REDMOND

Мультиварка-скороварка RMC-P470

Руководство по эксплуатации



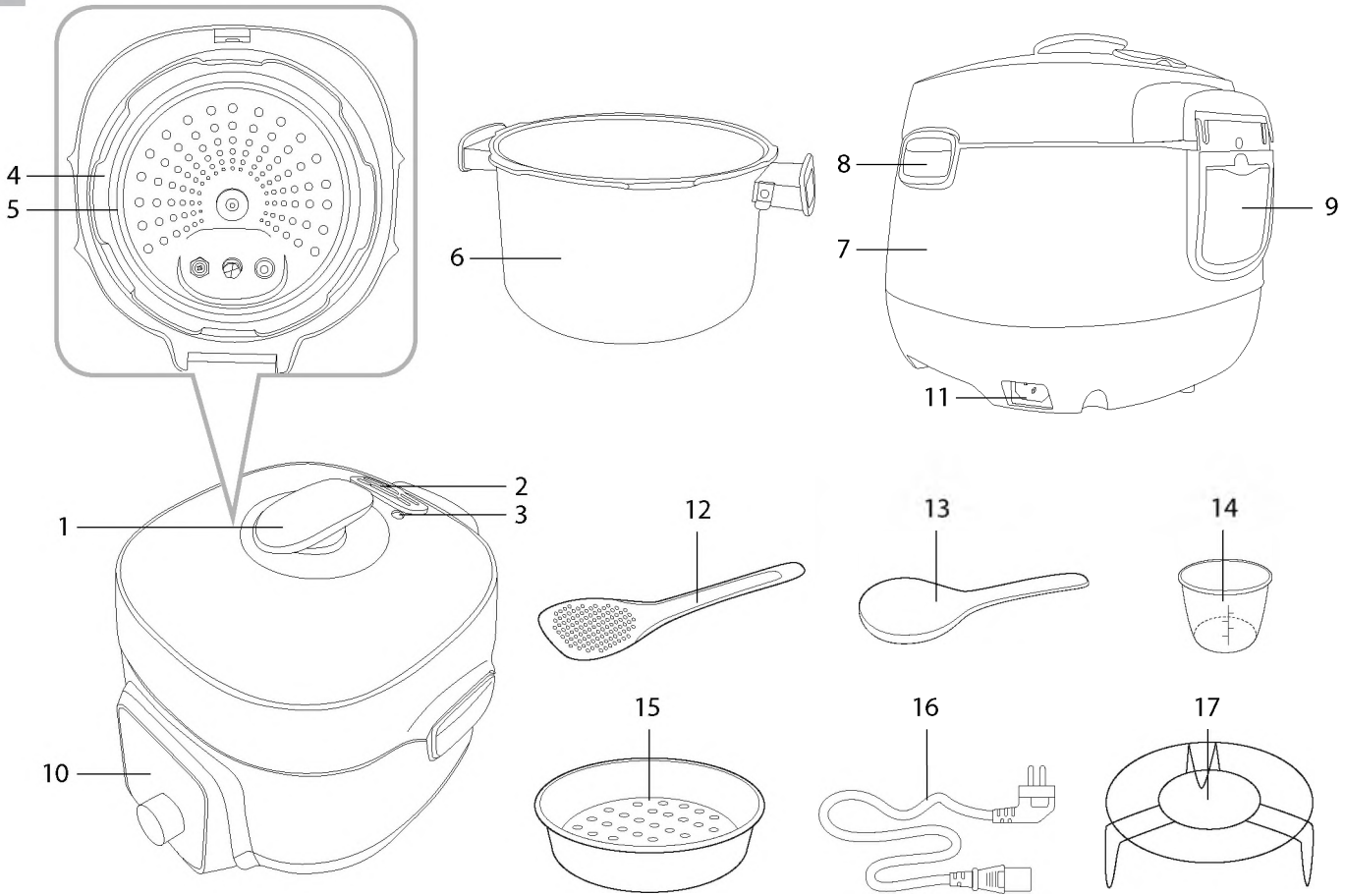
ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

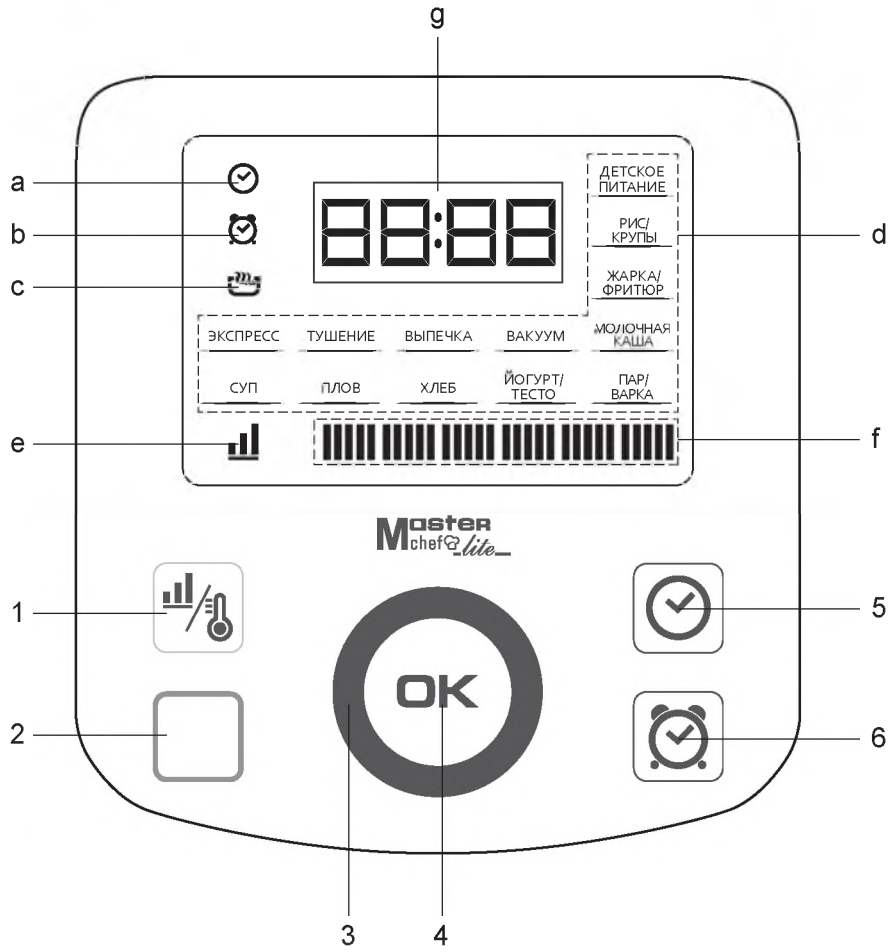
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

СОДЕРЖАНИЕ

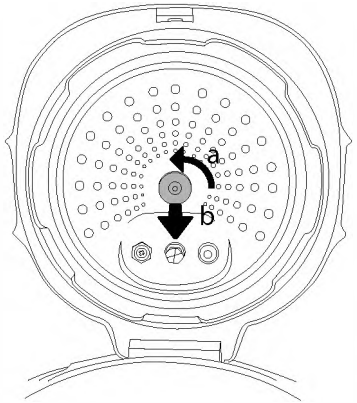
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 7
Технические характеристики 9
Автоматические программы приготовления 9
Функции 9
Комплектация 9
Устройство прибора 9
Дисплей и панель управления 9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 10
Отключение звуковых сигналов 10
Блокировка панели управления 10
Общий порядок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

A1

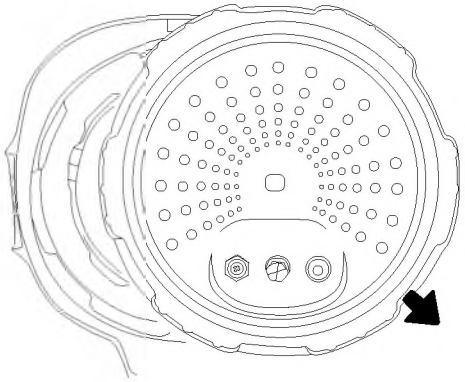



g
a
b
c
d
e
f
1
2
3
4
5
6
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
РИС/ КРУПЫ
ЖАРКА/ ФРИТЮР
МОЛОЧНАЯ КАША
ПАР/ ВАРКА
ЭКСПРЕСС
ТУШЕНИЕ
ВЫПЕЧКА
ВАКУУМ
СУП
ПЛОВ
ХЛЕБ
ЙОГУРТ/ ТЕСТО
Master chef lite
OK

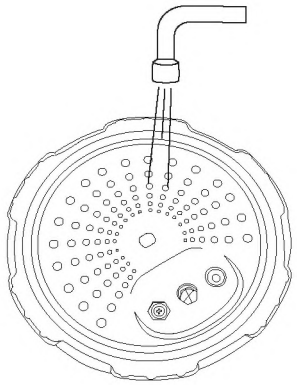
A3



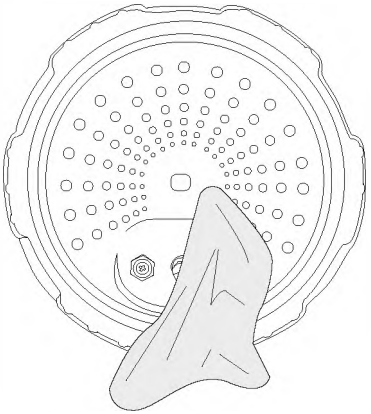
1



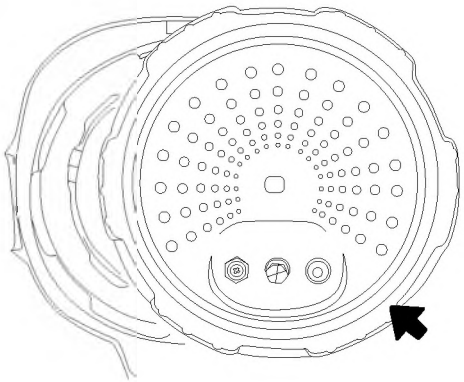
2



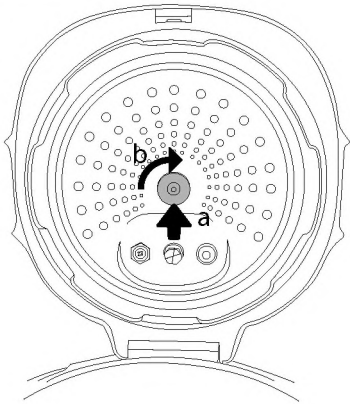
3



4



5



6

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- При открытии парового клапана во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки в нижней части корпуса и только в выключенном состоянии.

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

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель RMC-P470
Мощность ..... 1000 Вт
Напряжение ..... 220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком ..... класс I
Объем чаши ..... 5 л
Покрытие чаши ..... антипригарное керамическое
Дисплей ..... светодиодный
Тип управления ..... сенсорный, механический
Внутренняя крышка ..... съемная
Паровой клапан ..... съемный
Система защиты 4-уровневая:

- паровой клапан
- запорный клапан
- температурный предохранитель
- датчик избыточного давления

Шнур питания ..... съемный
Габаритные размеры ..... 300 × 350 × 280 мм
Вес нетто ..... 5,4 кг

Автоматические программы приготовления

Нормальное давление (режим мультиварки)	**Высокое давление (режим скороварки)**
ЭКСПРЕСС	РИС/КРУПЫ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	СУП
МОЛОЧНАЯ КАША	ТУШЕНИЕ
ВАКУУМ	ПЛОВ
ХЛЕБ	ПАР/ВАРКА
ВЫПЕЧКА	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	
ЖАРКА/ФРИТЮР	

Функции

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

Комплектация

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

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

Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

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

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

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

1. Кнопка — настройка температуры приготовления; настройка рабочего давления
2. Кнопка □ — включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
3. Энкодер — поворотный джойстик для переключения между программами приготовления, значениями параметров
4. Кнопка OK — переход к настройкам из режима ожидания, подтверждение введенных настроек, запуск программы приготовления
5. Кнопка — настройка времени приготовления
6. Кнопка — настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

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

Блокировка панели управления

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

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

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните ручку по часовой стрелке до упора.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Установка времени приготовления

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

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

Установка температуры приготовления

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

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

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

Установка уровня давления

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

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

Сброс давления

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

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

Отсрочка старта программы

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

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

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

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

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

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

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

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

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

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

Изменение времени в процессе приготовления

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

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

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

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

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°С до 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горят индикатор законченной

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

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

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

Предварительное отключение автоподогрева

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

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

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

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

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

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-C514 – чаша с керамическим покрытием

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме А3 (стр. 6).

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

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Снимите внутреннюю крышку и извлеките паровой клапан, потянув его вверх.

2. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед сборкой.
3. Установите паровой клапан на место.

Очистка чаши

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

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

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

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

Удаление конденсата

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

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Удаляйте конденсат после каждого использования.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети		Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены

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

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, 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 прибора.



1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
3 – серийный номер модели

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

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

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

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

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

STOP *Смажити та випікати під високим тиском категорично ЗАБОРОНЕНО!*

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, 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 *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!*

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами 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 можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

STOP *УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

Технічні характеристики

Модель.....RMC-P470
Потужність.....1000 Вт
Напруга.....220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....клас I
Об'єм чаші.....5 л
Покриття чаші.....антипригарне керамічне
Дисплей.....світлодіодний
Тип управління.....сенсорний, механічний
Паровий клапан.....знімний
Внутрішня кришка.....знімна
Система захисту.....4-рівнева:

- паровий клапан
- запірний клапан
- температурний запобіжник
- датчик надлишкового тиску

Електрошнур.....знімний
Габаритні розміри.....300 × 350 × 280 мм
Вага нетто.....5,4 кг

Автоматичні програми приготування

Нормальний тиск (режим мультиварки):
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)
ХЛЕБ (ХЛІБ)
ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)

Високий тиск (режим скороварки):
РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
СУП (СУП)
ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
ПЛОВ (ПЛОВ)
ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)

Функції

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

Комплектація

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

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

Будова приладу (схема A1, стор. 4)

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

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

a. Індикатор часу приготування
b. Індикатор відстрочки старту
c. Індикатор автопідігріву/розігрівання
d. Індикатори автоматичних програм приготування
e. Індикатор приготування під тиском
f. Індикатор виходу на робочі параметри / шкала рівня тиску
g. Цифровий індикатор

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

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 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** очистьте 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-скороварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

STOP *УВАГА! Піднімати прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.*

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

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

Блокування панелі управління

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

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

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

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептом). Стежте за тим, щоб **усі інгредієнти, зокрема рідина, 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 ручку за годинниковою стрілкою до упору.

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

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

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

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

9. За необхідності змініть рівень тиску в чаші в разі вибору програм, що працюють у режимі скороварки (див. розділ «Встановлення рівня тиску»).
10. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

Натискання кнопки ☐ під час налаштування програми призведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки ☐ після автозбереження переведе прилад в режим очікування (на дисплеї відображається – – – –).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Встановлення часу приготування

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

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

Встановлення температури приготування

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

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

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

Встановлення рівня тиску

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

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

Скинення тиску

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

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

Відстрочка старту програми

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

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

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

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

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

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

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Змінення температури в процесі приготування

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

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

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

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

Змінення часу в процесі приготування

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

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

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

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

Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

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

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

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається – – – –).

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

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

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

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. У режимі очікування (на дисплеї відображається – – – –) натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Загориться індикатор на дисплеї, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°С і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання удруге натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається – – – –).

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

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

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

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

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

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

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-C514 – чаша з керамічним покриттям

Ємність 5 літрів. Володіє підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дана чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки-скороварки для зберігання продуктів. Можна мити в посудомийній машині.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

⚠ *УВАГА! Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов!*

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.

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

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

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

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 знімної внутрішньої кришки

Знімну внутрішню кришку і ущільнювальну резинку рекомендується очищати після кожного використання приладу. Ретельно промивайте кришку під струменем води, допускається використання м'якого миючого засобу. Порядок очищення наведений на схемі А3 (стор. 6).

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

Очищення знімного парового клапану

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

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

Очищення чаші

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

Видалення конденсату

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

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

Видаляти конденсат необхідно після кожного використання.

Очищення робочої камери

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити 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 натискуючи на кожух датчика.

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина		Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Увімкніть прилад у справну розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму		
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
		Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. **Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на** оригінальному гарантійному талоні.

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

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

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

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

1 — місяць виробництва (01 — січень, 02 — лютий ... 12 — грудень)
2 — рік виробництва (1 — 2011 р., 2 — 2012 р.... 0 — 2020 р.)
3 — серійний номер моделі

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

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