

REDMOND

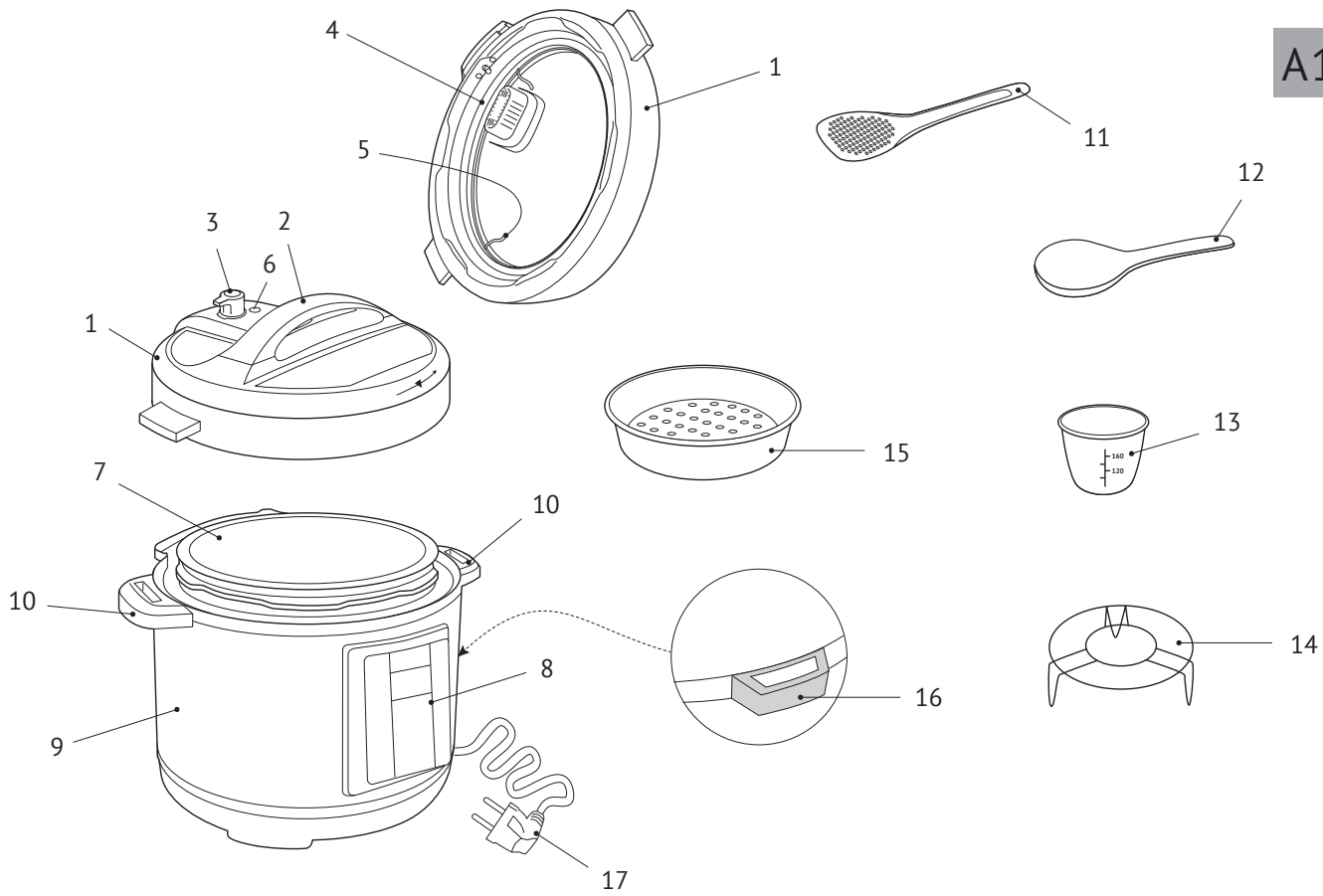
Мультиварка-скороварка
RMC-PM380



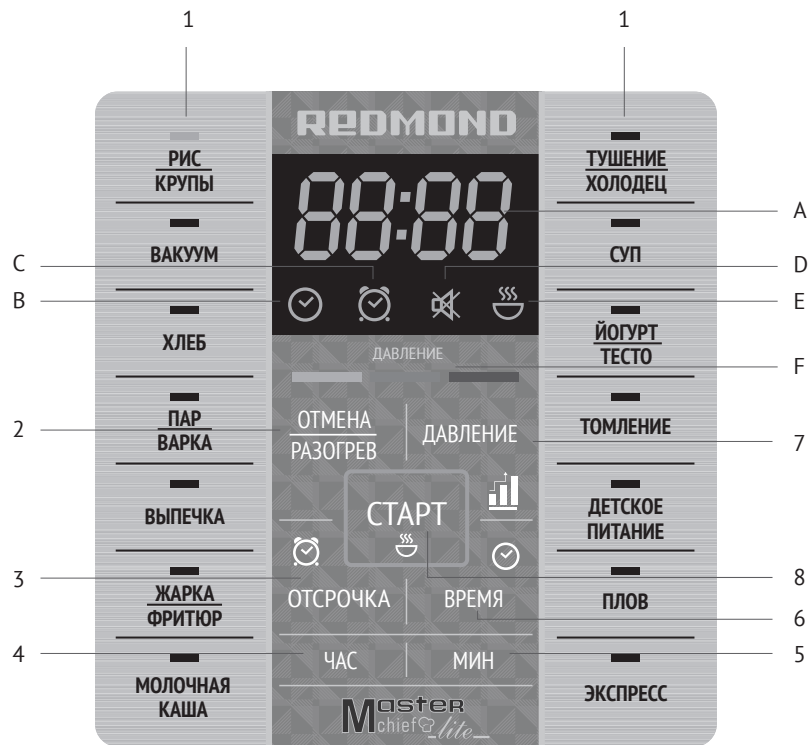
Руководство по эксплуатации

RUS	5
UKR	19
KAZ	20
UZB	39
ROU	49

A1



A2



СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	9	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	14
Программы.....	9	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	14
Функции	9	Программа «ЭКСПРЕСС».....	14
Комплектация	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Устройство мультиварки-скороварки	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Панель управления	9	Общие правила и рекомендации	14
Устройство дисплея.....	9	Очистка корпуса.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Очистка чаши.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ.....	10	Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца	15
Открытие/закрытие крышки.....	10	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Система защиты	10	Удаление конденсата	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка рабочей камеры.....	15
Установка уровня давления.....	10	VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	16
Установка времени приготовления.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	16
Отсрочка старта программы	11	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Разогрев блюд	11	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12		
III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ.....	13		
Программа «РИС/КРУПЫ».....	13		
Программа «ПАР/ВАРКА».....	13		
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»	13		
Программа «СУП».....	13		
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	13		
Программа «ПЛОВ»	13		
IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	13		
Программа «ВАКУУМ»	13		
Программа «ХЛЕБ»	13		
Программа «ВЫПЕЧКА»	14		
Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....	14		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	14		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

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

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая

видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

STOP **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

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

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

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способно-

стями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

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

STOP ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

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

Программы

Работающие в режиме скороварки: Работающие в режиме мультиварки:

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. РИС/КРУПЫ | 7. ВАКУУМ |
| 2. ПАР/ВАРКА | 8. ХЛЕБ |
| 3. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ | 9. ВЫПЕЧКА |
| 4. СУП | 10. ЖАРКА/ФРИТЮР |
| 5. ТОМЛЕНИЕ | 11. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 6. ПЛОВ | 12. ЙОГУРТ/ТЕСТО |
| | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| | 14. ЭКСПРЕСС |

Функции

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

Комплектация

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

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

Устройство мультиварки-скороварки А1

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

Панель управления А2

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

Устройство дисплея

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Открытие/закрытие крышки

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

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

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



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


Система защиты

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

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Время»**. На дисплее появится надпись **50л**. Отключение звуковых сигналов осуществляется нажатием кнопки **«Мин»** или **«Час»**. Загорится индикатор , на дисплее будет отображаться надпись **SOFF**. Для включения звуковых сигналов нажмите кнопку **«Мин»** или **«Час»**. По окончании настройки на нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Установка уровня давления

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

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


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

Установка времени приготовления

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

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

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

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



Отсрочка старта программы


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

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

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


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

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C

до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

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

Предварительное отключение автоподогрева


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

Разогрев блюд

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

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

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

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

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

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

Изменение температуры приготовления

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

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


Изменение времени приготовления

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «**Время**». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «**Час**», с шагом в 1 минуту — кнопку «**Мин**». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

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

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

III. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

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

Программа «ПАР/ВАРКА»

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

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

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



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

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Программа «СУП»

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

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

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки.

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

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова.

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

IV. ПРОГРАММЫ, РАБОТАЮЩИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ

Программа «ВАКУУМ»

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

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

Программа «ХЛЕБ»

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

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



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

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

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

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

STOP *ВНИМАНИЕ!* Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.



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

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

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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

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



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

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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



Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропор-

ции 1:1. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной. Перед приготовлением смажьте чашу прибора сливочным маслом.

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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

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



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Программа «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР/ВАПКА».

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, кольцо-держатель, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP

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



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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

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

Очистка внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

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



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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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



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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожу 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 аккумулятор удалите их пинцетом, не надавливая на кожу 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 устройства и не влияет на правильность его работы.

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Диапазон температуры во время приготовления/ Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
Р И С / КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	5 мин – 10 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	-	+	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	-	+	-	+
П А Р / ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	0:40	10 мин – 4 ч / 5 мин	30–160°C / 1°C	-	+	-	+
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление различных продуктов во фритюре	0:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	30–165°C / 1°C	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	-	+	+	+
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	70/+	+	+	+
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	-	+	-	-
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин – 5 ч / 5 мин	-	70/+	+	+	+

Про- грамма	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовле- ния/ Шаг установки	Диапазон температу- ры во время приготов- ления/ Шаг установки	Уровень давления по умолчанию, кПа / Возможность регулировки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоотгрев
ДЕТ- СКОЕ ПИТА- НИЕ	Приготовление детского питания	0:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	30–160°C / 1°C	–	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	5 мин – 3 ч / 1 мин	–	70/+	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление рассыпчатых каш на воде	–	–	–	–	–	–	–

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

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

RAM-B1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.).

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A673 – чаша с антипригарным покрытием

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


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

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

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


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

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


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


МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини - не менше 1/5 від обсягу чаші.
-  **Смажити та випікати під високим тиском категорично заборонено!**
- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаші.

STOP

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

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилийтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10–15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку приладу лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу й лише після вимкнення.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак до-

свіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

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

Програми**У режимі скороварки:**

РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
 ПАР/ВАРКА (ПАРА/ВАРИННЯ)
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛО-
 ДЕЦЬ)
 СУП (СУП)
 ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
 ПЛОВ (ПЛОВ)

У режимі мультиварки:

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

Функції

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

Комплектація

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

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

Будова мультиварки-скороварки А1

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

Панель управління А2

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

Будова дисплея

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

⚠ *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.*

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

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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

Відкриття/закриття кришки

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

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

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

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

Система захисту


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

Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натисненням кнопки «Отмена/Разогрев» (або прилад був відключений від електромережі під час роботи

програми), дайте приладу охолонути впродовж 10–15 хвилин і відкрийте клапан випуску пари для нормалізації тиску в чаші.

Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

Вимкнення звукових сигналів

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

Встановлення рівня тиску

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

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

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

Встановлення часу приготування

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

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

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

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


Відстрочка старту програми


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

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


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

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

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

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

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

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


Попереднє вимкнення автопідігріву

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

Розігрівання страв

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

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70–75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


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

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

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

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

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

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

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Час» або «Мин». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
 2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Мин», для зменшення – кнопку «Час». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.
 3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.
- i** Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 130 °C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами. Якщо під час


подальших змін температура буде встановлена нижче ніж 130 °С, час приготування повернеться до вихідного значення за вирахуванням вже відпрацьованого програмю.

Для змінення часу приготування:

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

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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

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



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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

III. РЕЖИМ СКОРОВАРКИ

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

Програма «ПАР/ВАРКА»

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

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

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

Програма «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Програма «СУП»

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

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

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки.

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

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різноманітних видів плову.

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

IV. РЕЖИМ МУЛЬТИВАРКИ

Програма «ВАКУУМ»

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

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

Програма «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

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

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

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

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

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

Програма «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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

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

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

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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

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

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

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



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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Програма «ЭКСПРЕСС»

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

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

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



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



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

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

- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

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

Очищення знімного парового та запірнього клапанів

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

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



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

Видалення конденсату

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

Очищення робочої камери

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

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

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 видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

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

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

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

VI. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1–E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонуть. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонуть. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонуть. Очистіть нагрівальний диск
	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита щільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультіварки до клацання
Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

VII. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

REDMOND


комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

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

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

KAZ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

STOP

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

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

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

STOP

Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!

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

STOP

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

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

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен,

оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

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

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

Бағдарламалар

Жылдам қайнату режимінде:

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

Мультипісіру режимінде:

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

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....бар
 Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....12 сағатқа дейін
 Автожылытуды алдын ала сөндіру.....бар
 Тағамдарды жылыту12 сағатқа дейін
 Стартты кейінге қалдыру24 сағатқа дейін
 Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....бар

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 д.	Шөміш.....	1 д.
RB-A673 тостағаны.....	1 д.	Жалпақ қасық.....	1 д.
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 д.	Рецепт кітабы.....	1 д.
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 д.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.	Сервистік кітапша.....	1 д.

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

Мультипісіргіш құрылымы A1

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

Басқару тақтасы A2

1. Кнопки выбора программ приготовления (Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы.)

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

Дисплей құрылымы

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

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

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


II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты ашу/жабу

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

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

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

 **HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиімеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпусты арнайы тұтқадан ұстаңыз.


Қорғау жүйесі

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

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

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

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

Қысым деңгейін орнату

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

1. Қысымды орнату режиміне өту үшін, «Давление» батырмасын басыңыз.

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


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

Әзірлеу уақытын орнату

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

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

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


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


Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


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

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

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

 *Стартты кейінге қалдыру функциясы «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.*


Стартты кейінге қалдыру функциясының жұмыс барысында, таңдалынған бағдарлама индикаторы жанады, дисплейде  индикаторы, стартты кейінге қалдыру уақытының кері минут-

тық санағы, егер авто жылыту функциясы қосылу болса,  индикаторы көрсетіледі. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін, «Отсрочка» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.



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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

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

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



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

Автожылытуды алдын ала сөндіру

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

Тағамдарды жылыту

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

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

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



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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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



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

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



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

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



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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

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




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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

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

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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

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

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

STOP ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

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

III. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама күршіткі суда және бүтіндәнді жармалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған.

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

«ПАР/ВАРКА» бағдарламасы

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

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

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

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

«СУП» бағдарламасы

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

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

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька.

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

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.

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

IV. МУЛЬТИ ПІСІРУ РЕЖІМІ

«ВАКУУМ» бағдарламасы

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

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

«ХЛЕБ» бағдарламасы

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

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

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

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

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

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

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

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

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

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасы

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

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

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

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

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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.

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

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

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

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

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

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

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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

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

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

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

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

V. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

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

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

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

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

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

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

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

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

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

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

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

Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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

⚠ *Мультипісiргiштiң жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісiнен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

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

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

i *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзiмен өзi құрылғы ақауының белгiсi болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейдi.*

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

VI. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖООҰ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісiргiш корпусына қиық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісiргiштiң iшкi қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i *Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.*

VII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР


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

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

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

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

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

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

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

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

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

- Bug' chiqarish klapani, bosimni sozlash klapani, qopqoqning ichki tomonidagi zichlovchi halqa, kondensatni yig'ish uchun konteynerning tozaligi va sozligini doimo kuzatib boring. Shikastlanishlar, tiqinlar mavjud bo'lganda, klapanlar, ichki qopqoq va zichlovchi qopqoq deformatsiyalangan yoki kondensat yig'ish uchun konteyner to'lganda jihozni elektr tarmog'iga hech qachon ulamang. Zichlovchi halqani mustaqil almashtirganda faqat johoz majmuasiga kiruvchi zahira halqasidan foydalaning.
- Bosim ostida taom tayyorlash uchun jomda suv yoki boshqa suyuqlikning bo'lishi shart – jom hajmining kamida 1/5 qismicha.

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

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

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

- Tayyorlash jarayoni vaqtida yoki u tugashi bilan bug' chiqarish klapan ochilganda qaynoq bug' vertikal yo'nalishda yuqoriga kuchli otilishi mumkin. U ochilganda qopqog' ustiga engashmang yoki klapan tirqishlari ustiga qo'llaringizni qo'ymang.
- Ishchi kamerasida bosim oshib ketganda qopqoqni blokirovka qilish tizimi avtomatik ravishda ishga tushadi. Ishchi kameradagi bosim me'yoriga kelmasidan turib jihoz qopqog'ini ochishga urinmang.
- Suyuq yoki pyuresimon taomlarni tayyorlash tugashi bilan bug' chiqarish klapani orqali qaynoq suyuqlikning otilib chiqishining oldini olish uchun bosimni tushirishdan avval jihozni 10-15 daqiqa sovutib.
- Johoz qopqog'ini faqat unga o'rnatilgan plastik dastasidan ushlagan holda oching. Qurilmani faqat jihoz korpusining yon tomonlariga o'rnatilgan maxsus dastalardan ushlagan va faqat jihoz ochirilgan holda ko'tarish mumkin.
- Jihozni yumshoq yuzga ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar)

tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

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

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-PM380
Quvvati.....	1000 Vt
Kuchlanish	220 – 240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoya qilish.....	I sinf
Jom hajmi	6 l
Jom qoplamasi	kuyishga qarshi
Display.....	yorug'lik diodli, raqamli
Bug' klapani	olinuvchi
Qopqog'	olinuvchi
Himoya tizimi.....	4 bosqichli:

- bug' chiqarish klapani
- mahkamlash klapani
- harorat saqlagichi
- ortiqcha bosim datchigi

Dasturlar

Tez pishirgich rejimida:

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

Multipishirgich rejimida:

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

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (dastur ishlayotgan vaqtda harorat va vaqtini o'zgartirish)..... bor
 Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....12 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish bor
 Taomlarni isitish.....12 soatgacha
 Ishga tushirishni kechiktirish24 soatgacha
 Tovush signallarini o'chirish..... bor

Majmua to'plami

Multipishirgich-tezpishirgich	1 dona	Cho'mich	1 dona
RB-A673 jomi.....	1 dona	Yassi qoshiq.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona	Resept kitobi	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun taglik	1 dona	Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona	Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Multipishirgich-tezpishirgichning tuzilishi A1

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

Boshqaruv paneli A2

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

Displayning tuzilishi

- A. Vaqt/harorat qiymati indikator.
- B. Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikator.
- C. Ishga tushirishni kechiktirish rejimi indikator.
- D. Tovush signallarini o'chirish indikator.
- E. Taomni isitish va avtomatik isitish funksiyalari ishi indikator.
- F. Ishki kameradagi bosim darajasi indikator.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.

⚠ *Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.*

Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin jihozni yoqish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishlamasdan saqlab turish kerak.

Jihoz korpusini nam latta bilan arting va jomni yuving, ularni quring. Jihozdastlabki foydalanish vaqtida noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni to'liq tozalashni amalga oshiring («Jihoz ustidan qarov» bo'limiga qarang).

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilginki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqog'ozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgich-tezpishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsonlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmasligi kerak.

II. MULTIPISHIRGICH-TEZPISHIRGICH DAN FOYDALANISH

Qopqoqni ochish/yopish

Qopqoq yopilganda jihoz mahsulot korpusi bilan germetik ravishda birlashadi, bu esa uning ishchi kamerasida yuqori bosimni hosil qilishga imkon beradi.

Jihoz ichidagi bosim atmosfera bosimidan baland bo'lganda qopqoq avtomatik ravishda blokirovka qilinadi. Agar tayyorlash yakunlanishi bilan qopqoqni kuch ishlatmasdan ochib bo'lmasa, bu ishki kameradagi bosimning hali juda baland ekanligini bildiradi. Jihozni 10-15 daqiqa sovutning, keyin jomdagi bosimni me'yoriga keltirish uchun bug' klapanini oching.

Qopqoqni yoping va uni «Закрыто» holatiga kelgunicha oxirigacha burang. Tezpishirgich rejimida tayyorlash uchun bug' klapanini «Закрыто» holatiga, multipishirgich rejimida tayyorlash uchun esa – «Открыто» holatiga keltiring.

⚠️ DIQQAT! Ishlash vaqtida jihoz qiziydi! Tayyorlash jarayonida va u tugashi bilan jihozning metall qismlariga tegmang. Jihozni ko'targanda va tashiganda korpusdagi maxsus dastadan ushlang.


Himoya tizimi

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichi ko'p bosqichli humiya tizimi bilan jihozlangan. Agar kameradagi harorat va (yoki) bosim yo'l qo'yiladigan ko'rsatkichlardan ortib ketssa, tizim tayyorlash jarayonini to'xtatadi. Ushbu ko'rsatkichlar me'yoriga kelganidan keyin tayyorlash jarayoni qayta tiklanadi. Agar ma'lum vaqt davomida bu sodir bo'lmasa, maxsus qurilma elektr ta'minot zanjirini uzadi va multipishirgich-tezpishirgichi ishini butunlay to'xtatadi.

Agar tezpishirgich rejimida tayyorlash jarayonini «Отмена/Разоррев» tugmasini bosish bilan uzib qo'ygan bo'lsangiz (yoki dastur ishlayotgan vaqtda jihoz elektr tarmog'idan uzilgan bo'lsa), jihozni 10-15 daqiqa sovutning, keyin jomdagi bosimni me'yoriga keltirish uchun bug' klapanini oching.

Ishki kameradagi bosim me'yoriga kelgandan so'ng jihoz qopqog'ini oching.

Tovush signallarini o'chirish

Tovush signallarini o'chirish uchun «Время» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. Displayda «SON» yozuvi paydo bo'ladi. Tovush signallarini o'chirish «Мин» yoki «Час» tugmachasini bosish orqali amalga oshiriladi.  indikator yonadi, displayda «SOFF» yozuvi aks ettiriladi. Tovush signallarini yoqish uchun «Мин» yoki «Час» tugmachasini bosing. Sozlash nihoyasiga yetishi bilan boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

Bosim darajasini o'rnatish

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichida tezpishirgich rejimida ishlovchi dasturlarda bosim darajasini 30 kPa dan 70 kPa gacha o'zgartirish mumkin.

1. Bosimni o'rnatish rejimiga o'tish uchun «Давление» tugmachasini bosing.

2. Kerakli bosim darajasini o'rnatish uchun «Мин» tugmachasini bosilganda bosim darajasi ortadi, «Час» tugmachasini bosilganda esa – pasayadi. O'zgarishlar tegishli indikatorlar bilan aks ettiriladi. Maximal qiymatga yetganda bosim darajasini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

Daraja	Indikator	Bosim, kPa
Quyi	Sariq	30
O'rtacha	To'q sariq	50
Yuqori	Qizil	70

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichi «ЭКСПРЕСС» dasturidan boshqa har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatish mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

Avtomatik dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun «Время» tugmachasini bosing. Vaqt indikatoridagi soat qiymati miltillay boshlaydi. «Час» tugmachasini bosgan holda soatning kerakli qiymatini o'rnatish. Soat qiymatini tanlagandan keyin «Мин» tugmachasini bosib turgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatish. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-birga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing.

i *Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ish haroratiga chiqqanidan keyin boshlanadi. Masalan, sovuq suv quyilsa va «ПАР/ВАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 5 daqiqaga o'rnatilsa, dasturni ishga tushirish va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan boshlanadi.*


Dasturni ishga tushirishni kechiktirish


«Отсрочка старта» funksiyasi tayyorlash dasturining bajarilishi boshlangunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqtni berishga imkon beradi (24 soatgacha).

Avtomatik dastur tanlangandan keyin ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun «Отсрочка» tugmachasini bosing. Vaqt indikatorini 00:00 ni ko'rsatadi va miltillay boshlaydi. «Час» tugmachasini bosilganda soat qiymati, «Мин» tugmachasini bosilganda esa – daqiqa qiymati ortadi.

Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-birga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. 00:00 qiymat o'rnatilganada «Старт» tugmachasini bosilgandan keyin tayyorlash dasturini bajarish boshlanadi.

i *«ЖАРКА/ФРИТЮР» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda ishga tushirishni kechiktirishdan foydalanib bo'lmaydi.*


Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayotgan vaqtda tanlangan dastur indikatorini yonadi, displayda  indikatorini, ishga tushirishni kechiktirishning daqiqalardagi teskari hisobi

va avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan bo'lsa,  indikator aks ettiriladi. Tayyorlash dasturining ishlash vaqtini ko'rish uchun «Отсрочка» tugmachasini bosib va ushlab turing.



Рецепт таркибida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan hollarda ishga «Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soatgacha 70-75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik isitish ishlayotgan vaqtda  indikator yonadi, displeyda esa ushbu rejimdagi ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi.

Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Разогрев» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin.



«ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda «Автомодерв» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Автоматик isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lavermaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichida asosiy tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda bu funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dastur ishlayotgan vaqtda «Старт» tugmachasini bosib va ushlab turing, «Отмена/Разогрев» tugmachasi indikator o'chadi. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Старт» tugmachasini yana bir bor bosib («Отмена/Разогрев» tugmacha indikator yonadi).

Taomlarni isitish

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni jihoz ko'pusiga o'rnatib.
2. Qopqoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Разогрев» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Displeyda tegishli indikator va tugmacha indikator yonadi. Taymer isitish vaqtining hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70-75°C haroratgacha isitadi va uni 12 soatgacha issiq holda ushlab turadi. Zarur bo'lgan hollarda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan va displeydagi tegishli indikatorlar va tugmacha indikator o'chmagunicha ushlab turgan holda isitishni to'xtatish mumkin.



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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi

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



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



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



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



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



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

Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Час» yoki «Мин» tugmachasini bosib. Displeyda harorat qiymati indikator miltillay boshlaydi.
2. Kerakli haroratni o'rnatib. O'rttirish uchun «Мин» tugmachasini, kamaytirish uchun esa – «Час» tugmachasini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



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

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

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

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

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

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

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

STOP TA'QQLANADI:

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

III. TEZPISHIRGICH REJIMI

«РИС/КРУПЫ» dasturi

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

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

«ПАР/ВАРКА» dasturi

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

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

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

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» dasturi

Dastur go'sht, sabzavotlar, tovuq go'shti, dengiz mahsulotlari va ko'p masallikli taomlarni dimlab pishirish hamda xolodes va zalivnoy tayyorlash uchun mo'ljallangan.

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

«СУП» dasturi

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

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

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur go'shtni dimlab pishirish, rulki.

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

«ПЛЮБ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan.

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

IV. MULTIPISHIRGICH REJIMI

«BAKYUM» dasturi

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

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

«ХЛЕБ» dasturi

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

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Bu dasturda foydalanganda avtomatik isitish funksiyasining maksimal ishlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi.

i Masalliqnlarni solganda ularning jum ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan ortib ketmasligini kuzatib boring.

Dastur ishining birinchi soatida xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi. Xamirni tindirish bosqichida jihoz qopqog'ini ochmang! Tayyorlanayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.

Tayyorlash vaqti 1 soatdan kamroqqa o'rnatilganda «Сmapm» tugmachasi bosilgandan keyin pishirish jarayoni boshlanadi.

«Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirish sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin. U nam bo'lib qolmasligi uchun tayyor mahsulotni darhol multipishirgich-tezpishirgichdan chiqarib oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan holda multipishirgich-tezpishirgichda oz vaqtga qoldirishga yo'l qo'yiladi.

STOP *DIQQAT!* Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxona qo'lqoplaridan foydalaning.

«ВБИПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili xamirdan biskvitlar, pishiriqlar va piroglar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

💡 *Pishirish tayyorlaganda taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. U nam bo'lib qolmasligi uchun tayyor mahsulotni darhol multipishirgich-tezpishirgichdan chiqarib oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan holda multipishirgich-tezpishirgichda oz vaqtga qoldirishga yo'l qo'yiladi.*

«ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturi

Dastur sabzavotlar, go'sht, baliq va tovuq go'shtini qovurish hamda frityurda turli mahsulotlarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Bu dastur ishlayotgan vaqtda jihoz qopqog'ini ochiq qoldirish lozim. Berilgan tayyorlash haroratiga erishilganda jihoz tovushli signal beradi. Bu dastur ishlayotgan vaqtda jihoz qopqog'ini ochiq qoldirish lozim.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

STOP *Yog'ning juqa issiq ekanligini yodda tuting! Kuyishning oldini olish uchun oshxona qo'lqoplaridan foydalaning va jihoz ustiga engashmang.*

i *Masalliqnlarning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qiling va jomdagi masalliqnlarni vaqti-vaqti bilan aralashtirib turishni tavsiya qilamiz.*

Frityurda tayyorlash vaqtida mahsulotlar solingan savatchani qizitilgan yog'ga soling. Frityur sifatida faqat tozalangan o'simlik yog'idan foydalaning. Bitta yog'dan mahsulotlarni takroran frityurda tayyorlash uchun foydalanmang. «ЖАРКА/ФРИТЮР» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Dastur past darajadagi yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan foydalanib bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

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

i *Sutli bo'tqalar tayyorlash uchu yog'lik darajasi past bo'lgan tozalangan sutdan foydalaning, qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtiring. Butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv shaffof bo'lmaguncha yaxshilab yuving. Tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lang.*

Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturi

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturi yordamida siz o'z uyingizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin hamda «ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturida xamirni tindirish uchun maksimal darajadagi qulay sharoitlarni yaratish mumkin.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Bu dasturda avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

 *Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (alohida xarid qilindi).*

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

REDMOND RMC-PM380 multipishirgich-tezpishirgichi bolalar taomlari hamda o'sish va rivojlanishning turli bosqichlarida ular ustidan qarov bilan bog'liq bo'lgan ko'pgina masalalarni hal qilishni yengillashtirishga yordam berishi mumkin.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur guruch va sochilma bo'tqalarni suvda tayyorlash uchun mo'ljallangan. Dastur suv to'liq qaynaganidan keyin avtomatik o'chirishni ko'zda tutadi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini o'rnatish, ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik isitish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

V. JIHOZ USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «НА ПАРУ» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin (14-betga qarang).
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

STOP

Jihozni tozalashda dag'al salfetkalar yoki gubkalar, abraziv pastalardan foydalanish TA'QIQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.



Dlihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI!

- Multipishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

- Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan har safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalangan holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyung va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.

Jomdan muntazam ravishda foydalanganda uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Qopqoqning ichki yuzasi va zichlovchi halqani tozalash

- Multipishirgich-tezpishirgich qopqog'ini oching. Halqa-ushlagichdan zichlovchi halqani oling.
- Qopqoq ichki yuzasini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan zichlovchi halqani idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving.
- Qopqoq, halqa-ushlagich va zichlovchi halqani quruq qilib arting.
- Zichlovchi halqani halqa-ushlagichga o'rnatung.

Olinuvchi bug' klapani va berkituvchi klapani tozalash

Bug' va berkitish klapanlari jihoz yuqori qopqog'idagi maxsus uyachaga o'rnatilgan. Qopqoq ichki yuzasidagi himoya panjarasi klapanlarning tarkibiy qismi hisoblanadi.

- Bug' klapanini ehtiyotlik bilan yuqoriga torting va uni oling.
- Qopqoqning ichki tomonidagi himoya panjarasini o'zingizga tortgan holda chiqarib oling.
- Berkitish klapani rezinasini ehtiyotlik bilan chiqarib oling va klapanning o'zini ham chiqarib oling. Bug' va berkitish klapanlarining barcha qismlarini yuving.
- Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: berkitish klapanini joyiga joylashtiring va unga rezinkani kiydiring, bug' klapanining himoya panjarasini rasporalarga oxirigacha o'rnatung. Bug' klapanini jihoz qopqog'idagi uyachaga zich qilib joylashtiring.



DIQQAT! Klapan rezinkalarining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olganda, tozalaganda va o'rnatganda buramang va cho'zmang.

Kondensatni chiqarib yuborish

Bu modelda kondensatning ortiqcha qismi jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada toplanishi mumkin. Uni yoqotish uchun oshxona salfetkalaridan foydalaning.

Ishchi kamerani tozalash

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

STOP *Multiplashirgich ishchi kamerani tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!*

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

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

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

Jihozni tashish tashish qadog'idagi ko'rsatmalarga ko'ra amalga oshirilmog'i kerak.

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

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Displeyda xatolik to'g'risida xabar namoyish qilindi: E1-E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qopqoqni zich qilib yoping, jihozni qaytadan elektr tarmog'iga ulang
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan	Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli raz'emga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'idagi kuchlanish borligini tekshiring. Agar u bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling

Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi turg'un emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi borligini tekshiring. Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multiplashirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung
	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutuing. Qizdirish diskini tozalang
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Jom jihoz korpusiga notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung
	Multiplashirgich jomi va ichki qopqog'i o'rtasidagi birlashuvning gemitikligi buzilgan	Qopqoq bilan jihoz korpusi orasida begona buyumlar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) yoqligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multiplashirgich qopqog'ini doimo tiqilgan tovush chiqargan holda yoping
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz ichki qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

i *Nosozlikni bartaraf qilib bo'lmagan hollarda vakolatli servis markaziga murojaat qiling.*

VII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagigina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.


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

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi – mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

REDMOND

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

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

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

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
 - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
 - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
 - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.

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

ROU

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

- Asigurați-vă întotdeauna de curățenia și întreținerea supapei de eliberare a aburului, supapei de reglare a presiunii, inelului de etanșare de pe partea interioară a capacului, containerului pentru colectarea condensatului. Nici într-un caz nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă există orice semne de deteriorare, blocaje, deformări ale supapelor, capacului interior și inelului de etanșare sau cu containerul de acumulare a condensatului plin. La înlocuirea independentă a inelului de etanșare folosiți numai inelul de rezervă, ce intră în setul aparatului.
- Pentru pregătirea mâncării sub presiune este obligatorie prezența în castron a apei sau altui lichid – nu mai puțin de 1/5 din volumul castronului.

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

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

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

- La deschiderea supapei de eliberare a aburului în timpul sau la sfârșitul procesului de pregătire este posibilă eliminarea puternică verticală a aburului fierbinte. Nu vă aplecați asupra capacului și nu țineți mâinile pe orificiile supapei la deschiderea acesteea.

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

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

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

- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

Caracteristicile tehnice

Model.....	RMC-PM380
Putere	1000 Wat
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Volumul gastronomic	6 l
Acoperirea gastronomic	non-stick
Afișaj.....	LED-uri, digital
Supapa de abur.....	detașabilă
Capacul	detașabil
Sistemul de protecție	4-niveluri:
	<ul style="list-style-type: none"> • valva de eliberare a aburului • supapa de închidere • siguranța termică • senzorul de presiune

Programele

În regimul oalei sub presiune:

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

În regimul multifierbătorului:

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

Funcții

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

Echipamente

Multifierbător-oala sub presiune1 buc.	Căuș1 buc.
Castron RB-A673.....1 buc.	Lingură plată.....1 buc.
Container pentru pregătirea în abur1 buc.	Cartea rețete1 buc.
Stand pentru pregătirea în abur.....1 buc.	Manual pentru utilizare1 buc.
Pahar gradat.....1 buc.	Cartea de servicii1 buc.

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

Dispozitivul multifierbătorului-oalei sub presiune A1

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

Panoul de control A2

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

Dispozitivul de afișare

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

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

⚠ Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

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

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

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

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

II. OPERAȚIUNEA MULTIFIERBĂTORULUI-OALEI SUB PRESIUNE

Deschiderea/închiderea capacului

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

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

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

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


Sistem de protecție

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

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

După normalizarea presiunii în camera de lucru deschideți capacul dispozitivului.

Deconectarea semnalelor sonore

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

Setarea nivelului de presiune

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

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

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

Setarea timpului de pregătire

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

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

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

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



Întârzierea startului programului

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

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


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

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

În timpul activității funcției startului întârziat arde indicatorul programului ales, pe afișaj se afișează indicatorul , număratoarea inversă a minutelor startului întârziat și, dacă este activă funcția de autoîncălzire, indicatorul . Pentru a vedea timpul activității programului de gătit, apăsați și țineți apăsat butonul «Отсрочка».

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

Menținerea temperaturii bucatelor preparate (autoîncălzirea)

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

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

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

Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

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

Încălzirea bucatelor

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

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

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

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

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

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

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

Pentru schimbarea temperaturii de gătit:

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

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


Pentru schimbarea timpului de pregătire:

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

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

Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierbătorului-oala sub presiune în corespundere cu programul de și puneți-o în dispozitivul aparatului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul dispozitivului și întoarceți în poziția «Закрото» până la capăt. Pentru pregătirea în regimul oalei sub presiune întoarceți supara de abur în poziția «Закрото», în regimul multifierbătorului – în poziția «Открито». Conectați aparatul la sursa de alimentare.
4. Pentru alegerea programului de pregătire apăsați butonul respectiv. Indicatorul butonului se va aprinde.

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

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

 SE INTERZICE:

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

III. REGIMUL OALEI SUB PRESIUNE

Programul «РИС/КРУПЫ»

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

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

Programul «ПАР/ВАРКА»

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

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

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

Programul «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

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

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

Programul «СУП»

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

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

Programul «ТОМЛЕНИЕ»

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

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

Programul «ПЛОВ»

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilafuri.

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

IV. REGIMUL MULTIFIERBĂTORULUI

Programul «ВАКУУМ»

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

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

Programul «ХЛЕБ»

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

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

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

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

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

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

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

Programul «ВЫПЕЧКА»

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

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

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

Programul «ЖАРКА/ФРИТЮР»

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

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

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

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

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

Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

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

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

Programul «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

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

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

Programul «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

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

Programul «ЭКСПРЕСС»

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

V. ÎNGRIJIREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

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

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

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

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

Curățarea corpului

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

Curățarea vasului

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

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

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

Curățarea suprafeței interioare a capacului și inelului de etanșare

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

Curățarea supapei de abur detașabile și a supapei de închidere

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

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

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

Eliminarea condensului

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

Curățarea camerei de lucru

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

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

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

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

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

Transportarea dispozitivului trebuie făcută în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalajul de transport.

VI. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, rezidui de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
	Nu se respectă ermetizarea	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, rezidui de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului plin se va auzi un click.
inelul de etanșare de pe capacul interior al multi-cookerului::	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.

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

VII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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





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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

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

RMC-PM380-CIS-UM-5