

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-P350

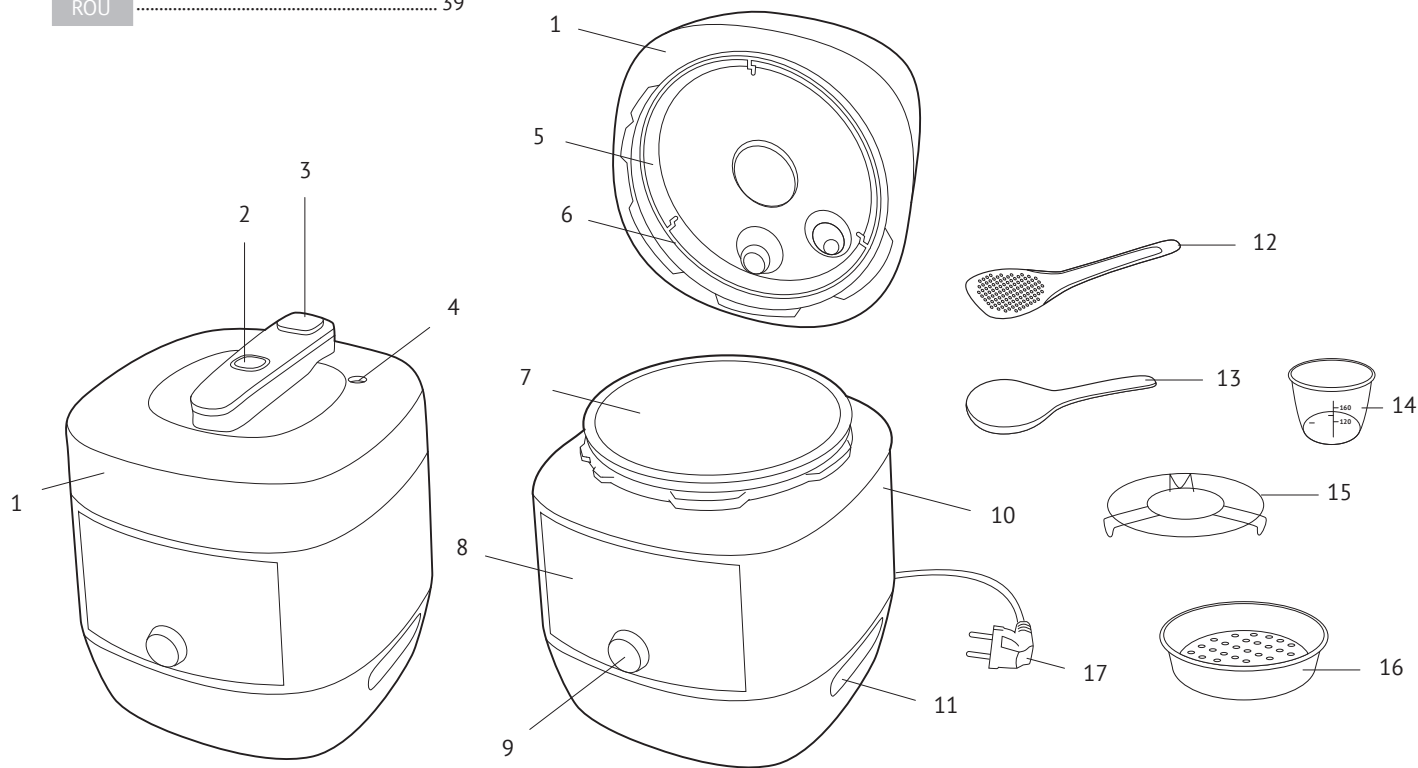
Руководство по эксплуатации

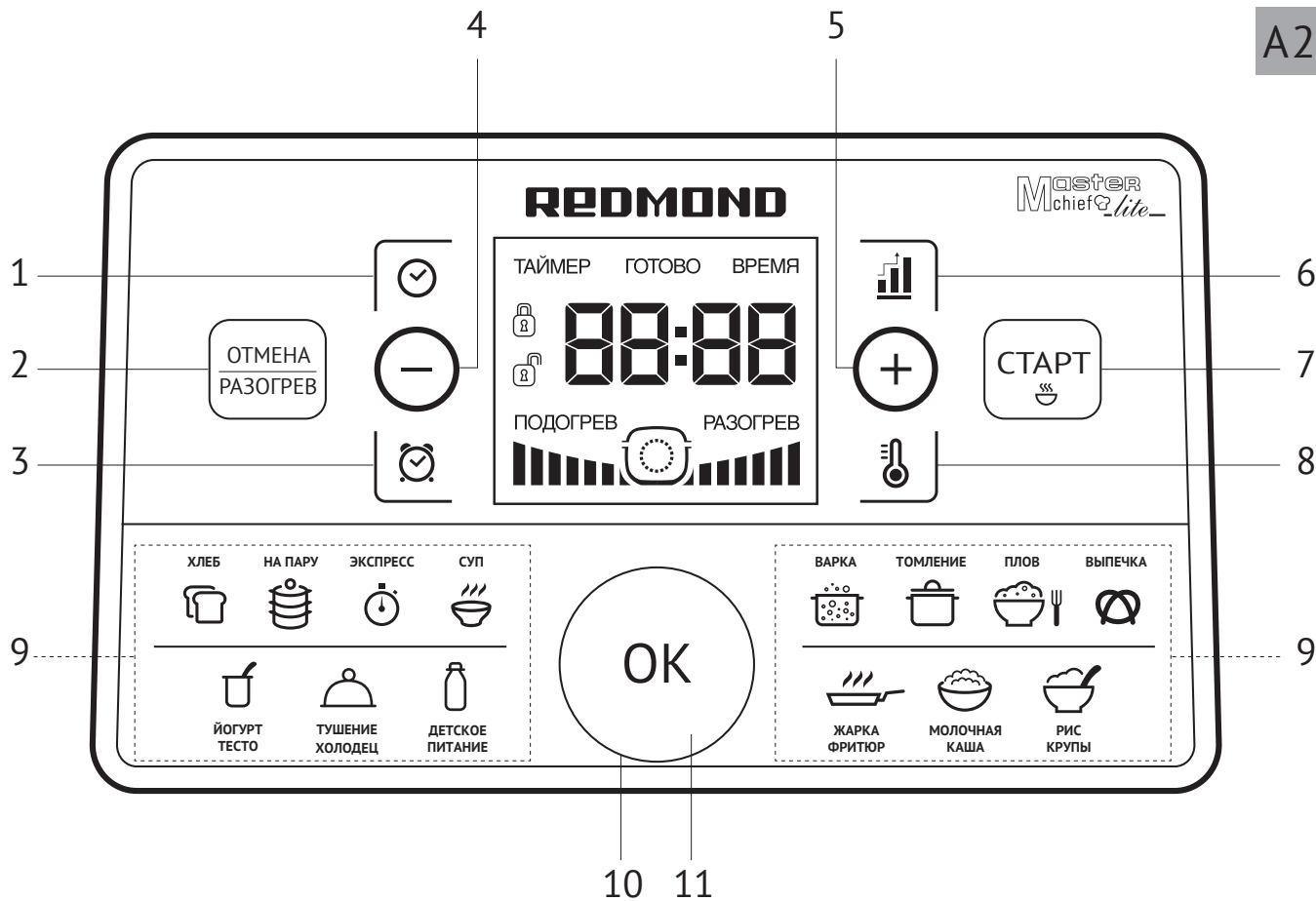


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактному данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	6
UKR	18
KAZ	29
ROU	39

A1







СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ВЫПЕЧКА».....	13
Технические характеристики.....	8	Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	13
Программы.....	8	Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	13
Функции.....	8	Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР».....	13
Комплектация.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14
Устройство мультиварки-скороварки.....	8	III. Дополнительные возможности.....	14
Панель управления.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Устройство дисплея.....	9	Общие правила и рекомендации.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Очистка корпуса.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ прибора.....	9	Очистка чаши.....	14
Энергонезависимая память.....	9	Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки.....	15
Блокировка крышки.....	9	Очистка съемного парового и запорного клапанов.....	15
Настройка часов.....	9	Удаление конденсата.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Установка времени приготовления.....	9	Хранение и транспортировка.....	15
Установка уровня давления.....	10	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Отсрочка старта программы.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Разогрев блюд.....	10	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Система защиты.....	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-центр.....	17
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ).....	11		
Программа «НА ПАРУ».....	12		
Программа «СУП».....	12		
Программа «ВАРКА».....	12		
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12		
Программа «ПЛОВ».....	12		
Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».....	12		
Программа «РИС/КРУПЫ».....	12		
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ).....	12		
Программа «ХЛЕБ».....	12		
Программа «ЭКСПРЕСС».....	12		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 – 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).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нару-

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

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



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, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.



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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
 - Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца.
 - Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее $1/5$ от объема чаши.
- STOP** Жарка и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!
- Во избежание засорения клапана выпуска пара заполняйте чашу продуктами и водой не более чем на $4/5$ от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену, – не более чем на $3/5$ от объема чаши.
- STOP** Категорически запрещается запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!
- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
 - По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5-10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
 - Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.
- STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-P350
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	Съемный
Крышка.....	Съемная
Внутренняя уплотнительная резинка.....	Съемная
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления

Программы

В режиме скороварки:

- | | |
|-------------|--------------------|
| 1. НА ПАРУ | 5. ПЛОВ |
| 2. СУП | 6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ |
| 3. ВАРКА | 7. РИС/КРУПЫ |
| 4. ТОМЛЕНИЕ | |

В режиме мультиварки:

- | | |
|--|---|
| 1. ХЛЕБ | 5. ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») |
| 2. ЭКСПРЕСС | 6. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 3. ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО | |

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звукового сигнала.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.




Плоская ложка.....	1 шт.
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.

Устройство мультиварки-скороварки (схема А1, стр. 2)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Съемная крышка прибора | 10. Корпус прибора |
| 2. Кнопка открытия парового клапана | 11. Ручки для переноски |
| 3. Съемный паровой клапан | 12. Плоская ложка |
| 4. Запорный клапан | 13. Черпак |
| 5. Съемная уплотнительная резинка | 14. Мерный стакан |
| 6. Кольцо-держатель | 15. Подставка для приготовления на пару |
| 7. Чаша | 16. Контейнер для приготовления на пару |
| 8. Панель управления с дисплеем | 17. Шнур электропитания |
| 9. Поворотный джойстик | |

Панель управления (схема А2, стр. 3)

- Кнопка  – переход в режим настройки времени приготовления.
- Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
- Кнопка  – переход в режим установки времени отложенного старта.
- Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, обратное переключение между программами приготовления.
- Кнопка «+» – увеличение значения параметра, прямое переключение между программами приготовления.
- Кнопка  – настройка рабочего давления в программах, работающих в режиме скороварки.
- Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- Кнопка  – переход в режим установки температуры.
- Индикаторы программ приготовления.
- Поворотный джойстик – переключение между программами приготовления, изменение значения параметра.
- Кнопка «ОК» на поворотном джойстике – выход в режим выбора программы приготовления, выбор программы приготовления, подтверждение сделанных настроек.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 4)

1. Индикатор режима отсрочки старта / установки времени отсрочки.
2. Индикатор окончания работы программы.
3. Индикатор режима приготовления / установки времени приготовления.
4. Индикаторы состояния крышки (закрыта/открыта).
5. Индикатор значения времени.
6. Индикатор режима автоподогрева.
7. Индикатор режима разогрева.
8. Индикатор уровня давления в рабочей камере.
9. Индикатор режима работы прибора / достижения необходимого уровня давления в чаше.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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


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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-P350 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания во время приготовления все заданные настройки сохраняются в течение 15 минут. Если отключение электроэнергии произошло во время работы функции «Отсрочка старта», настройки сохраняются до истечения установленного времени работы функции.

Блокировка крышки


При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление (горит индикатор )

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

Для блокировки крышки:

1. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до упора.
2. При использовании прибора в режиме мультиварки нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке до щелчка.
3. При использовании прибора в режиме скороварки убедитесь, что клапан выпуска пара закрыт (кнопка на крышке прибора не нажата).




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. Для подъема и переноски устройства используйте специальные ручки на корпусе.

Настройка часов


Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «OK». Индикатор значения часов на дисплее будет мигать. Установка времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «OK», затем установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку . Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».


Отключение звуковых сигналов

После установки значения текущего времени на дисплее появится надпись **S On**, если сигналы включены, или **S Off** – если отключены. Выключение/включение звуковых сигналов осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-». Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK».

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов и индикатор **Время** на дисплее начнут мигать.


- Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопки «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Выбрав значение часов, нажмите кнопку «ОК», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок «+» и «-» – с шагом в 1 мин.
- При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку .
- Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».






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

Установка уровня давления

В программах, работающих в режиме скороварки, можно изменить уровень давления от 30 до 70 кПа.

- Чтобы перейти в режим установки давления, нажмите кнопку .
- Вращением джойстика или нажатием кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень давления. Изменения будут отображаться соответствующими индикаторами на дисплее. По достижении максимального значения установка уровня давления продолжится с начала диапазона.


Уровень	Индикатор	Давление, кПа
1 (низкий)		30
2 (средний)		50
3 (высокий)		70


После запуска автоматической программы индикатор уровня давления будет мигать до достижения прибором установленных параметров работы. После выхода на рабочие параметры оба индикатора продолжат гореть до окончания процесса приготовления.

Отсрочка старта программы

Функция отсрочки старта позволяет задать время, к которому блюду должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта – 24 часа с шагом установки в 1 минуту.

Вы можете установить время отсрочки старта после выбора автоматической программы.

- Нажмите кнопку , на дисплее отобразится значение времени отсрочки старта по умолчанию и индикатор **Таймер**. Оно складывается из текущего времени в часах, установленного времени приготовления и времени, необходимого для выхода программы на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками). Время отсрочки старта по умолчанию округляется в большую сторону до 5 минут.
- Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопки «+» и «-», шаг установки – 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Выбрав значение часов, нажмите кнопку «ОК», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок «+» и «-» – с шагом в 1 минуту.
- Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».

Во время работы функции на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда нажмите и удерживайте кнопку .



Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА/ФРИТИОР» и «ЭКСПРЕСС».

Не рекомендуется использовать отсрочку 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 в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее светится индикатор **Подогрев**, а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

Чтобы отключить автоподогрев заблаговременно, во время работы программы нажмите кнопку «Старт», индикатор **Подогрев** на дисплее погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор **Подогрев** загорится).

Разогрев блюду

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-P350 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке прибора.
4. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор **Разогрев**. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

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



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.

Система защиты

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

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки «Отмена/Разогрев» (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите кнопку открытия парового клапана для нормализации давления в чаше.

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до щелчка. Подключите прибор к электросети.



При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, нажмите до щелчка кнопку открытия парового клапана на крышке.

4. Нажмите кнопку «OK» на поворотном джойстике, чтобы выйти из режима ожидания. Нажимая кнопки «-» и «+» или поворачивая джойстик, выберите необходимую программу приготовления (загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.

6. При необходимости установите время отсрочки старта.



Если промежуток времени между нажатиями составит более 1 минуты, то произойдет сброс выбранной программы, а дисплей вернется к индикации текущего времени.

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Обратный отсчет времени приготовления в программах «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА» и «ЙОГУРТ» начнется сразу после запуска программы. В остальных программах обратный отсчет начнется по достижении необходимого уровня температуры и/или давления в чаше.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Индикатор Подогрев на дисплее погаснет. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

Во время работы программ «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» возможно изменение температуры приготовления.

8. О завершении программы приготовления вас оповестит серия звуковых сигналов, на дисплее начнет мигать индикатор **Готово**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор **Подогрев**) или в режим ожидания (на дисплее отображается текущее время).
9. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, по окончании программы дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке и дождитесь нормализации давления в чаше прибора.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ СКОРОВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ЗАКРЫТ)

Индикатор режима работы имеет вид . Если необходимое давление еще не набрано, круговой индикатор мигает.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



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

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ВАРКА»

Предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Предназначена для приготовления тушенки, рульки. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ПЛОВ»

Предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для приготовления различных круп и гарниров и варки рассыпчатых каш на воде. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. По умолчанию установлен высокий уровень давления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ (ПАРОВОЙ КЛАПАН ОТКРЫТ)

Индикатор режима работы имеет вид  или , если допускает приготовление с открытой крышкой.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено двумя часами.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. Не рекомендуется использование отсрочки старта, так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки-скороварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Программа «ЭКСПРЕСС»


Предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность

ручной установки времени приготовления, а также функции отсрочки старта и автоподогрева в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления достаточно нажать кнопку «Старт» в режиме ожидания.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ВЫПЕЧКА» доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы). Диапазон возможных значений 100-160°C, шаг изменения – 1°C.

1. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 140°C.
2. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры.
3. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».



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

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Предназначена для приготовления детского питания. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.



В прилагаемой к мультиварке-скороварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для

данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки-скороварки REDMOND RMC-P350.

Программа «ЖАРКА/ФРИТЮР»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд или приготовления во фритюре. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. Рекомендуются обжаривать продукты с открытой крышкой.


В программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (возможность изменения температуры приготовления до запуска или во время работы программы). Диапазон возможных значений 60-180°C, шаг изменения – 1°C. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени приготовления.



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 вы также можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (не входит в комплект).

При использовании данной программы для приготовления во фритюре пользуйтесь следующими указаниями:

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Следуйте указаниям пунктов 3-7 Общего порядка действий при использовании автоматических программ.
3. Для изменения температуры нажмите кнопку . На месте индикатора значения времени отобразится значение температуры по умолчанию – 180°C. Используя кнопки «+» и «-» или поворачивая джойстик, установите необходимое значение температуры. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».
4. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
5. Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.

- По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
- Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Допускается приготовление с открытой крышкой.

Чтобы избежать выпекания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки-скороварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



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



Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ua.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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 лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, крышка, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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.



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

- 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, крышку, съемные уплотнительные резинки, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных 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 мультиварки-скороварки.

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

Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки

1. Откройте крышку мультиварки-скороварки.
2. Не прилагая усилий, потяните уплотнительную резинку на себя, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Промойте уплотнительную резинку в теплой воде с мягким моющим средством. Внутреннюю поверхность крышки протрите влажной кухонной салфеткой или губкой. Не используйте посудомоечную машину для очистки крышки или резинки.
4. Вытрите крышку и уплотнительную резинку насухо. Плотно установите уплотнительную резинку на кольцо-держатель.

Очистка съемного парового и запорного клапанов

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Составной частью парового клапана является также защитная решетка на внутренней поверхности крышки.

1. Аккуратно потяните паровой клапан в углублении крышки вверх.
2. Снимите крышку прибора. Защитную решетку на внутренней стороне крышки снимите, 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.

Повреждение или потеря самого запорного клапана или резинки может привести к некорректной работе прибора или его поломке.

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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



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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности 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.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	15/20
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	10
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
5	Рыба (филе)	300	800	8
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	3
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	3
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	5

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	-	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-	-
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/70	+	+	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Уровень давления по умолчанию/кПа	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	3/70	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	3/70	+	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	-	+	-	+
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	+	-	-
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	3/70	+	+	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин	-	+	+	+
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	-	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	+	+	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	3/70	+	+	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-P350 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в фирменных магазинах.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	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, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке	Убедитесь, что штепсель электрошнура включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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 попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки-скороварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	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 соединения чаши и внутренней крышки мультиварки-скороварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки-скороварки до щелчка
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запарного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запарного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запарного клапана и его уплотнительной резинки

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

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

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

Установленный производителем срок службы прибора составляет 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.

EAC

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

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

RMC-P350-CIS-UM-4