

REDMOND

Мультиварка-скороварка RMC-PM504

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

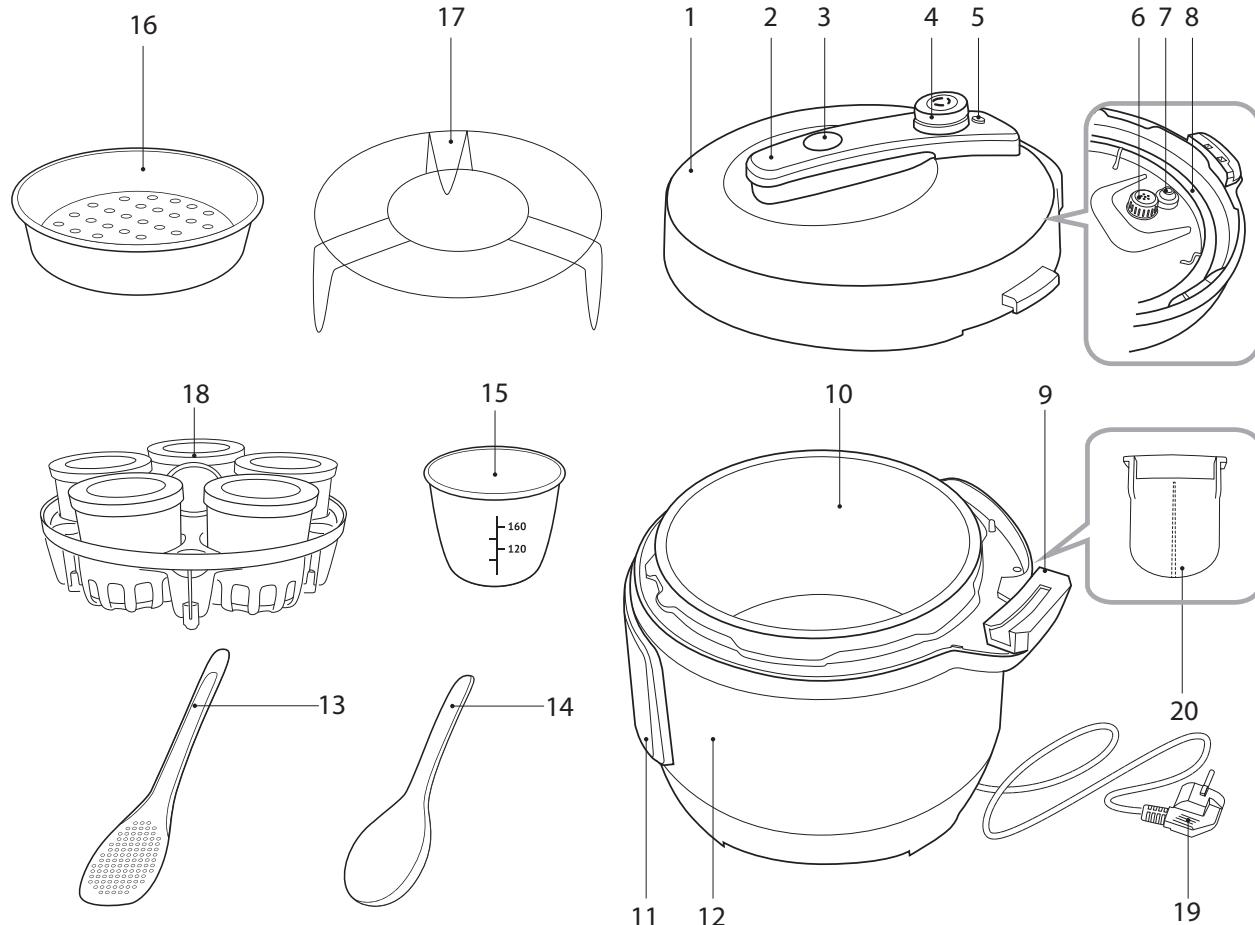


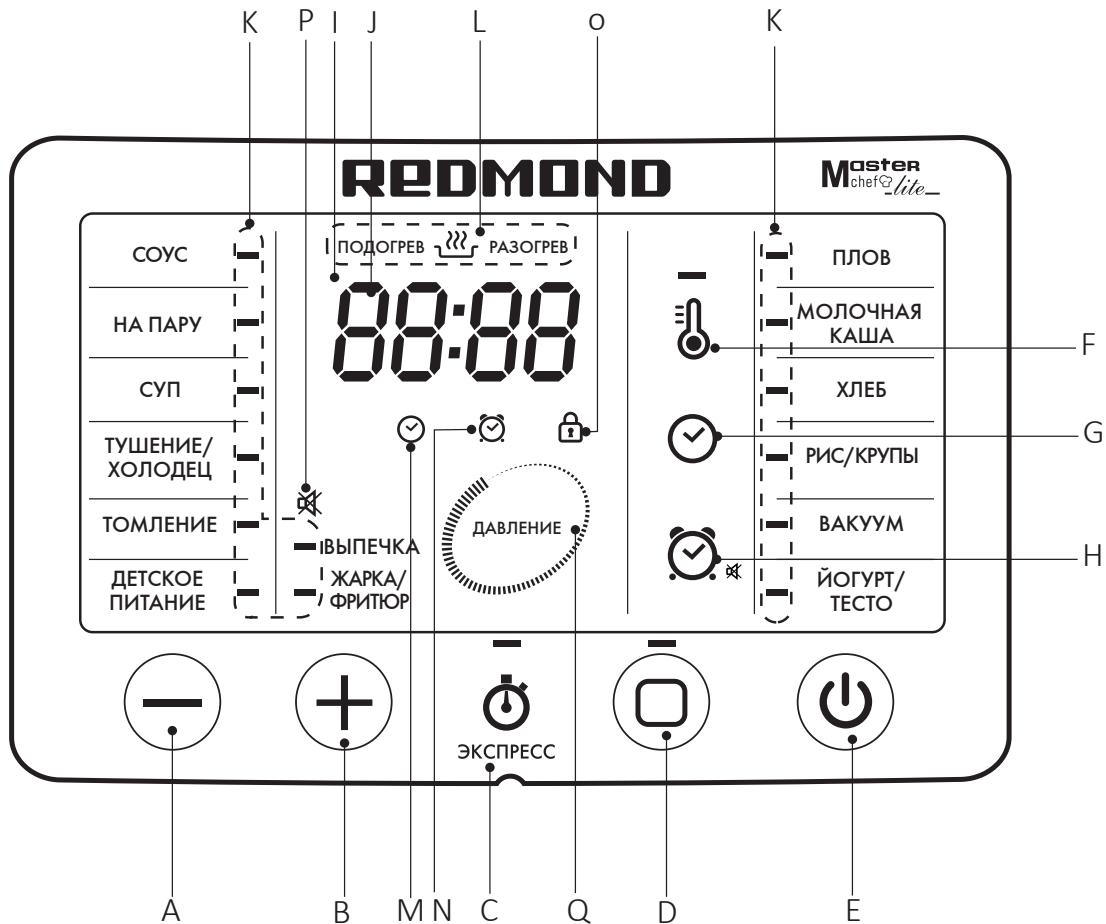
RUS	7
UKR	19
KAZ	29

СОДЕРЖАНИЕ

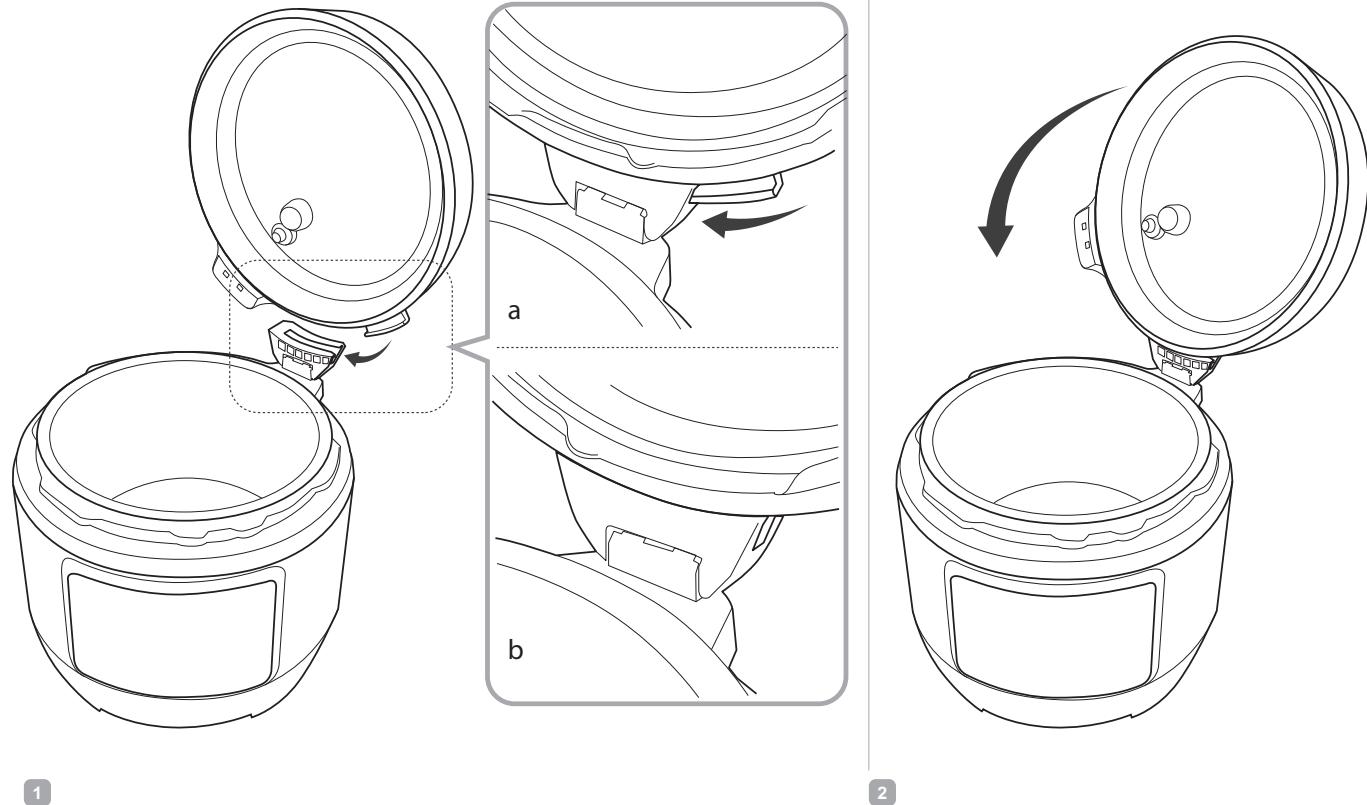
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Система защиты	12
Технические характеристики	9	Общий порядок действий при использовании автоматических программ	12
Программы	9	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	13
Функции	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Комплектация	9	Общие рекомендации	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	14
Панель управления.....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15
Блокировка крышки	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
Отключение звуковых сигналов	10	Общие правила и рекомендации	16
Блокировка панели управления	10	Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца	16
Установка времени приготовления	10	Очистка чаши	16
Отсрочка старта программы	11	Очистка съемного парового и запорного клапанов	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	11	Удаление конденсата	16
Предварительное отключение автоподогрева	11	Очистка рабочей камеры	17
Разогрев блюд	11	Хранение и транспортировка	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Для изменения температуры приготовления:	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
Для изменения времени приготовления:	12		

A1





A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

• Перед подключением 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.



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

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



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

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



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочтайте руководство по эксплуатации и сохраните 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 многофункциональное устройство 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 устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса 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.
- 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.
- 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 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 остить 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 корпус прибора и только в выключенном состоянии.

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

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

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM504
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан	съемный
Крышка.....	съемная
Система защиты	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	
Габаритные размеры	290 × 285 × 310 мм
Вес нетто.....	5,5 кг
Длина шнура питания.....	1 м

Программы

В режиме сковорочки:
 РИС/КРУПЫ
 СУП
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
 ТОМЛЕНИЕ
 ПЛОВ
 НА ПАРУ

В режиме мультиварки:
 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
 МОЛОЧНАЯ КАША
 ВАКУУМ
 ХЛЕБ
 ВЫПЕЧКА
 ЙОГУРТ/ТЕСТО
 ЖАРКА/ФРИТЮР
 СОУС
 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
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка-сковорочка.....	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Баночки для йогурта.....	5 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 совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

- Съемная крышка прибора
- Ручка для открытия крышки
- Кнопка открытия парового клапана
- Съемный паровой клапан
- Запорный клапан
- Защитная решетка парового клапана
- Резинка запорного клапана
- Уплотнительное кольцо
- Крепление съемной крышки
- Чаша
- Панель управления с дисплеем
- Корпус прибора
- Плоская ложка
- Черпак
- Мерный стакан
- Контейнер для приготовления на пару
- Подставка для приготовления на пару
- Баночки для йогурта
- Шнур электропитания
- Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема A2, стр. 5)

- A. Кнопка — – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- B. Кнопка + – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра
- C. Кнопка ⌂ – включение программы «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка ☐ – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
- E. Кнопка ⌂ – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
- F. Кнопка ⌂ – настройка температуры
- G. Кнопка ⌂ – настройка времени
- H. Кнопка ⌂ – настройка отложенного старта
- I. Дисплей
- J. Индикатор значения времени/температуры
- K. Индикаторы программ приготовления
- L. Индикатор автоподогрева/разогрева
- M. Индикатор установки времени
- N. Индикатор установки отсрочки старта
- O. Индикатор блокировки крышки
- P. Индикатор отключения звуковых сигналов
- Q. Индикатор давления

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.

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

Установите прибор на ровную твердую сухую 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 прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.



ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Блокировка крышки**

Установите крышку на прибор, как показано на схеме A3, стр. 6. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке до упора, прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор ☐ на панели управления. При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше.



i В связи с конструктивными особенностями прибора при открытой и снятой крышке индикатор ☐ на панели управления также будет гореть.



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

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 ⌂. Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор ✘.

Блокировка панели управления

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

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку —, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку +, удерживайте обе кнопки несколько секунд. На дисплее появятся символы] [.

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изме-

нения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

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

Отсрочка старта программы

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

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

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 начнется выполнение программы приготовления.

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

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

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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 горят индикатор кнопки и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .



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-PM504 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз (индикатор загорится).



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

Разогрев блюд

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 можно использовать для разогрева ходяных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорятся индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку , индикатор погаснет, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка 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.

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» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программ «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горит индикатор кнопки). Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения – 1°C.

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

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

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . На дисплее отобразится мигающее значение температуры по умолчанию и символ «С».

При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.

2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажмите кнопку , для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажмите кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически.

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается 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.

Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.

2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмайте кнопок на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажмайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора. Индикатор погаснет.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
 При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.company. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!
ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора 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. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:

- Режим сковорок (высокое давление) – клапан установлен – для программ «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»;
 - Режим мультиварки (нормальное давление) – клапан снят – для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВыПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТОР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.
4. Подключите прибор к электросети.
 5. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора, загорится индикатор  на панели управления.
 6. С помощью кнопок  и  выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
 7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
 8. При необходимости установите время отсрочки старта.
 9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор , при использовании программ, работающих в режиме сковорок, постепенно заполняется круговой индикатор . После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы  и  будут гореть непрерывно.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени функций) или в режим ожидания (на дисплее отображается – – –).
11. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  погаснет.

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	40-100°C / 1°C		✓		
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 нажатия кнопки  начнется процесс выпекания	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин			✓		2
НА ПАРУ	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (ходит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
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 необходимой температуры приготовления прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓		12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холода и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойки дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓			
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓			12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	12
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30	1 мин – 5 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку или Загорится индикатор кнопки , на дисплее будет отображаться							

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Странг соблюдать пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Для приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочки старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенным автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки 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 устройством. 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

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	500	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	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
Яйца 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.

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Рассстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление беze или варенья
105	Приготовление холодца

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кляре
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

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-PM504 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками 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-скороварками других брендов с чашами объемом от 3 литров. 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-A573 – чаша с антипригарным покрытием

Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

VII. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- 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, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны 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 мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, 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, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

Очищайте корпус изделия, внутреннюю поверхность крышки и уплотнительное кольцо 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 съемного парового и запорного клапанов

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 полости вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Удалять конденсат необходимо после каждого использования устройства. Для этого снимите контейнер, слегка потянув его на себя, выпустите конденсат. Промойте контейнер под струей воды, следуя общим правилам, и установите его на место. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной 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.

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

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

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

i При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства 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, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
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
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединений чаши и крышки прибора	
	Крышка закрыта не плотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора (горит индикатор 
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
	Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке
	При работе устройства в режиме сковорарки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Ход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки



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



Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com>

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

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 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 (антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

3 – серийный номер модели

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

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.

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.

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, заміських будинках 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 живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю 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, переконайтесь, що він також має заземлення.



УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте ку-



хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтесь над пристроєм при відкриванні кришки.

- Виключайте 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. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинається, 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 електростврумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- 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 води або сторонніх предметів всередину корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолодив. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищення приладу.
- Завжди стежіте 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, засмічені,

деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільца або з наповненням контейнером для збору конденсату.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаши.

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 чаши. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, – не більше ніж на 3/5 від об'єму чаши.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка пристрію не зафіксована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилайтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку пристрію без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреоподібних страв дайте пристрію охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку пристрію лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за корпус пристрію й лише після вимкнення.

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

• Даний пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного пристрію особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із пристрієм, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням.

- Очищення й обслуговування пристрію не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт пристрію або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центрим. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки пристрію, травмам і ушкодженню майна.

УВАГА! ЗАБОРОНЕНО використання пристрію за будь-яких неправильностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-PM504
Потужність.....	900 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмомклас I
Об'єм чаши.....	5 л
Покриття чаши	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Кришка.....	змінна
Система захисту	4-рівнева:
• клапан випуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	
Габаритні розміри.....	290 × 285 × 310 мм
Вага нетто.....	5,5 кг
Довжина електрошнуря	1 м

Програми**У режимі сковорічки:**

РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)

СУП (СУП)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)

ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

ПЛОВ (ПЛОВ)

НА ПАРУ (НА ПАРІ)

У режимі мультиварки:

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДІТЬЧЕ ХАРЧУВАННЯ)

МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)

ВАКУУМ (ВАКУУМ)

ХЛЕБ (ХЛІБ)

ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)

ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)

ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)

СОУС (СОУС)

ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕСС)

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування)	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відрізочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокировка панели управления.....	€

Комплектація

Мультиварка-сковорівка.....	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.
Баночки для йогуртів	5 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. Знімна кришка приладу
2. Ручка для відкриття кришки
3. Кнопка відкриття парового клапана
4. Знімний паровий клапан
5. Запірний клапан
6. Захисна решітка парового клапана
7. Гумка запірного клапана
8. Ущільнювальне кільце
9. Кріплення знімної кришки
10. Чаша
11. Панель управління з дисплеєм
12. Корпус приладу
13. Плоска ложка
14. Черпак
15. Мірна склянка
16. Контейнер для приготування на парі
17. Підставка для приготування на парі
18. Баночки для йогуртів
19. Електрошнур
20. Контейнер для збирання конденсату

Панель управління (схема А2, стор. 5)

- A. Кнопка — вибір програми приготування, зменшення значення параметра
- B. Кнопка + — вибір програми приготування, збільшення значення параметра
- C. Кнопка ⏪ — запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка ☐ — увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- E. Кнопка ⏵ — увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву
- F. Кнопка ⏹ — перехід у режим встановлення температури
- G. Кнопка ⏸ — перехід у режим налаштування часу
- H. Кнопка ☰ — перехід у режим встановлення часу відкладеного старту, відключення звукових сигналів
- I. Дисплей
- J. Індикатор значення часу/температури
- K. Індикатори програм приготування
- L. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
- M. Індикатор налаштування времена приготування
- N. Індикатор налаштування відсточки старту
- O. Індикатор блокування кришки
- P. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- Q. Індикатор рівня тиску в робочій камері

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 таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати пристрій на кімнатній температурі не менше ніж 2 години перед увімкненням.

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

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

Перед приготуванням переконайтесь 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.

STOP УВАГА! Піднімати пристрій за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**Блокування кришки**

Встановіть кришку на пристрій, як показано на схемі А3, стор. 6. Закрійте кришку й поверніть за годинниковою стрілкою до упору, пристрій подаста звуковий сигнал, спалахне індикатор ☰ на панелі управління. При блокуванні кришки пристрій герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск.

Після завершення приготування дайте пристрію охолонути впродовж кількох хвилин, потім натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в чаші.

i У зв'язку з конструктивними особливостями пристрію при відкритті та знятті кришки індикатор ☰ на панелі управління також буде горіти.

STOP УВАГА! Під час роботи пристрій нагрівається! Не торкайтесь до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Переносять пристрій, тримаючи його за корпус.

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи пристрію, крім налаштування програм до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку ☰. Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор ✘.

Блокування панелі управління

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

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програм до старту, натисніть кнопку —, не відпускаючи її, натисніть кнопку +, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Пристрій подаста тривалий звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться символ []. У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ [].

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку —, потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку +, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. На дисплеї з'явиться символ [].

Встановлення часу приготування

У приладі-скороварці REDMOND RMC-PM504 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміні та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискуючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

Відстрочка старта програми

Функція «Відстрочка старта» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком в 1 хвилину.

Для встановлення часу відстрочки старта після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку . Спалахне індикатор , значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискуючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

При встановленні значення 00:00 після натискання кнопки почнеться виконання програми приготування.

Функція відстрочки старта недоступна під час використання програм «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

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

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигналів, почнеться виконання вибраної програми приготування.



Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старта, 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 кнопки і індикатор , на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .



Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього в приладі REDMOND RMC-PM504 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час роботи програми приготування натисніть кнопку , індикатор згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку ще раз (індикатор спалахне).



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

Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM504 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку . Спалахнеть індикатор кнопки і індикатор , таймер почне відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигналів.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку , індикатор згасне, прилад перейде до режиму очікування (на дисплеї відображується - - - -).



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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час і температуру приготування під час роботи програм «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горить індикатор

кнопки). Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури залежить від вибраної програми, крок зміни – 1°C.

i Під час роботи функції «Отсрочка старта» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

💡 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готовите страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, при приготуванні голубців, бефстроганова, супів і пасті за різними рецептами, джему і т. д.).

Для змінення температури приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . На дисплей відобразиться стандартне значення температури, що мерехтить, і символ «С».

i Під час подальших змін температури відображуватиметься останнє встановлене значення.

- Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискайте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично.

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 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.

Увімкнення / вимкнення автоподогрева без зміни часу або температури не є окремим зміною.

Для змінення часу приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
- Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подасть тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд, зміни будуть збережені автоматично.

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

Система захисту

Мультиварка-скороварку REDMOND RMC-PM504 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура ѹ (або) тиск у камері перевищить допустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри прийдуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перервє ланцюг електро живлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі сковорічки натиснням кнопки (або прилад було відключено від електромережі під час роботи програми), дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари й нормалізації тиску в чаші, після цього відкрийте кришку приладу. Індикатор згасне.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.

При роботі з мультиваркою-скороваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дівіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.company. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.

- 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. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

- Залежно від обраного режиму роботи зніміть або встановіть клапан випускання пари:

- Режим сковорічки (високий тиск) – клапан встановлений – для програм «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
- Режим мультиварки (нормальній тиск) – клапан знятий – для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНА КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Щоб зняти паровий клапан, обережно потягніть його вгору.

4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Закрійте кришку приладу й поверніть проти годинникової стрілки до упору, спалахне індикатор  на панелі управління.
6. За допомогою кнопок  і  виберіть необхідну програму приготування. Перемікання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
8. За необхідності встановіть час відсточки старту.
9. Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.



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

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мережтиме індикатор . У разі використання програм, які працюють в режимі сковорічки, поступово заповнюється круговий індикатор . Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатор  і  горітимуть безперервно.

10. Після завершення програми приготування вас сповістить серія звукових сигналів, на дисплей з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплей горить індикатор , відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі) або в режим очікування (на дисплей відображується — — —).

11. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску в чаші поверніть кришку приладу проти годинникової стрілки до упору, прилад подасть звуковий сигнал, індикатор  заснє.



Щоб скасувати введений програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку .



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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



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

Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовуванням	Діапазон часу / крок приготування чаші	Діапазон температури приготування / крок установки	Приготування під тиском	Відкладений старт	Вихід на робочі параметри	Автопідігрів, год
РИС/КРУПЫ*	Приготування різноманітних круп і гарнітур, а також варіння розсипчастих каш на воді	0:10	1 хв – 2 год / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	1 хв – 10 год / 1 мин	40 – 100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Рекомендується для випікання хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Впродовж першої години роботи програми йде вистовювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки  почнеться процес випікання	3:00	1 хв – 4 год / 1 мин			✓		2
НА ПАРУ	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:10	1 хв – 2 год / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	1:00	1 хв – 4 год / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ФРІТЮР	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналів, пом помістіть продукти в чашу	0:18	1 хв – 1 год / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Диапазон часу приготування / крок установки	Диапазон температур приготування / крок установки	Приготування під тиском	Відкладений старт	Вихід на робочі параметри	Автоподігрів, год
МОЛОЧНА КАША	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин			✓	✓	12
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЦЕ	Рекомендується для тушевання овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування захолоду і холодця	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин			✓	✓	✓
СУП	Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів	0:20	1 хв – 4 год / 1 мин			✓	✓	✓
ЙОГУРТ / ТЕСТО	Призначена для приготування домашніх йогуртів, розстягання дріжджового тіста	8:00	10 хв – 12 год / 1 мин			✓		
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	1 хв – 5 год / 1 мин			✓	✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Програма допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини	0:10	1 хв – 4 год / 1 мин			✓		12
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	0:20	1 хв – 3 год / 1 мин			✓	✓	✓
СОУС	Програма призначена для приготування різних видів соусів	0:30	1 хв – 5 год / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЭКСПРЕСС	Програма призначена для швидкого приготування рису та розсипчастих каш на воді, передбачає автоматичне встановлення часу приготування та функції «Отсрочка старта» й «Автоподігрів». Програму можна запустити з режиму очікування, натиснувши кнопку  або  Згоріється індикатор кночки, на дисплеї відображається 	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води						

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

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки-скороварки RMC-PM504 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультиварки-скороварки. Можливе використання з мультиварками-скороварками інших брендів.

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритторі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритторі). 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 мультиварки-скороварки, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

RB-A573 – чаша з антипригарним покриттям

Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромереж та повністю охолів.

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху йкі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «НА ПАРУ», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритому приладі чашу з приготованою ѹжею або наповненою водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в приладі, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка, ущільнювальне кільце, запірний та паровий клапан мають бути чистими й сухими.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжєю.

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

Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільця

Очищуйте корпус виробу, внутрішню поверхню кришки та ущільнювальне кільце м'якою вологовою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патійок від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаши

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

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

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

Очищення знімного парового та запірного клапанів

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору і зіміть його.
2. Зніміть захисну решітку на внутрішньому боці кришки зіміть, потягнувши її на себе.
3. Обережно зімініть гумку запірного клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового та запірного клапанів.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього гумку, встановіть захисну решітку парового клапана на розпори до упору. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.



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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаши й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в приладі, видаляйте після кожного використання

пристрою. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його на себе. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись загальних правил, і вставте на місце. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаши, видаляйте за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

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

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



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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплей виникло повідомлення про помилку: E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елементу	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаши в пристрії і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що змінний електрощнур підключений до відповідного розімку на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Переїрте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебіг 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 чашою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Виділіть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Іде відлік часу роботи програми	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очищіть нагрівальний диск
	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків іжі) між кришкою та корпусом приладу, виділіть їх. Завжди закривайте кришку приладу до клапану (горіти індикатор 
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнюальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
	Немає ущільнюальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнюальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі сковорівки з отвором запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнюальної гумки



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



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті
<https://redmondsale.com>

VI. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригіналному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Даня гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

Термін служби виробу є термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюється зі дня продажу або з дати виготовлення виробу 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 пристроя.

0	0	0	0	0	1	1	2	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

Встановлений виробником термін служби приладу становить 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом з звичайним побутовим сміттям.

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сактап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолдануышы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп түрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызыады! Абай болыңыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкей-меніз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу қөздерінің қасында жүргізбеніз. 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. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікте болдырмай үшін оны әзірлеуіш немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға дүйнегінде оғыстыруы керек.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтардың, 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, бітелеу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның қолемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

 Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

STOP *Құрал қақлағы 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 еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды үстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпақта блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақлағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйік немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сүйнуга қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашаңыз. Аспалты корпусынан ұстап түрүп тасымалдаңыз.

STOP *Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағынына тусыруғе ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналған, мұндай түлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспалты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспалпен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол

бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспалты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Техникалық сипаттамалар

Улғи	RMC-PM504
Куаты.....	900 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бұ қақпақшасы.....	алмалы
Қақпашы.....	алмалы
Корғау жүйесі.....	4-денгелі:
• бұ шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сактандырыш	
• артық қысым датчигі	
Габаритті өлшемдері	290 × 285 × 310 мм
Таза салмағы	5,5 кг
Электр бау ұзындығы	1 м

Бағдарламалар**Жылдам қайнату режімінде:**

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

СУП (СОРПА)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰЙҚЫРУ/ІРКІЛДЕК)

ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

ПЛОВ (ПАЛАУ)

НА ПАРУ (БУДА)

Мультипісіру режімінде:

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)

МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)

ВАКУУМ (ВАКУУМ)

ХЛЕБ (НАН)

ВЫПЕЧКА (ПИСРМЕ)

ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/КАМЫР)

ЖАРКА/ФРИТИЮР (КҰЫРУ/ФРИТИЮР)

СОУС (ГҮЗДҮЙК)

ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Әлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпак қасық	1 дана
Йогуртқа арналған құты.....	5 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайна, жинақталауға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% көтөлікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Ұйдыстың алынбалы қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Бу құлақшасының ашилу тетігі
4. Алынбалы бу құлақшасы
5. Бекітетін құлақша
6. Бу қақпақшасының қорғаыш торы
7. Бекітіш қақпақшасының резенкесі
8. Тығыздығыш сақина
9. Шешілетін қақпақтың бекіткіші
10. Ұйдыс
11. Дисплеймен басқарылатын панель
12. Құралдың корпусы
13. Теріс қасық
14. Ожай
15. Өлшегіш стақан
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Буда пісіруге арналған тіреуіш
18. Йогуртқа арналған құты
19. Электркуатының шнуры
20. Конденсатты жинауға арналған контейнер

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

- A. ─ түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
- B. + түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
- C. ⓧ түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
- D. ☐ түймешігі – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- E. ⓪ түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, автожылды тудырылу қосу/сөндіру
- F. ⓫ түймешігі – температуралың режимін реттеуге көшү
- G. ⓨ түймешігі – әзірлеу уақытына қоюдың режіміне ету
- H. ⓩ түймешігі – уақытын қою режиміне өтуді кейінгे шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
- I. Дисплей
- J. Уақыт/температура шамасының индикаторы
- K. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
- L. Автожылдыту/жылдыту режимінің индикаторы
- M. Әзірлеу уақытына қою режимінің индикаторы
- N. Бастауды кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы
- O. Қақпақты блоктау индикаторы
- P. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Q. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейнің индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

 Корпустағы ескерткітін жапсарма, жапсарма-керсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық немірі бар кестешені орындағанда міндетті түрде сактанаңы!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болғанда температурасында ұстап керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сұртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шығлау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттіді» қарандыз).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түскәғаз, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардан шегүү мүмкін баска заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлдененет бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипілергіштің сыртын және көзге көрінетін ішкі белгілерінде зақым, жарық, және басқа жоқтығына қоз жеткізіңіз. Табак пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

 МАҢЫЗДЫ! Аспалты тұмтқадан ұстап көтерменіз.

Аспалты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тамак дайындау бағдарламасын абаісyzдан коскан кезде бұл аспалтың сыни қызына немесе антикүйгіш жабындының закымдануына әкеліп соктырайбыз. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қекеніс немесе күнбагыс майын құйыңызы.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Қақпақты құрсаулау

 А3 схемасында көрсетілгендей, аспалты қақпақты орнатыңыз (6 бет). Қақпақты жабыңыз және тірелгенте дейін сағат тілі бойынша бұрағыз, аспал дыбыстық сигнал береді, басқару панелінде  индикаторы жанады. Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа санылаусыз жабылады, ол өз кезеңінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымын пайда болуына асер етеді.

Тамақты дайында болған соң аспалқа бірнеше минут суға уақыт беріңіз, содан соң буды шығару және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бұл қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.

 Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашиқ және алынған күйде басқару үстелінде  индикаторы да жанып тұрады.

 НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Жұмыс барсында аспал қызды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның төмір боліктеріне тименіз. Аспалты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспалтың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін  нүктесін бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз.

Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде  индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосырма қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды косу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жибермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез келген түймен басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жибермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жанады [].

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-PM504 мультипісрігш-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 батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жыптылықтай бастайды. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты балтауға кошу үшін батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап үзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сакталады. Сағатты балтауға қайта оралу үшін автосактауға дейін батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқтағаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Старттың уақытын шегіндеру үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәнін жыптылықтай бастайды. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты балтауға кошу үшін батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап үзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сакталады. Сағатты балтауға қайта оралу үшін автосактауға дейін батырмасын басыңыз. Автосактаудан кейін индикаторы сөнеді, индикаторы жанады, дисплей дайындау уақытын индикациясы қайта оралады. Старттың уақытын шегіндеру үшін батырмасын басыңыз.

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

i **Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.**

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен индикаторы жаңып тұрады, дисплейде стартты артқа шегіндерудің минуттық кері есебі бейнеленеді, егер автожылтыу функциясы белсенді болса, индикаторы жаңып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін батырмасын басыңыз.

Функция жұмысының уақыты бітісімен, аспап үзын дыбыстық сигнал береді, тамақ дайындаудың таңдалған бағдарламасы орындала бастайды.

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылтыу)

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

Қажет кезде батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылтыуды сөндіруге болады.

i **«ВАКУУМ», «ЙОУОРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылтыту қызметі жұмыс жасамайды.**

Автожылтыуды алдын ала сөндіру

Егер автожылтыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта стартуақтыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында батырмасын басыңыз (индикаторы сөнеді). Автожылтыуды қайта қосу үшін батырмасын қайта басыңыз (индикаторы жанады).

i **Сізге ынғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылтыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жогары температура орнатылса, автожылтыту автоматты түрде қосылады.**

Тағамдарды жылтыу

REDMOND RMC-PM504 мультипісрігш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылтыу үшін пайдалануға болады. Бул мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісрігш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауп, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. батырмасын басыңыз. батырмасының индикаторы мен индикаторы жанады, таймер жылтыу уақытының сөбін бастайды. 70°C температурага жеткенде аспап екі қыска дыбыстық сигнал береді.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылтып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылтыуды тоқтатуға болады, ол үшін батырмасын басасыз, индикаторы сөнеді, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде — — — көрсетіледін болады).

i **Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астап қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгерүіне алып келу мүмкін.**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЫЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (батырмасының индикаторы жаңып тұрады) бағдарламаларының жұмысы кезінде дайындау уақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға тәуелді болады. Температуралы өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C.



«Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы істемейді.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы артурлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын курделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесөніз, асіресе пайдалы болу мүмкін (мысалы, губбцы, бефстроганов, сорпа мен езбені артурлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегендегі).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамак дайында бағдарламасының жұмысы кезінде бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз келісім бойынша температураларын жыптылықтаған мәні мен «С» символы шығады.
2. Қалауды температуралы орнатыңыз. Арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгендегі кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. Бірнеше секунд аралықта панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.



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

Алдын ала жылжыту кезінде (егер бұл зауыттық баптаулармен карастырылған болса) дайындау температурасын өзгерктен кезде алдын ала жылжыту процесі үзіледі. Бағдарламалың жұмыс уақытының көрінісін аңайтындағы жағдайда жылжыту процесінде алдын ала жылжыту процесінде асер еттейді.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамаларын индикаторы жылылықтайдай.
2. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ен-гізілген өзгерістерді сақтау және минуттың баптауға көшү үшін батырмасын басыңыз. Осылайдай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың баптауға қайта оралу үшін автосақтаулаға дейін батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеріу бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шамалы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.



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

Корғау жүйесі

REDMOND RMC-PM504 мультипісрігіш-жылдам пісрігіш көпденгелі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камера дағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жанарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы қуравал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісрігіш-жылдам пісрігіш жұмысын тоқтатады.

Егер сіз батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр жүйесінен әжыратылса) жылдам пісріу режимінде дайындау процесін үзсөніз, аспапқа бірнеше минут сууга уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келу үшін бұл қақпақшасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. Индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған қуравалды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісріу үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл қуравалды қызып кетуіне және сыйнұна ажелу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемен).

Жылдам қайнататын мультипісрігішпен жұмыс істегендеге тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағанды өндөрүгө ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күнгө карсы жабынның бүлініүне, тостағаннан деформациялануына және аспалтып қызығын апару мүмкін.

2. Ингредиенттерді мультипісрігіш-жылдам пісрігіш тостағандында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналасырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сыйықтық тостағаннаның ішкі бетінде максималды белгісінен темен болын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырыш элементтеп тығыз жанасытындығына көз жеткізіңіз.
3. Жұмыстың таңдалған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:

- Жылдам қайнату күйі (жоғары қысым) – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
- Әмбебап пісрігіш күйі (қалыпты қысым) – қақпақша алыңған – бағдарламалар үшін «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Бұл қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.

4. Құралды электр желісіне қосыңыз.
5. Аспаптың қақпағын жабыңыз және тірелгенге дейін сафат тіліне қарсы бұрыңыз, басқару панелінде индикаторы жанады.
6. және батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңданыз. Бағдарламаларды ауыстыру шенбер бойынша жүзеге асырылады, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
7. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
9. Әзірлеу бағдарламасын іске косу үшін батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың көри санын бірден немесе тостағандығы қажетті температура мен қысыма жеткеннен кейін басталады.

КӨНІЛ АУДАРЫНЫЗ! Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жағары температурада тамак пісіртіп болсаныз, онда құралдың қақпағын ашып қалдырыңыз.

Кейір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап таспырылған жұмыс температурасына шыққандаған басталады. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасында таспырылған әзірлеу уақытының көрінісіне есебі тек су құнап, табақта жеткілікті тығызы бу қалыптасқан соң ғана басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде индикаторы жыныптықтайты. Жылдам пісіру режимінде жұмыс жасайтын, бағдарламаларды пайдаланған кезде біртіндеп шенбер индикатор тола бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыкканнан кейін аспап дұбыстық сигнал береді, және индикаторы үздіксіз жаңын тұратын болады.

10. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дұбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «End» индикаторы жарқылдай бастайды. Ері каратай, ағымдағы балтаулар немесе таңдалған бағдарламага байланыста курал автокіздіру режимінде (дисплейде индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде – – – –).

11. Тамак дайында болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт берініз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымын қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. Тостағандығы қысым қалпына келген соң аспаптың қақпағын тірелгенге дейін сафат тіліне қарсы бұраңыз, аспап дұбыстық сигнал береді, индикаторы сөнеді.

Інгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, 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 етілемегін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стакан);

– жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.

Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы узғулар үшін дайындалған мультиплісіргіш-жылдам пісіріштеріне қоса тіркеletтін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жоніндең рецептерді пайдаланууды ұсынамыз. Сәйкес рецепттердің сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жоніндең ұсыныс	Бағдарламада аспектикалық аяқтасынан	Әзірлеу уақытының дәлалозын / Орнатууда	Температура дәлалозын / Орнатууда	Қысым	Стартты шегеру	Кайдаланып жасаңынстан өткөтешесі	Автомодальы, сағ
РИС/ КРУПЫ*	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, соңдайқ суда сусындалған ботқаларды бұктыруға арналған.	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВАКУУМ	Вакумдық қалтамада вінімдерді әзірлеуге арналған	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	40 - 100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай үйнан наңынан арттырлған түрлерін пісіру үшін ұсынады. Бағдарлама жұмысының аялашық сағатында қамырдың ашыту көтерілі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асырылып есекке кепрек 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын орнату кезінде әзірлеу үшін аспаптың батырмасын басқаннан үдерісі басталады.	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин			✓		2
НА ПАРУ	Етті, құсты, балықты, кокенистерді және көп құрамды тағамдардың әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (хиннака кірде) пайдаланылады	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және балшштер әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды құрылға арналған. Аспап 2 дұбыстық сигнал береді және тостағанғанаң өнім салыныз. Азықты құрылған кезде аспаптың қақпағы ашып болу керек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		12

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламада әдепті азірлеу үзкіншіліктер	Әзірлеу үзкіншіліктер / Орнатуздамы	Температура діапазоны / Орнатуздамы	Күйым	Старты шегеру	Кайнау соңын бастап үзкіншіліктер / Сентемесі	Автоқызырыу, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлыштырып тәмем пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓		12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теніз өнімдерін бұктыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СУП	Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балыктан, құс етінен немесе көкөністіден салқын қожелер әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Ұй йогурттары мен қамырдың ашыну әзірлеуге арналған	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин		✓			
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама түщінен, рулька, әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Бағдарламасы баланың өсү мен дамынның артурулі кезеңдерінде оны коректептіруды мен күттеге байланысты қол маселені шешуді жөнілдегуе комектеседі.	0:10	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓			12
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың артурун әзірлеуге арналған	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	12
СОУС	Бағдарлама тұздықдың артурун әзірлеуге арналған	0:30	1 мин – 5 сағ / 1 мин	35-180°C / 1°C	✓			12
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнатылғаннан кейін автоматты сондай-луда картастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподгрев» («АвтоВыстық») функциялары кол жетімді емес. Әзірлеу бағдарламасын іске косу шашын күттегі режимінде ⓧ немесе ⓨ батырмасын басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде ⓧ индикаторы жанады, [] дисплейде пайдада болады	Бағдарлама су толық қайнатылғаннан кейін автоматты сондай-луда картастырады.						

* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрдө өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асрылыған.

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM504 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңа ғылыми туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ынғалды алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Катты қыздырылыған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. З литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артын, майды құюды жөнілдете үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгері барады. Көлемі 3 литрден астасын басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Үйдіс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-G1 – қақпаға бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банклердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшіншіт мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плита-да қолайлы қолемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RB-A573 – қуюға қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы модельіне арналған ауыспалы тостаған.

IV. АСПАП КҮТИМІ

 Бұйымды тазалауға кірісідің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұғығанына коз жеткізініз. Тазалау үшін жұмсақ, мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

Жалпы ережелер мен көңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін көтіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектен туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыс.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай болады.

аласыз және болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріште ысыта аласыз.

- Егер аспалты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызыдыру дисқісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ, тыбыздарыш сақина, бекітетін құлақша, бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

STOP Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспалты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аска шиеттін заттар үшін қолдануға көнсө берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісріштің резина бөлшектерін тазалағанда мүқият болының: олар зақымданса немесе майыссаса, аспал дұрыс жұмыс істемей мүмкін.
- Бүйім корпусын ластансаң сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспалты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісріште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын көтіріңіз. Жұмыс камерасын ішкі беттердің қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекітіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпақтың ішкі жағын және бекітіш дөңгелекті жұмысқа ылғалды абломесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Жұмысқа тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айырзударынан бастарту үшін бетін күрітап ырттуге көнсө береміз.

Табаны тазалау

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

Катты кірлегендегі табаға жыны су қуйып, бірақ уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісріш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

- Қақпақтың терендейтінде жоғары қарай бу қақпақын ақырын тартыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торын өзінізге қарай тарта отырып шешініз.
- Тірек қақпақшасының резенекесін ұқыпты шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
- Жинақтауды кері тартіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резенекен кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспал қақпақтың үшашына нық орнатыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысын қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманыз және тарттаңыз.

Конденсатты қою

Осы уліде конденсат тостаган айналасында аспал корпусының арнайы күсында жинақталады және аспалтың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Мультипісріштің ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын көтіріңіз Шығадан аздал өзінізге қарай тартып, контейнерді шешініз. Конденсатты төвіңіз. Жоғарыда атаптандырылған сақтау, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз. Үйдистың айналасындағы күста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың, аспалтың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспалтың кате жұмысынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірлегендегі керексіз иісті болдырмай үшін оның қалдықтарын мүқият көтіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы күкірек түскенде оларды қадаға қа-бынын баспай, пинцетпен мүқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлемегендегі ылғал орташа қаты губканы немесе синтетикалық ысқерамикалықтар пайдалануға болады.

i Аспалты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі ұқыт өтө келе толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысынан асер етпеїді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел күрғатыңыз. Құралдың күрғақ жеденетін жерде жылыту аспалтарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сактаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бутін-дігіне әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛАЙҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Aқау	Үйтімал себептері	Жою аддісі
Дисплейде келесі қате туралы ақтаптама туындағы: Е', аспал 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік кате, құралдың кызып кетү мүмкін, басқару тәкласының немесе қыздыруышы эле-менттің істен шығыу	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суға жол беріңіз. Құрылғыда то-стаганың және жеткілікті клемде азық-түліктік болын тексеріңіз. Құралды электржелісінен қосып, бағдарламаларын қай-тадан іске қосыңыз. Егер маселе ал де шешімдеген болса, авторандырылған қызмет көрсету орталығына жүпніңіз.

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаган	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалыққа және розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток, жоқ	Аспапты жөн розеткага қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, уйнізгіде қызмет корсететін үйімға жолғызыңыз
Тағам ете ұзақ әзірленеді	Электр желісінен коректену жаһылысы (ток көрнекүнін деңгей тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде токтың тұракты кернеүн тексеріңіз. Егер он тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, уйнізгіде қызмет корсететін үйімға жолғызыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (кокыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыныз, сұтыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісріш корпусына кисық орнатылған	Табаның қисайтай тегіс орнатыныз
	Қыздыру дискісінде қатты кірлемен	Аспапты электр желісінен ажыратыныз, сұтыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қаклағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үақытын санау жүргүре. Бағдарлама жұмысының үақытын санау жүргүре	Таба мен мультипісріштің ішкі қаклағы қосылышының санылағысыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған Кәкпак пен аспап корпусы арасында бөтен зат (кокыс, жарма, ас кесектері) жоктыбын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісріш қаклағын ылғы сыртын естілгене жаһының  индикаторы жаһып тұрады)
	Ішкі қаклақтағы тығыздаудың резина қатты кірлемен, майсанкен немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қаклағындағы тығыздаудың резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
	Ішкі қаклақтағы тығыздауда резенкесі жоқ	Ішкі қаклақтағы тығыздауда резенкесінің бар екендігін тексеріңіз.
Бекітіш кларапан ластанған	Бекітіш кларапан ластанған	«Қуралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекітіш кларапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекітіш кларапан немесе оның тығыздауда резенкесі жоғалған	Бекітіш кларапан немесе оның тығыздауда резенкесінің бар екендігін тексеріңіз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайты қолжетімді <https://redmondsale.com>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайты қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатуны қолымен расталған жағдайдағандағандағы мөрінен дүріс жұмыс істемеу натижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шыбын материалдарына таралмайды (кыш және телефондық тығыздаушытар және т. б.).

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

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

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

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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

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

Орамды, пайдалануышы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Мұндай бүйімдарды әдеметтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



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

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

Импортер в РФ: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2020.

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

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

RMC-PM504-CIS-UM-7