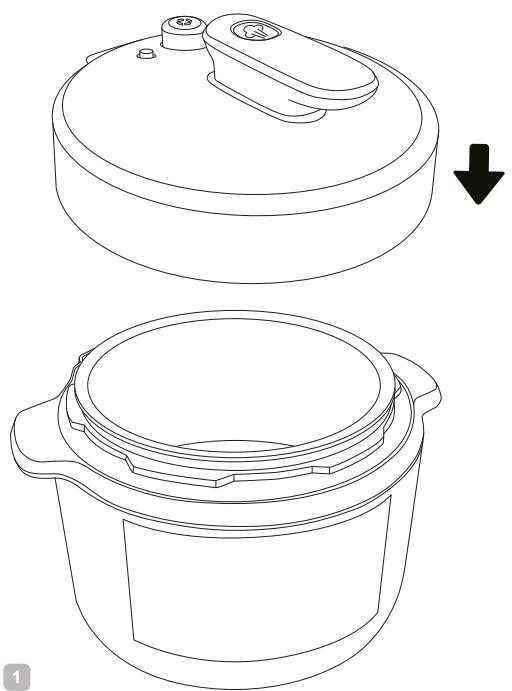
RUS	7
UKR	17
KAZ	26



3

A2





A3

5

СОДЕРЖАНИЕ

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

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-PM388 – 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).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочтайте 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 усло-

вий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- 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.
- 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. Стого 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.



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.



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 остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки по бокам 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-PM388
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Крышка.....	съемная
Паровой клапан	съемный
Система защиты	3-уровневая: <ul style="list-style-type: none"> • паровой клапан • температурный предохранитель • датчик избыточного давления
Материал корпуса	пластик, металл
Шнур питания	съемный
Габаритные размеры.....	340 × 315 × 315 мм
Вес нетто.....	4,7 кг

Автоматические программы приготовления**В режиме сковорочки**

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

В режиме мультиварки

- | | |
|------------------|--------------|
| 7. МОЛОЧНАЯ КАША | 10. ВЫПЕЧКА |
| 8. ЖАРКА/ФРИТЮР | 11. ЭКСПРЕСС |
| 9. ЙОГУРТ/ТЕСТО | |

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-сковорочка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
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 А1, стр. 3)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Съемная крышка | 10. Панель управления с дисплеем |
| 2. Съемный паровой клапан | 11. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 3. Кнопка открытия парового клапана | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 4. Механический индикатор давления | 13. Плоская ложка |
| 5. Ручка для открытия крышки | 14. Черпак |
| 6. Уплотнительное кольцо | 15. Мерный стакан |
| 7. Чаша | 16. Сетевой шнур |
| 8. Корпус прибора | 17. Подставка для приготовления на пару |
| 9. Ручки для переноски | |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- Цифровой индикатор
- Индикатор «Таймер» – индикатор выхода на рабочие параметры
- Индикатор «Отсрочка старта» – индикатор отсрочки старта
- Индикатор «Давление» – индикатор достижения рабочего давления
- Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления;брос с сделанных настроек;включение/отключение автоподогрева
- Кнопки выбора программ приготовления
- Кнопка – – уменьшение значения параметра; отключение звуковых сигналов
- Кнопка + + увеличение значения параметра; блокировка панели управления

9. Кнопка «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» – запуск программы приготовления, подтверждение введенных настроек, включение программы «ЭКСПРЕСС»
10. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» – настройка температуры и времени приготовления
11. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» – настройка времени отсрочки старта

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 для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению 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 режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **—**. Если звуковые сигналы выключены, горит индикатор кнопки **—**.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд

появятся символы **[]**. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы **[]**.

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала. 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 «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ВЫПЕЧКА».

1. Подготовьте (открывте) необходимые ингредиенты.
2. 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.
3. Установите крышки на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 5).

i 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.

4. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:
 - Режим сковородки – клапан установлен – для программ «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ГУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «СУЛ», «РИС/КРУПЫ»;
 - Режим мультиварки – клапан снят – для программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС».
5. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
6. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **—:-:—**).
7. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
8. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»).
9. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» во время настройки программы приведет к сбросу настроек. Повторное нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» 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 кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизмененные параметры останутся по умолчанию.

- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы горят индикаторы кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС», индикатор кнопки выбранной программы и индикатор «Таймер». При работе программы под давлением горит индикатор «Давление». Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный 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 начнется только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «НА ПАРУ/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме мультиварки, будет мигать индикатор «Таймер». После выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме сковорочки, будут мигать индикаторы «Давление» и «Таймер». После выхода на рабочие параметры индикаторы будут гореть непрерывно.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на механический индикатор давления (схема А1, п. 4) во время работы прибора.

- 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 – – : –). По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. Дождитесь пока индикатор «Давление» погаснет, отпустите кнопку открытия парового клапана, после чего откройте крышку прибора.

i Чтобы прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-сковорочке RMC-PM388 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).

- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки – и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
- 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 «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».

Отсрочка старта программы

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

- Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА», загорятся индикаторы кнопки и индикатор отсрочки старта, начнет мигать значение «00:00» (по умолчанию «Отсрочка старта» выключена).
- Нажимая кнопки – и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
- 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 «ОТСРОЧКА СТАРТА».

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

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

- i** Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА»; на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы отсрочки старта и кнопки «ОТСРОЧКА СТАРТА» погаснут. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

- 💡** Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся 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. 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 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). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажмая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
- 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 «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» (кроме программ «КАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГURT/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА»). Для перехода к настройке температуры приготовления нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» (для программ «КАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГURT/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА»).

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

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

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГURT/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА». Возможный диапазон значений зависит от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта.

- Во время работы программы приготовления трижды нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», на дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
- Нажмая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
- Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).
- Последующее нажатие кнопки «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» вернет прибор в режим настройки времени приготовления.

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

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 горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», а также отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». 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 «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»: индикатор кнопки погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» еще раз, индикатор кнопки загорится.

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Загорится индикатор кнопки, 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 кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается – - - -).

 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибора 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	Описание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
НА ПАРУ/ ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:20	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин - 12 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многофункциональных блюд, приготовление холода и заливного	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		
РИС/ КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓		✓ ✓ ✓		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки	Онданс выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин - 4 ч / 1 мин				✓	✓
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин - 1 ч / 1 мин		35-170°C / 1°C	✓		✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин - 12 ч / 1 мин		35-170°C / 1°C		✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин - 4 ч / 1 мин		35-170°C / 1°C	✓	✓	
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы на дисплее отображается 		Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выполнения задачи					

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

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

- промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автогодреве.
 - 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/ФРИТИЮР» 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.com.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM388** и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

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 «ГАР».
- 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. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка внутренней поверхности крышки

Внутреннюю поверхность крышки и уплотнительную резинку очищайте после каждого использования прибора влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства.



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

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

- Паровой клапан потяните вверх и аккуратно снимите.
- Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед установкой.
- Установите паровой клапан в прибор.

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, удаляйте его с помощью кухонной салфетки. Удалять конденсат необходимо после каждого использования.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

- i** 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

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: Е, 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
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		Убедитесь, 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	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закройте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отчет времени работы программы не идет			Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке

ⓘ 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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 зберігайте 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 пристрою користувач повинен керуватися здоровим глаздом, 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 перегинається, не стикається 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 електрострумом. 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 пристрою.
- 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, ущільнювального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмикайте прилад в електромережу за наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки й ущільнювального 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.

STOP 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 зафіксована повністю!

- При відкритті парового клапана під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилайтеся 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 спеціальні ручки з боків корпусу приладу 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 здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із при-

ладом, 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.

STOP УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких неправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM388
Потужність.....	1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний
Кришка	зімна
Паровий клапан.....	зімний
Система захисту.....	3-рівнева:
• паровий клапан	
• температурний запобіжник	• датчик надлишкового тиску
Матеріал корпусу.....	пластик, метал
Електрошнур	зімний
Габаритні розміри.....	340 × 315 × 315 мм
Вага нетто.....	4,7 кг

Автоматичні програми приготування**У режимі сковорки**

1. НА ПАРУ/ВАРКА (НА ПАРІ/ВАРІННЯ) 4. ПЛОВ (ПЛОВ)
 2. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) 5. СУП (СУП)
 3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) 6. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- У режимі мультиварки**
7. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) 9. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТИСТО)
 8. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ ФРИТЮР) 10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
 11. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка-сковорівка.....	1 шт.
Чаша	1 шт.

Контеинер 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. 3)

1. Зімна кришка
2. Зімний паровий клапан
3. Кнопка відкриття парового клапана
4. Механічний індикатор тиску
5. Ручка для отримання кришки
6. Ущільнювальне кільце
7. Чаша
8. Корпус приладу
9. Ручки для перенесення
10. Панель управління з дисплеєм
11. Розім для підключення електрошнура
12. Контеинер для приготування на парі
13. Плоска ложка
14. Черпак
15. Мірна склянка
16. Електрошнур
17. Підставка для приготування на парі

Панель управління (схема A2, стор. 4)

1. Цифровий індикатор
2. Індикатор «Таймер» («Таймер») – індикатор виходу на робочі параметри
3. Індикатор «Отсрочка старта» («Відстрочка старта») – індикатор відстрочки старта
4. Індикатор «Давлення» («Тиско») – індикатор досягнення робочого тиску
5. Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («ПІДГІРВАННЯ/СКАСУВАННЯ») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань; увімкнення/вимкнення автопідігріву
6. Кнопки вибору програм приготування
7. Кнопка — зменшення значення параметра, перемикання між параметрами, відключення звукових сигналів
8. Кнопка + – збільшення значення параметра, перемикання між параметрами, блокування панелі управління
9. Кнопка «СТАРТ/ЕКСПРЕС» («СТАРТ/ЕКСПРЕС») – увімкнення заданого режиму приготування, підтвердження уведених налаштувань, запуск програми «ЕКСПРЕС»

10. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» («ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС») – налаштування температури і часу приготування
11. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» («ВІДСТРОЧКА СТАРТУ») – налаштування часу відсторонки старту,

I. ПЕРЕД ПОЧАТОК 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 таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

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

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

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 вологістю і температурою.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки-скороварки не мають пошкоджень, сколов та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтесь в міцності з'єднання.



УВАГА! Піднімати пристрій за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.

Не вмикайте пристрій без встановленої всередину чаши або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це приведе до критичного перегрівання пристрію або до пошкодження антипригарного покриття.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи пристрію, крім режиму налаштування програми. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку –. Якщо звукові сигнали вимкнено, горить індикатор кнопки –.

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Для включення блокування панелі управління в будь-якому режимі, окрім налаштування програми, натисніть і утримуйте

кнопку + до звукового сигналу. На дисплей на декілька секунд з'являться символи []. При натисканні будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплей на декілька секунд будуть з'являтися символи [].

Щоб зняти блокування, удургніть натисніть і утримуйте кнопку + до звукового сигналу. На дисплей на декілька секунд з'являться символи [].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, отримуючись вказівок книги рецептів або Зведеній таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептами). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаши. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Встановіть кришку на пристрій, як показано на схемі А3 (стор. 5).

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

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

4. Залежно від обраного режиму роботи зніміть або встановіть клапан випускання пари:
 - режим скороварки – клапан встановлений – для програм «ЖАРКА/ФРІТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС»;
 - режим мультиварки – клапан знятий – для програм «МОЛОЧНА КАША», «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «СУП», «РИС/КРУПЫ».
5. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
6. Підключіть пристрій до електромережі. Пролучає звуковий сигнал і пристрій переїде в режим очікування (на дисплей відображається – - - - -).
7. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки спалахне.
8. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (дів. розділ «Встановлення часу приготування»).
9. За необхідності встановіть час відсторонки старту (дів. розділ «Відсторонка старту програми»).

i Натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» під час налаштування програми приведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» після автозбереження переведе прилад в режим очікування (на дисплей відображається – – – –).

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

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» приведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Під час роботи програми горять індикатори кнопок «СТАРТ/ЭКСПРЕСС», індикатор обраної програми та індикатор «Таймер». При роботі програми під тиском горить індикатор «Давлення». Якщо активна функція автопідігрівання горить індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (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 «НА ПАРУ/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші.

Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі мультиварки, на дисплей буде блимини індикатор «Таймер». Після виходу на робочі параметри індикатор «Таймер» горітиме безперервно. Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі сковорічки, будуть мигати індикаторы «Давлення» і «Таймер». Після виходу на робочі параметри індикаторы будуть горіти непрерывно.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ натискати і надавати будь-який вплив на механічний індикатор тиску (схема А1, п. 4) під час роботи приладу.

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплей на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад переїде в режим очікування (на дисплей відображається – – – –). Після завершення приготування дайте приладу охолонуті впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Дочекайтеся поки індикатор «Давлення» згасне, відпустіть кнопку відкриття парового клапана, після чого відкрийте кришку приладу.

i Для переривання процесу приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

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

– використовувати режим сковорічки для смаження продуктів на олії.

BOOK Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки-сковорічки REDMOND RMC-PM388 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Встановлення часу приготування

У мультиварці-сковоріці RMC-PM388 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. Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)).

- Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
- Натискуючи кнопки – i +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
- 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 «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».

Відстрочка старта програми

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

- Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА». Спалахне індикатор кнопки і індикатор відстрочки старта, почне блимини значення «00:00» (за замовчуванням «Відстрочка старта» вимкнене).
- Натискуючи кнопки – i +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
- 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 «ОТСРОЧКА СТАРТА».

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор вибраної програми, індикатор кнопки «ОТСРОЧКА СТАРТА» і індикатор відстрочки старту. Якщо активна функція автопідгріву, горить індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (дів. розділ «Автопідгрів (підтримання температури готових страв)»).

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

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатори відстрочки старту і кнопки «ОТСРОЧКА СТАРТА» заснуть. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

- 💡** Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкокисучі продукти (йогурт, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час приготування в процесі виконання автоматичних програм, що прощають у режимі сковорівки, а також час і температуру приготування – у режимі мультиварки.

- 💡** Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисно, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Змінення часу в процесі приготування

Доступно для всіх програм, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що застосується, залежить від вибраної програми приготування (дів. Зведені таблиці програм приготування (заводські установки)). Регулювання часу в процесі приготування аналогічне установці часу до старту програми.

- Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ». Значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
- Натискуючи кнопки – і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» (окрім програм «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ВЫПЕЧКА»). Для переходу до налаштування температури приготування, натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» (для програм «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ВЫПЕЧКА»).

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

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

У разі зміни температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

Змінення температури в процесі приготування

Доступно для програм «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ВЫПЕЧКА». Крок зміни та можливий діапазон часу, що застосується, залежить від вибраної програми приготування (дів. Зведені таблиці програм приготування (заводські установки)), крок – 1°C. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старту.

- Під час роботи програми приготування тричі натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», на дисплей почне блимати значення температури за замовчуванням.
- Натискуючи кнопки – і +, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).
- Подальше натискання кнопки «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» поверне прилад в режим настройки часу приготування.

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

Автопідгрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вміється автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. При діючому автопідгріванні горить індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», а також відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідгрівання, натисніть і утримуйте кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Прилад переайде в режим очікування (на дисплей відображається – –:- –).

i Ця функція доступна не на всіх програмах (дів. Зведені таблиці автоматичних програм приготування).

Попереднє вимкнення автопідгріву

Якщо увімкнення автопідгріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»: індикатор кнопки засне. Щоб знову включити автопідгрівання, натисніть у другу кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», індикатор кнопки загориться.

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідгрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідгрів 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.
- Натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Загориться індикатор кнопки, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
- Для відключення розігрівання у друге натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». 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.

Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки	Відлік часу з моменту замикання	Відстрочка старти	Автоматичний розігрів
НА ПАРУ/ ВАРКА	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даний програмі використовуйте спеціальний контейнер (ходіть до компетенту)	0:20	1 хв - 2 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	5 хв - 12 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	0:20	1 хв - 4 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 хв - 4 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
СУП	Приготування бульйонів, заправників, овочевих і холодних супів	0:20	1 хв - 2 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
РИС/ КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, рисничастих каш на воді	0:10	1 хв - 2 год / 1 хв	✓		✓ ✓ ✓		
МОЛОЧНА КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв - 4 год / 1 хв			✓ ✓		

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температурі приготування / Крок установки	Відлік часу з моменту замикання	Відстрочка старти	Автоматичний розігрів
ЖАРКА/ ФРІТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів із багатокомпонентних страв. Приготування фрітюру. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою	0:18	1 хв - 1 год / 1 хв		35-170°C / 1°C	✓		✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистовування дріжджового тіста	8:00	5 хв - 12 год / 1 хв		35-170°C / 1°C		✓	
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/лісткового тіста	1:00	1 хв - 4 год / 1 хв		35-170°C / 1°C	✓	✓	
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, рисничастих каш на воді. Для запуску програми з режиму очікування або під час обраних програм приготування натисніть кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы на дисплее отображается «- - -»		Програма передбачає автотичне викликання після повного википання води					

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

УВАГА! Перш ніж розпочинати очищенння 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 «НА ПАРУ/ВАРКА».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

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

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

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

Очищення корпусу

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

Очищення внутрішньої поверхні кришки

Внутрішню поверхню кришки і ущільнювальну резинку очищайте після кожного використання приладу вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування ділікатного миючого засобу.



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

Очищення змінного парового клапана

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Обережно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вгору.
2. Промийте клапан під струменем води. Ретельно просушіть перед установкою.
3. Встановіть паровий клапан в прилад.

Очищення чаши

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 залишите на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково пропрітіть зовнішню поверхню чаши досуха, перед тим як встановити її в корпус мультиварки-скороварки. У разі регулярної експлуатації чаши можлива повна або часткова зміна коліру її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаши.

Видалення конденсату

В цій моделі конденсат накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаши, видалляйте його за допомогою кухонного серветки. Видалити конденсат необхідно після кожного використання.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення рідини, частинок іжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруд-

нення 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 вологою (не мокрою!) губкою або серветкою.

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

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видашіть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: 'E', прилад подає б коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу під час управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закріпіть кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електрохвильовий не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готовиться занадто довго	Мік. чаши та нагрівальним елементом потрапили сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Під час приготування виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушення геометричності з'єднання чаши та внутрішньої кришки	Кришка закрита нещодавно або під кришку потрапили сторонній предмет (сміття, крупи, шматочки тік) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки тік) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
Під час приготування з'єднання кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі сковорілок з отвором запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гумка	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

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 поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні 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 пристрою.

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

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

2 – рік виробництва (1 – 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. Потурбуйтеся про навколошнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретіндегі сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарыбы.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған закымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көлфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй номірлерінде, дүкендер, оффистердің тұрмыстық бөлмелерінде 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 қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімнің техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың туынлатын құатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа түйікталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспаптың тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық бұға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының ұстінде еңкей-меніз.

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



ECTE САҚТАНЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымда-саныз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін қауаларға, со-нымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Закымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты закымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына 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 дөнгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелеу кезінде. Доңғалақты өздігінізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

- Тағам дайындау үшін қысымда міндепті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

STOP Жоғары қысым астында қуаруға және пісіргуге тыбым салынады!

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

STOP Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында азірлеу бағдарламасын қосуға қатан түрде тыбым салынады!

- Бу қысымтың ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық буатылу мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды азірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды сунынға қалдырыңыз.
- Аспалты корпусынан ұстап түрүп тасымалдаңыз.

STOP Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіргуге ТЫБЫМ 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 жауп беретін тұлға осы аспалты қолдануға

қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-PM388
Куаты.....	1000 Вт
Кернеү	220-240 В, 50 Гц
Электр тогымен закымданудан қорғау.....	1 дәреже
Тостаган көлемі	5 л
Дисплей.....	DAIKIN® күнгө қарсы жарықтық диодты
Қақлағы.....	алмалы
Бу қақлашасы.....	алмалы
Қорғау жүйесі.....	3-дәнгелі:

- бу клапаны
- температуралық сақтандырыш
- артық қысым датчигі

Корпус материалы.....	пластик, металл
Электркоректенү бауы	
Габаритті олшемдері	340 × 315 × 315 мм

Таза салмағы4,7 кг

Тамак даярлаудың автоматты бағдарламалары**Жылдам пісріг режимінде**

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

Мультипісріг режимінде

7. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)	10. ВЫПЕЧКА (ПІСРІМЕ)
8. ЖАРКА/ФРИТИОР (КУЫРУ/ФРИТИОР)	11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
9. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/КАМЫР)	

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісріг-жылдам пісрігіш	1 дана
Тостаганы.....	1 дана

Буда пісірге арналған контейнер.....1 дана

Буда пісірге арналған тіреуіш.....1 дана

Өлшеуіш стакан.....1 дана

Шеміш.....1 дана

Жалпақ қасық.....1 дана

Электркоректенү бауы.....1 дана

Рецепт кітабы.....1 дана

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....1 дана

Сервистік кітапша.....1 дана

Өндіруші көлесі өзгерістер туралы косымша хабарланаудыссыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Күрілғысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Алынбалы қақлағы
2. Алынбалы бұқылақшасы
3. Бұ құлақшасының ашилу тетігі
4. Механикалық қысым индикаторы
5. Тұтқасы ашу басқышы
6. Тығыздайтын сакина
7. Тостаган
8. Құралдың корпусы
9. Ауыстыруға арналған тұтқа
10. Дисплеймен басқарылатын панель
11. Желі бауын қосуға арналған жалғаыш
12. Буда дайындауға арналған контейнер
13. Жалпақ қасық
14. Шеміш
15. Өлшеуіш стакан
16. Электркуатының шнұры
17. Буда пісірге арналған тіреуіш

Басқару тақтасы мен дисплей (A2 сурет, 4 бет)

1. Цифрлық индикатор
2. «Таймер» («Таймер») индикаторы – жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы
3. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») индикаторы – стартты шегеру индикаторы
4. «Давление» («Қысым») индикаторы – жұмыс қысымына қол жеткізу индикаторы
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («ҚЫСЫТ/БОЛДЫРМАУ») батырмасы – жылтыту функциясын қосу/сөндіру; автоожылытуды қосу/сөндіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауарларды өшіру
6. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы
7. – батырмасы – параметрдің мәнін азайту, дыбыстық сигналдарды сөндіру
8. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, басқару панелін құрсаулау
9. «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» («СТАРТ/ЭКСПРЕСС») батырмасы – әзірлеудің үсінілған режимін қосу, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу

10. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» («ТЕМПЕРАТУРА/УАҚЫТ») батырмасы – азірлеу уақытын және температура мәнін орнаты
11. «ОТСРОЧКА СТАРТА» («СТАРТТЫ ШЕГЕРУ») батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінгі шегеру старты

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бүйім мен оның құрамдастарын қораптан айналап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жаңсырмаларды алып тастаңыз.



Корпустағы ескерметтің жаңсырма, жаңсырма-көрсеткіш (бар болса) және бүйімнің сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе тоғен температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегендे 2 сағатқа болға температурасында үстүн көрек.

Бүйім корпусын ылғал матамен сүртіп, табакты жуының және кептірінгіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бетен ит шылау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттүй» қаранды).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жағары ылғалдыңын пен температурадан зардал шегү мүмкін басқа заттарға немесе материалдарда тимейтіндей қатты тегіс көлденен бетке орнатыңыз. Эзірлеудін алдында мультипісрігіштің сыртының және көзте көрінетін ішкі бөліктерінде закым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табак пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмау көрек. Күн көзін корпустағы жалғашықа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.



МАҢЫЗДЫ! Қакпакты ашу үшін аспалты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Аспалты ішінше тостағансыз немесе бос тостағанмен жақланыз – тамак дайындау бағдарламасын айбызыдан қосқан кезде бул аспалтын қызуына немесе анткүйгіш жабындының зақымдануына ажелін соктырайды.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дәбайларды аспалтың кез келген режимінде коса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын басқа. Бул үшін – батырмасын бірнеше секунд бойы басып және үстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дәбайлар қосылған болса, – батырмасын индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосынша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрлықтың басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездесісқ басылып кетіүінің алдын алды. Іске бағдарламаны баптаудан басқа кез келген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы қуйінде үстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундда [] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіп-

месінде кез келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундда [] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы қуйінде үстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундда [] символдары пайда болады.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандығы әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДЫ! Егер сіз сұды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасы 100°С-дан жағажары қолға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралын қызып кетуіне және сиынғына экелу мүмкін. Осы себептеген сұды қайнату үшін «ЖАРКА/ФРИДОР», «ВЫПЕЧКА» бағдарламаларын қолданға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемін).
2. Қоспаларды тостағанғанда рецептер кітаптың немесе тамак дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқаулырын (егер сіз өз рецепттің бойынша даярласаныз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сүйкіткіш тостағанғанда ішкі бетіндегі максималды белгісінен томен болуын бакыланыз. Тостаған қиғаштықызың орнатылғандығына және қыздырыштың элементтеп тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. **A3** сызбасында (5 бет) көрсетілгендей, құрылғыға қақпақты орнатыңыз.



Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындауда да қарастырылған рецептер кітаптың нұсқаулын өкілдіз. Желі баяусының корпустағы жалғашықа қосыныз. КОНІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жағары температурада тамак пісіріп болсаныз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Жұмыстың таңдаған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:
- Жылдам қайнату күйі – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «СУП», «РИС/КРУПЫ»;
- Әмбебап пісіріш күйі – қақпақша алынған – бағдарламалар үшін «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЖАРКА/ФРИДОР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС». Бұл қақпақшасын алып тастау үшін оны жағарын қарай ақырын тартыңыз.
5. Құа көзін корпустағы жалғашықа қосыныз.
6. Құралды электр желісінен қосыныз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (- :- - дисплейде көрсетілінеді).
7. Эзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
8. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған эзірлеу уақытың қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзертеп аласыз. («Эзірлеу уақытын орнату» қаранды).
9. Қажеттінше жылдам пісіріш режимінде дұмыс жасайтын бағдарламаны таңдаған кезде ыдыстағы қысым деңгейін өзгертіңіз. («Қысым деңгейін орнату» қаранды).

10. Кажет болса стартты кейінші қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қарандыз).

i Бағдарламаны баптау кезінде «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басу баптауды төмөн-дегүе ақеліп соктырады. Автоматты сактаганнан кейін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын кайта басу күрвілбыны күту режиміне алған келеді (дисплейде - - - - бейнеленеді).

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да ерекет жасалмаса қуал күту режиміне ауысады (- - - - дисплейде көрсетілінеді).

Баптаудың кез келген кезеңінде «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосуға алған келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепті қалпы бойына қалады.

11. Дайындау бағдарламаларын іске қосу үшін «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасын басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде, «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасының индикаторы жаңын тұрады, таңдал алынған бағдарлама индикаторы және «Таймер» индикаторы жаңады. Қысым астында бағдарлама жұмыс істегендеге «Давление» индикаторы жаңады. Егер автосыту функциясы болса «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңады («Автоқылтыу (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қаранды). Дайындау яқтапғаннан кейін, құрылғыны буды шығару және ыдыстағы қысымды қалпына келтіру үшін бірнеше минут сүткіншілік.

i Кейір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққандаған басталады. Мысалы «НА ПАРУ/ВАРКА» бағдарламасында дайындауға берілген уақытының есебі тек су қайнатыннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будын пайда болуынан бастап қана басталады.

Мультипісірүү режимінде жұмыс істейтін бағдарламаның жұмыс параметрлері шыққан кезде, «Таймер» индикаторы жылпылықтап тұрады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін, «Таймер» индикаторы үздіксіз жаңын тұрады. Жылдам қайнау режимінде жұмыс істейтін, бағдарламалың жұмыс параметрлері шыққаннан кейін «Давление» индикаторы және «Таймер» индикаторы жылпылықтаптын болады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін, индикаторлары үздіксіз жаңатын болады.

STOP Күралдың жұмыс жасауы кезінде қысымның механикалық индикаторына (A1 сурет, 4 т.) басуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

12. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабысы хабарлайды. Автосыту бағдарламалың жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін қуал күту режиміне ауысады (- - - - дисплейде көрсетілінеді). Тамақ дайындал болған соң аспапқа бірнеше минут сүруге уақыт беріңіз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін шығару қақлақшасын ашу бағтырмасын басып және үстап тұрнызы. «Давление» индикаторы сөнгөнша күтіңіз, бу клапаны ашу түймесін босатыңыз, содан кейін құралдың қақлағын ашыңыз.

i Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автосытуын процесін тоқтату үшін, □ батырмасын басыңыз және бірнеше секунд үстап тұрнызы.

ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағаннан ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілемтін сұйықтық колемі - 2 өлшеуіш стақан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыбым салынады.

STOP Сапалы нағызға қол жеткізу үшін REDMOND RMC-PM388 мультиқайнатқышына қоса берілтін аспаздық кітаптағы арнағы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецепттерін пайдалануды үсінамыз. Сайкес рецепттерді www.redmond.company сайтынан таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

RMC-PM388 мультипісіріш-жылдам пісіріштікте «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзегеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (әзірлеу бағдарламасының жыныстық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтірү) қаранды).

1. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-санып тұрады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзегерістерді сақтау және минутты баптауға көшү үшін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
4. Осыған үкес өтіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзегерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақтауға дейін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясы дайындау бағдарламасын орындауды бастайтын уақытты орнатады.

1. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз, батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы жаңады, «00:00» мәні жылпылықтай бастайды (бастапқы қалпы бойынша «Басталуын кейінге шегеру» сөндірілген).
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.

3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Осыған үкസ етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырылады тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз.

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылған (Әзірлеу бағдарламасының жиһіншық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз).

«Бастауды кейнге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы жаңады жаңын тұрады. Егер автохолдер функциясы белсенді болса, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңын тұрады («Автохолдер» (Дайын тағамдар температурасын сақтау) қараныз).

i «Бастауды кейнге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың көрінісін саңағы жүрді. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз; дисплейде бірнеше секундә дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы сөнөді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауға басталады.

i Егер рецептіде жиілдам бұзылатын өнімдер (жұмырқапар, балығын сут, ет, ірішік және т.б.) болса, стартты кейнге қалдыру функциясын пайдалану үсінілмайды.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы жылдам ас-әзірлеу режимінде жұмыс істейтін автоматтық бағдарламалардың орындау кезінде дайындау уақытын (сондай-ақ, әмбебап ас-әрірлеу режимінде дайындау температурасын) взертуге мүмкіндік береді.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы артурлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын курделі рецептерді бойынша тағамды азірлесекіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, корпа мен езбені артурлі рецепт бойынша, джемді және т.б.әзірлегендеге).

Дайындау процесі кезінде уақыттың өзертелілігі

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, барлық бағдарламаларға колжетімді. Дайындау уақытын өзертуге диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламама тәуелді болады (Әзірлеу бағдарламасының жиһіншық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз). Дайындау барысындағы уақыты реттеу бағдарлама басталғанда дейінгі уақытты белгілеуге үкссас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз. Дегі сағат мәнінің индикаторы жаңын-сөнін тұрады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың көрсетілген мәнін қойыңыз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген взгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».

4. Осыған үкксас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырылауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз.

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

«Бастауды кейнге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы вз жұмысқа отқармайды.

Алданы ала қызырдау уақытында әзірлеу температурасын өзертегу кезінде (егер бул зауыттық баптаулауда қарастырылған болса) алдын ала қызырдау үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының көрінісін саңағы басталады.

Дайындау процесі кезінде температурасын өзертелілігі

Дайындау процесінде температурасын өзертепті «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ВЫПЕЧКА» бағдарламалары шүшін колжетімді. Дайындау уақытын өзертегу диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламама тәуелді болады (Әзірлеу бағдарламасының жиһіншық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз). Температурасын өзертегу диапазоны таңдалған бағдарламама байлансысты, ал өзертегу қадамы 1°C. Температурасын реттеу, дайындау барысында бастауға дейінгі температурасын баптауға үкссас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында үш рет «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, бастапқы қалпы бойынша температура мәні жылтылықтадағы болады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, қажетті температурасы орнатыңыз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақытын кейпіне түседі).
4. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын келесі басу аспапты кезінде уақыттың баптау режиміне қайтарады

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

Автохолдер (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Жұмыс істеп жатқан автохолдер функциясы кезінде, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңын тұрады, және осы режимдегі минут сайныны уақыты саңағы көрсетіледі. Автохолдер функциясын косу үшін, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыңыз және үстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (- - - дисплейде көрсетілінеді).

 Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылған (Әзірлеу бағдарламасының жиһіншық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қаранды).

Автокышытуды алдын ала сөндіре

Егер автокышыруды косу қажет емес болса, бул функцияны үақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының басының индикаторы сөнеді. Қайтадан автокышыту қосу үшін, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын тағы бір рет басының, батырмасының индикаторы жанады.

 Сізге ынғайлар болу үшін 80°C-тен төмен таңдау температурасын орнатқан кезде, автокышыту автоматтарты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғоры температура орнатылса, автокышыту автоматтарты түрде қосылады.

Тағамдарды жылтыру

Сіз құралды тамактарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

- Өнімдерді тоостағанда салыныз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыныз.
- Қақпакты жауып, аспалты электр желісіне қосыныз
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басының, батырмасының индикаторы жанады, таймер ысытудың минут сайнның үақыт саналып бастайды. Аспал тағамды 70-75°C дейін жылтып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайтады.
- Ысытуды өшіру үшін қайтадан «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыныз. Құрал күтпескінде ауысады (- : - : дисплейде көрсетілінеді).

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

Әзірлеу бағдарламасының жиһіншық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу/үақыты	Әзірлеу үақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Кайнатылған бастан үақытың сөнедесі	Стартты шегеру	АвтоДәздару
НА ПАРУ/ ВАРКА	Ет балық, кекөніс және баска енімдерді бұзғалып көрді. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткілім жиһіншығына кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бұктырма, рулька әзірлеу	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу/үақыты	Әзірлеу үақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Кайнатылған бастан үақытың сөнедесі	Стартты шегеру	АвтоДәздару
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, кекөністер, гарнирлер және құрағыштарды көп тағамдарды бұктырып пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ПЛОВ	Палаудың ер түрін әзірлеу	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
СУП	Сорпа, катыктарап, кекөністер мен сұық көкөнілерді дайындау	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, сұға піскен үтіліш гарнирлерді әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майныңыз да пастерленген сүтті қолданда отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓	✓	
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Ет, балық, жаңе көп құрамды тағамдарды әзірлеуге ариналған. Фритторде арттың еңіндер азілдеуге ариналған. Берілген бағдарлама, ын пайдалану кезінде қақпана ашық күйінде жалғыз көрек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин		35-170°C / 1°C			✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толыксыту	8:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин		35-170°C / 1°C		✓	
ВЫПЕЧКА	Кекс, татты нан, пісрімелер, ашытқы қамыры да дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		35-170°C / 1°C		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Сұға күріш, үтіліш ботқаларды жылдам әзірлеу. Күтпескінде бағдарламамын іске қосу үшін не месе дайындау бағдарламасын танды көзінде «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасын басыныз.  дісплейде пайдала болады		Бағдарлама столық кайлан тасаған соң апоматтырып шүріп қарастырайы					

III. АСПАП КҮТИМІ

 Бұйымды тазалауға кірісідің алдында ол электр желісінен ажырап түрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен көзестер

- Аспалты ағашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өндугеу көнс береміз.

- Жабық мультипісріштің азірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағами бар табаны тоқазылкерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ыстық функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріштің ыстықта аласыз.
 - Егер аспапты үзак уақыт пайдаланбасаныз, оны электр желісінен ажыратыныз. Қыздыру дисқін қоса, жұмыс камера, таба, шікі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Aslap** Корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Аспапты тазалағандан калтырылғанда майлықты немесе губканы, образуеті пастаны пайдалануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе ақса шиеттің заттар үшін қолдануға көнестік берилмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.
- Мультипісріштің резина бөлшектерін тазалағандан мұқият болының: олар закымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеү мүмкін.

Корпусты тазалау

Құрал корпусын ығалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмысқа тазартылыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпустың бетін құрғатып сұрту ұсынылады.

Ішкі қақпақтың тазарту

Қақпақтың ішкі бетін және тығыз резенкені тазарту кезінде абай болының: оның деформациясы құралдың істен шығуына арналған.

Алмала бу қақпақшасын тазалау

Алмала-салмала бу қақпақын ар колданған сайын тазартыңдар.

- Бу қақпақшасын алғып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.
- Клапанды су ағыны астында шайыңыз. Орнату алдында мұқият кептіріңіз.
- Бу қақпақын сол жерге орнатыңыз.

Табаны тазалау

Құрлығының ыдысын ар колданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмысқа губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

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

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

Конденсатты жою

Атаптандын үлгіде конденсат, ыдыстың жан жағасындағы құрылғы түркіндеңде құысқа жиналады, оны ас үй майлығымен алғып тастандар. Конденсатты әр қолданғаннан кейін алғып тастау керек.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан үстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішінде түс мүмкіндігі аз.

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабыргаларын, қыздыру дисқісіндең орталық термоқадағы қабыргаларын (қыздыру дисқісіндең орталасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майықынен тазалауға болады.

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

Енди заттар орталық термоқадағы айналасындағы құысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцеттен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісіндең беті кірлеңдеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықта пайдалануға болады.

i Аспапты үнемі пайдаланғандан қыздыру дисқісінің түсі уақыт өткө толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бул вәзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚКА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Әкітмел себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама түннеде: Е, аспап 6 қысқа дайыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементіндең шығыу мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратының және шығының қалыптасынан жауап, аспапты электр желісінен кайта қосының
Аспап қосылмайды	Электркоректену баусы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмайды	Аспапты жөн розеткада қосының
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	

Ақау	Ықтимал себептері		Жою адісі
Тағам ете үзак азірледі	Таба мен қыздыру элементін арасынан бетен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажираңызыңда, сұлттыңда бетен затын немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш корпусына қисық орнатылған		Табанды қисайтай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дисқісі қатты кірлеген		Аспапты электр желісінен ажираңызыңда, сұлттыңда қыздырудысқін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бәндәрлама жұмысының үақытын санай жүргеде. Бәндәрлама жұмысының үақытын санай жүргеде		Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табанды қисайтай, тегіс қойыңыз
		Таба мен мультипісрігіштің ішкі қақпағының салынудың бузылған	Кәкпак, тығыз жабылмаган немесе қақпақтың астынан бетен зат түсті
		Ішкі қақпақтағы тығыздыруға резина катты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпақтыңдағы тығыздыруға резина жағарының тексерініз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бәндәрлама жұмысының үақытын санай жүргейді	Ішкі қақпақта тығыздыру резенкеңі жок		Ішкі қақпақта тығыздыру резенкеңінің бар екендігін тексерініз
Күралғының жалдам қайнату режимінде жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесілінен шыя береді. Бәндәрлама жұмысының үақытын санай жүргейді	Бекіткіш клапан ластанған		«Күралға күтіп жасау» боліміне сәйкес бекіткіш клапана тазалу жүргірініз
	Бекіткіш клапан немесе оның тығыздыру резенкеңі жоғалған		Бекіткіш клапан немесе оның тығыздыру резенкеңінің бар екендігін тексерініз

 Егер қателікті дұрыстаі алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



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

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақуаларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайдаған күннен бастап 10 күннен соң оның бүйімді ауыстыру жолымен жүргізіледі. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша исуқалықта сәйкес колданылған, жөнделмелеген, бузылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу натижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда

тәннелады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шығын материалдарына таралямайды (кыш және тефлондық тығыздыуаштар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептелеуді (егер сатылған күннің анықтау мүмкін болмас).

Аспаптың өндірілген кезі бүйім корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуга болады. Сериялық нөмір 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 жыл (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бүйімнің пайдаланулы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүргізу жағдайында сатып алынған күннен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтардағы қайта өндіре бойынша жергілікті бәндәрламаға сәйкес пайдала асыру керек. Мұндай бүйімдерді әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Паэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжен, Китай, 518049.

Виробник: «Паэр Пойнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Йон Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжен, Китайт, 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-PM388-CIS-UM-1