

REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM381



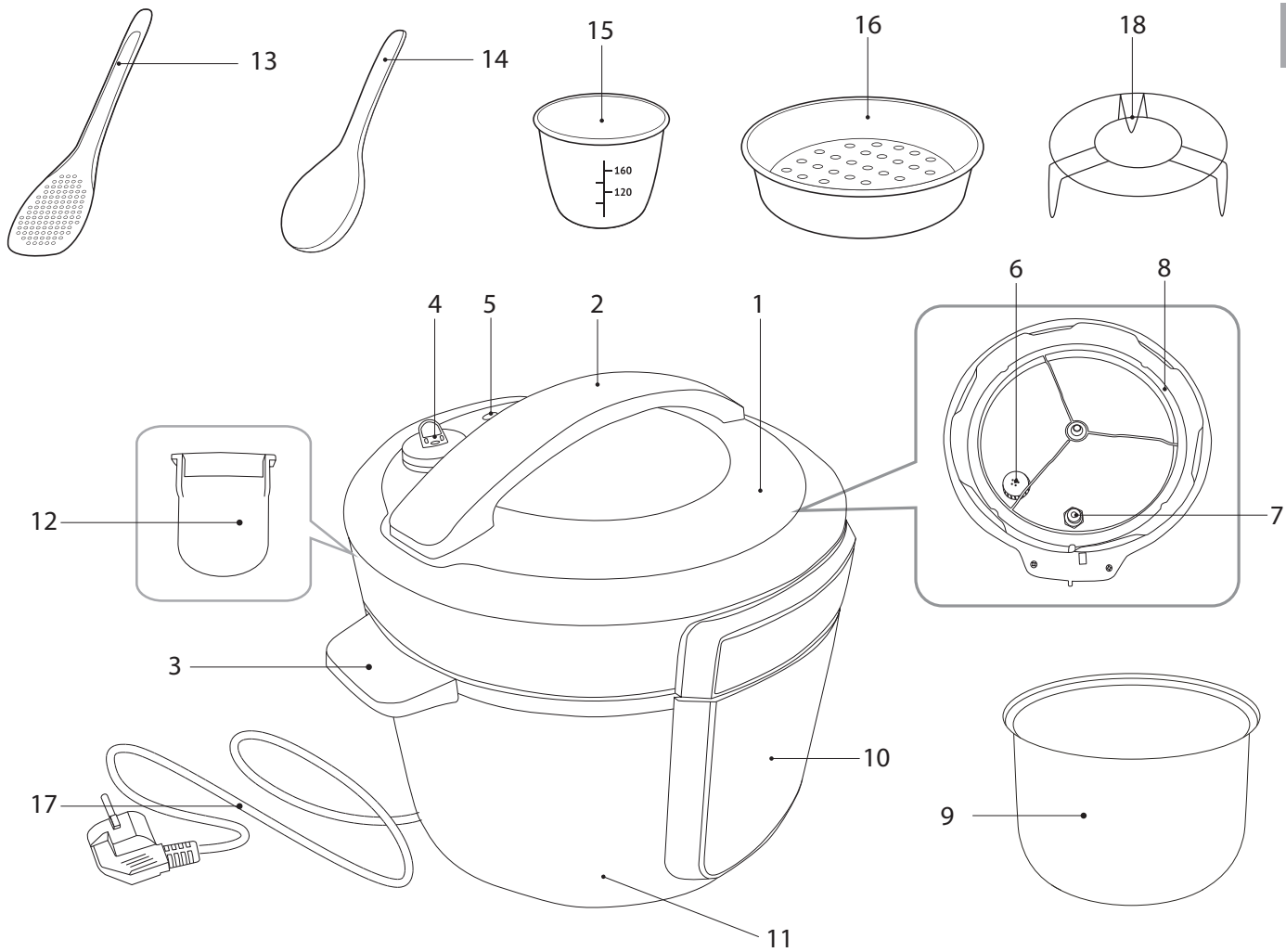
Руководство по эксплуатации

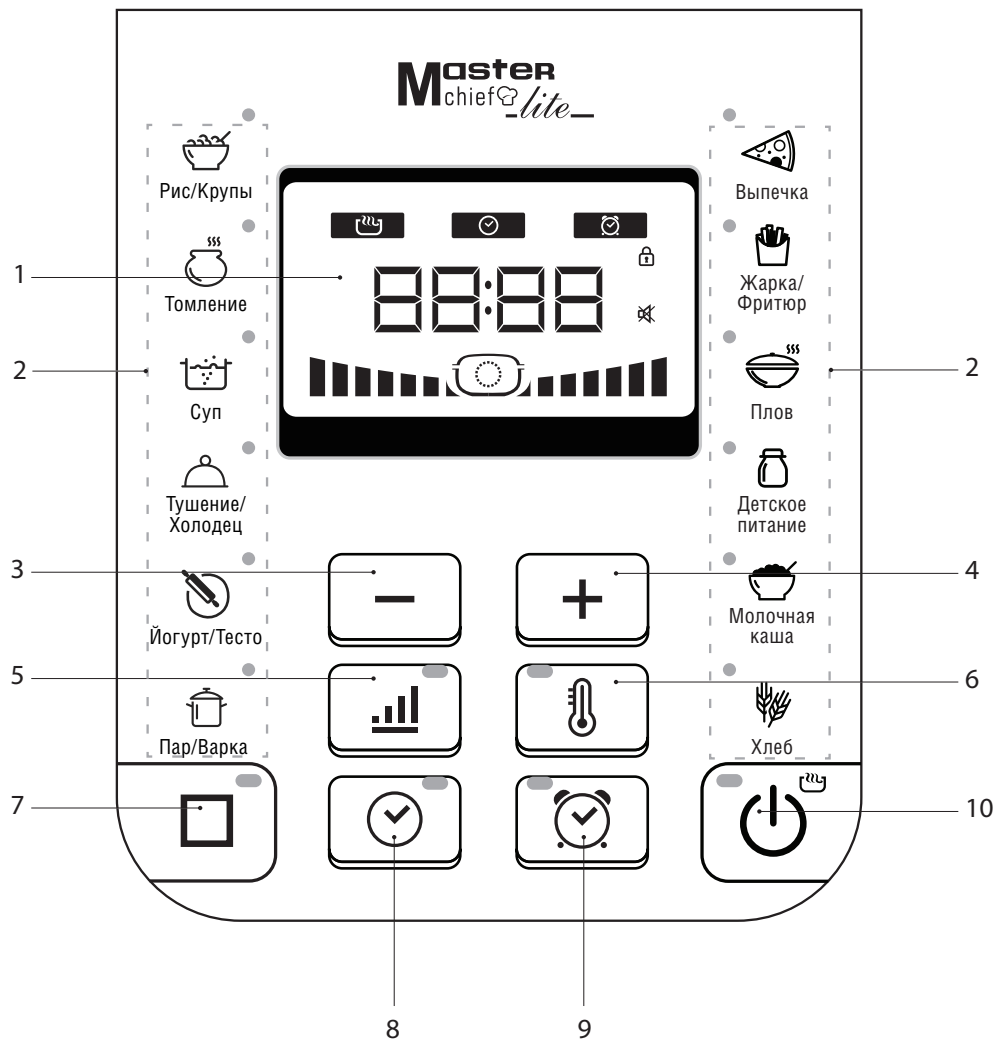
RUS	6
UKR	18
KAZ	27

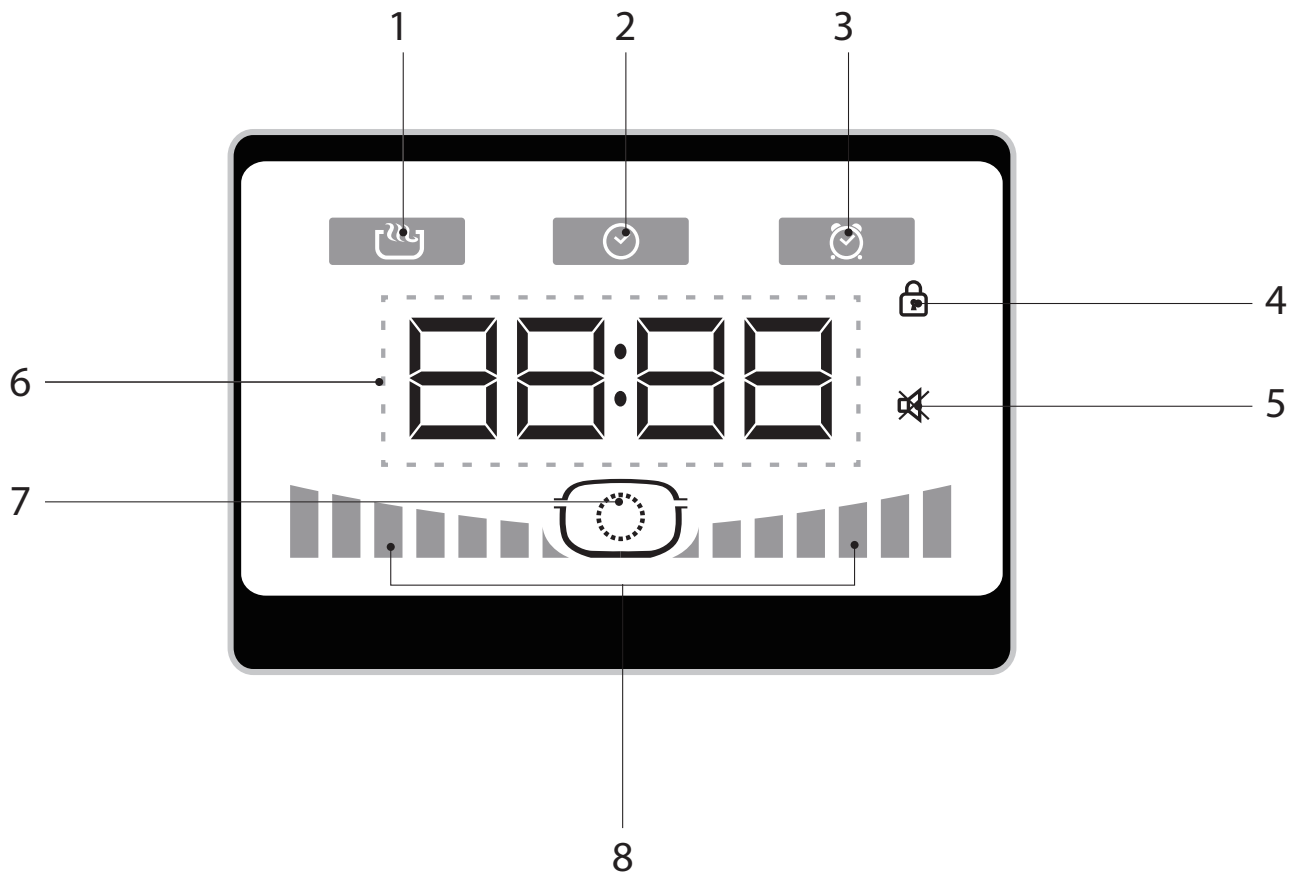
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6
Технические характеристики	8
Программы	8
Функции	8
Комплектация	8
Устройство прибора	8
Панель управления	8
Дисплей	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
Блокировка крышки	9
Система защиты	9
Отключение звуковых сигналов	9
Блокировка панели управления	9
Установка времени приготовления	9
Установка температуры приготовления	10
Установка уровня давления	10
Отсрочка старта программы	10
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	10
Предварительное отключение автоподогрева	10
Разогрев блюд	11
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	11

Для изменения температуры приготовления	11
Для изменения времени приготовления	11
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	11
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	12
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	13
Общие рекомендации	13
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	14
Рекомендации по использованию температурных режимов	14
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
Общие правила и рекомендации	15
Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца	16
Очистка чаши	16
Очистка съемного парового и запорного клапанов	16
Удаление конденсата	16
Очистка рабочей камеры	16
Хранение и транспортировка	16
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17







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-PM381 — современный multifunctional прибор нового поколения для приготовления пищи.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional 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 непроизводственной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадают ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

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

- 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, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата. При самостоятельной замене уплотнительного кольца используйте только запасное кольцо, входящее в комплект прибора.

- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

STOP 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. Некачественно выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM381
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	съёмный
Крышка.....	съёмная
Габаритные размеры	290 × 330 × 300 мм
Вес нетто.....	4,7 кг ± 3%
Система защиты	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

Программы

В режиме скороварки:	В режиме мультиварки:
РИС/КРУПЫ	ЙОГУРТ/ТЕСТО
ТОМЛЕНИЕ	ВЫПЕЧКА
СУП	ЖАРКА/ФРИТЮР
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
ПЛОВ	МОЛОЧНАЯ КАША
ПАР/ВАРКА	ХЛЕБ
	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-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.
Шнур питания.....	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 прибора A1

1. Крышка прибора
2. Ручка для открытия крышки
3. Ручки для переноски
4. Съёмный паровой клапан
5. Запорный клапан
6. Защитный колпачок парового клапана
7. Резинка запорного клапана
8. Уплотнительное кольцо
9. Чаша
10. Панель управления с дисплеем
11. Корпус прибора
12. Контейнер для сбора конденсата
13. Плоская ложка
14. Черпак
15. Мерный стакан
16. Контейнер для приготовления на пару
17. Шнур электропитания
18. Подставка для приготовления на пару

Панель управления A2

1. Дисплей
2. Кнопки выбора автоматических программ приготовления
3. Кнопка  — выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра
4. Кнопка  — выбор программы приготовления, увеличение значения параметра
5. Кнопка  — регулировка давления
6. Кнопка  — настройка температуры
7. Кнопка  — включение/отключение функции разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
8. Кнопка  — настройка времени приготовления
9. Кнопка  — настройка отложенного старта, отключение звуковых сигналов

10. Кнопка  – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева

Дисплей

1. Индикатор автоподогрева/разогрева
2. Индикатор установки времени, работы программы
3. Индикатор отсрочки старта
4. Индикатор блокировки крышки
5. Индикатор отключения звуковых сигналов
6. Индикатор значения времени/температуры
7. Индикатор давления
8. Индикатор выхода на рабочие параметры / шкала уровня давления

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 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.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Блокировка крышки

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

Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше.

 **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.

Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM381 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, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше. После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . 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/выключения 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. Если панель заблокирована, на дисплее горит индикатор .

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит 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 нажимайте кнопки на панели несколько секунд, 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.

Установка температуры приготовления

При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы «ЭКСПРЕСС», вы можете самостоятельно изменять температуру приготовления до старта в диапазоне 35-180°C с шагом в 1°C.

Для установки температуры приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию. Установите желаемое значение, нажимая кнопки **+** и **-**. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

Установка уровня давления

При использовании программ, работающих в режиме скороварки, вы можете самостоятельно изменять уровень давления. Чтобы перейти к режиму установки давления, нажмите кнопку на дисплее будут мигать индикатор и шкала уровня давления. Регулировка давления осуществляется кнопками **+** и **-**, количество делений на шкале уровня давления будет симметрично изменяться. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления, индикаторы давления перестанут мигать.

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

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 нажимайте кнопки на панели несколько секунд, 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. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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 программ 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 «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-PM381 предусмотрено

трена 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).

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

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM381 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите 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 выполнения автоматических программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры — от 35 до 180°C с шагом установки в 1°C.

i 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 . Значение температуры на дисплее начнет мигать.



При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.

2. Установите желаемое значение, нажимая кнопки  и . По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.



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

При изменении температуры приготовления во время выхода на рабочие параметры (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.

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 к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, 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 нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.



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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше 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.

- Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора.
- Для приготовления в режиме скороварки переведите паровой клапан в положение «Закрыто», в режиме мультиварки – в положение «Открыто».
- Подключите прибор к электросети.
- Для выбора автоматической программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели. Вы также можете выбрать программу приготовления, нажимая кнопки **+** и **-**, переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
- При необходимости измените температуру приготовления (для программ, работающих в режиме мультиварки) или уровень давления (для программ, работающих в режиме скороварки).
- При необходимости установите время отсрочки старта.

i Изменение параметров может происходить в любом порядке.

На любом этапе настройки нажатие кнопки **⏻** приведет к запуску программы с введенными параметрами.

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

Во время выхода прибора на заданные параметры мигают индикаторы **☺** и **■** постепенно заполняется шкала уровня давления. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, шкала уровня давления заполняется до установленного значения давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Индикатор **☺** перестанет мигать, индикатор **■** и шкала уровня давления погаснут или будут гореть непрерывно, если работает программа под давлением.

- О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End».
- При использовании программ, работающих в режиме скороварки, по окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение «Открыто» для нормализации давления в рабочей камере.

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

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;

– готовить в режиме скороварки без воды или иной жидкости (минимальный требуемый объем жидкости – 2 мерных стакана);

– использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин	✓	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
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 два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин			✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин	✓	✓		✓
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. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
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 и удерживайте несколько секунд кнопку  . На дисплее будет отображаться 						

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-скороварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из 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.

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
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 безе или варенья
105	Приготовление холодца
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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
165	Жарка стейков
170	Приготовление в клее
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.com.ru.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаш

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

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

зволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RNP-M02 — ветчинница

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой 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 лимона в программе «ПАР/ВАРКА».
- 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. Чтобы снять уплотнительное кольцо, аккуратно потяните его на себя. 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 колпачок на внутренней стороне крышки, потянув его 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 колпачок парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность 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 кожу 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.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: "E", прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке		Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен		Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка		Проверьте наличие запорного 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 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распростра-

няется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, 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, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

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

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

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-PM381-CIS-UM-1