REDMOND

Мультиварка-скороварка
RMC-PM4507

Руководство по эксплуатации

RUS 3
UKR 34

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.
REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к потребностям клиентов.
Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** — современное многофункциональное устройство, призванное не только радовать вас вкусной и полезной пищей, но и существенно экономить время, проводимое вами на кухне. С приобретением мультиварки-скороварки **REDMOND RMC-PM4507** вы делаете решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни.

Используя данный прибор как скороварку, вы можете готовить блюда под высоким давлением без доступа кислорода, сохраняя все полезные свойства продуктов, их структуру, натуральный вкус и цвет. При этом пища готовится без масла и пищевых добавок. Все это в целом служит залогом вашего здорового питания и отличного самочувствия.

В тоже время, в отличие от классической скороварки, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** вы можете готовить и при нормальном давлении: например, запекать в фольге как в обычном духовом шкафу или делать разнообразную выпечку, а также использовать прибор как электросковородку и жарить при открытой крышке.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** надежна и очень проста в управлении. Устанавливая механическим регулятором необходимое время приготовления, вы можете готовить в ней всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; плов, различные гарниры, десерты и напитки, варить рис, макароны, каши, супы, готовить на пару, тушить и многое другое. Кроме того, в приборе предусмотрена функция поддержания температуры готового блюда, которая включается автоматически по окончании его приготовления. Также **REDMOND RMC-PM4507** поможет вам разогреть блюдо, которое хранилось в холодильнике.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** поможет решить и вопрос свободного места на кухне, ведь она совмещает в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

В комплект мультиварки-скороварки входит информативная и красочно иллюстрированная книга рецептов, которые были разработаны нашими поварами специально для данной модели. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** вы сможете легко и быстро приготовить практически любое блюдо.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

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

Меры безопасности

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

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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- 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 *Жарение и выпечка под высоким давлением категорически запрещены!*

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

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

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

- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- 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.

ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики 10
Комплектация 10
Устройство модели 11
Панель управления 12

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ 13

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ 13
Блокировка крышки 13
Клапан выпуска пара 14
Функция поддержания температуры готового блюда (автоподогрев) 16
Функция «Разогрев» 17
Тушение и варка 19
Рекомендации по приготовлению молочных каш 20
Приготовление на пару 21
Выпечка и запекание 23
Жарка 24

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ 25
Приготовление детского питания 25
Стерилизация посуды 26

IV. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ 28
Очистка корпуса 28
Очистка чаши 28
Очистка паровых клапанов и уплотнительного кольца 28
Очистка контейнера для сбора конденсата 30

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ) 31

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 32

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 33

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

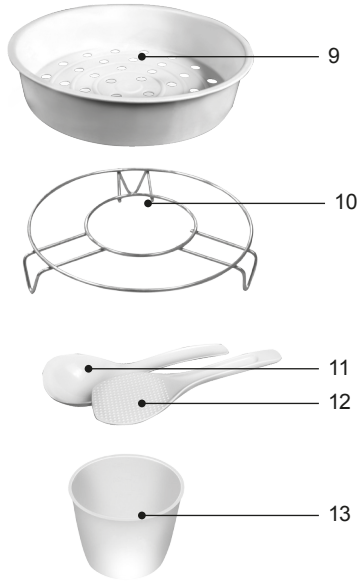
Модель	**RMC-PM4507**
Мощность	900 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное **Daikin**® (Япония)
Индикация работы	светодиодная
Тип управления	механический
Система защиты	4-уровневая: • клапан выпуска пара • температурный предохранитель • запорный клапан • датчик избыточного давления
Функция разогрева блюд	есть
Функция поддержания температуры готового блюда	есть
Звуковой сигнал о готовности продукта	есть

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка-скороварка	1 шт.
Чаша RB-A523	1 шт.
Крышка с клапаном выпуска пара	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Подставка из нержавеющей стали	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Книга «101 рецепт»	1 шт.
Запасное уплотнительное кольцо	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 МОДЕЛИ A1



1. Корпус прибора с чашей, установленной в рабочей камере
2. Ручки для переноски прибора
3. Контейнер для сбора конденсата
4. Панель управления
5. Крышка
6. Выходное отверстие запорного клапана
7. Переключатель клапана выпуска пара
8. Ручка крышки
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Решетка для приготовления на пару
11. Черпак
12. Плоская ложка
13. Мерный стакан
14. Шнур электропитания

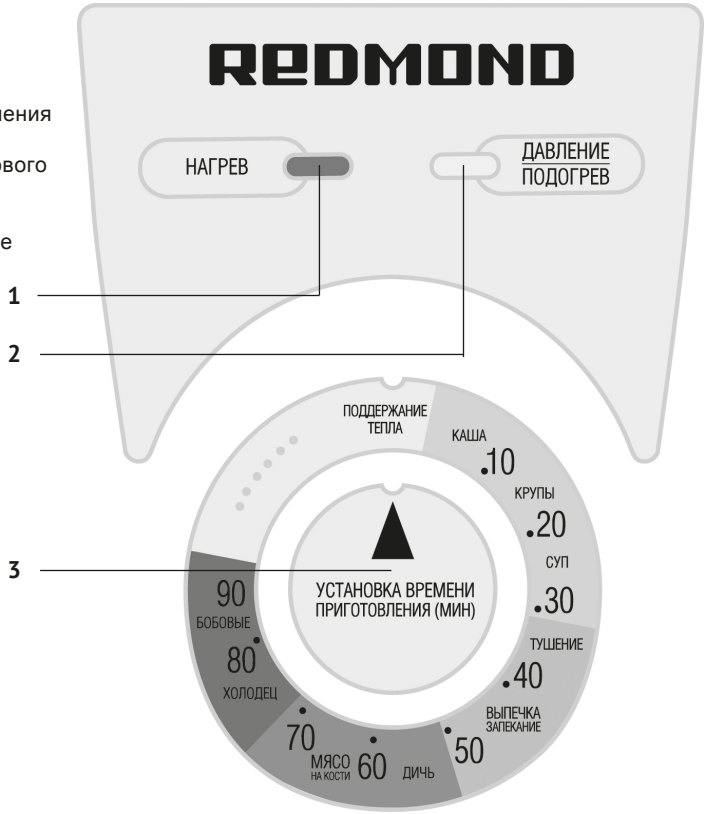
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

A2

1. Индикатор ***НАГРЕВ*** — загорается при подключении прибора к электросети.

2. Индикатор ***ДАВЛЕНИЕ/ПОДОГРЕВ*** загорается:
• при достижении в рабочей камере необходимых значений давления и температуры (в процессе приготовления);
• при переходе прибора в режим поддержания температуры готового блюда (по окончании процесса приготовления).

3. Механический таймер — позволяет установить необходимое время приготовления (в минутах).



I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

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

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»).

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

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 не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ УСТРОЙСТВА К ЭЛЕКТРОСЕТИ АВТОМАТИЧЕСКИ ВКЛЮЧАЕТСЯ РЕЖИМ ПОДОГРЕВА! ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ, ЕСЛИ ОН НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

БЛОКИРОВКА КРЫШКИ

При закрытии крышки ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в рабочей камере высокое давление. Во время работы, когда давление в мультиварке-скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

Для открытия крышки возьмитесь за рукоятку, поверните крышку до упора по часовой стрелке (в направлении значка 🔓) и снимите ее.

ВНИМАНИЕ!

Перед открытием крышки убедитесь,что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар.

Для закрытия крышки установите ее на корпус так, чтобы выступы по краям рабочей камеры совпали с выемками на крышке, и поверните против часовой стрелки (в направлении значка) до упора. Убедитесь, что крышка плотно соединилась с корпусом.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ РУЧКУ КРЫШКИ ПРИБОРА ПРИ ЕГО ПЕРЕНОСКЕ! ДЛЯ ЭТОГО ПРЕДУСМОТРЕНЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ РУЧКИ НА КОРПУСЕ.

КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** оборудована клапаном выпуска пара, который расположен на ручке крышки. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением (в режиме скороварки) либо при обычном давлении (в режиме мультиварки). Выбор режима работы производится переключением клапана в положение ***ОТКРЫТ*** или ***ЗАКРЫТ***.

У переключателя клапана выпуска пара имеется технологический люфт, что не является неисправностью.

Положение клапана *ЗАКРЫТ* — приготовление под высоким давлением

Не прилагая усилий, поверните переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного опустится.

По окончании приготовления под высоким давлением необходимо перевести клапан выпуска пара в положение ***ОТКРЫТ***, повернув его по часовой стрелке до упора, для нормализации давления в рабочей камере.

ВНИМАНИЕ!
При приготовлении блюд, не требующих большого количества жидкости (плов и т. п.), клапан выпуска пара можно открыть сразу после окончания процесса приготовления. Если под давлением готовятся жидкие или пюреобразные блюда, необходимо подождать 5-10 минут, чтобы прибор остыл, и лишь затем открывать клапан. Иначе возможен выброс горячей жидкости вместе с выходящим паром.

Положение клапана *ОТКРЫТ* — во время работы в мультиварке сохраняется нормальное давление

Не прилагая усилий, поверните переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется.

ВНИМАНИЕ!

При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой! Не держите руку над отверстиями клапана при его открытии.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВОГО БЛЮДА (АВТОПОДОГРЕВ)

Позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне **60-80°С** в течение неограниченного времени. Функция включается автоматически по окончании режима приготовления. При этом на панели управления будет гореть индикатор ***ДАВЛЕНИЕ/ПОДОГРЕВ***.

Для отключения автоподогрева отключите прибор от электросети. При этом индикатор ***ДАВЛЕНИЕ/ПОДОГРЕВ*** погаснет.

ВАЖНО!

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт горячим в течение неограниченного времени, не рекомендуется использовать данную функцию дольше чем 2-3 часа, так как иногда это приводит к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции автоподогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время работы функции автоподогрева — это может привести к поломке.

ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

Позволяет разогреть холодное блюдо до температуры 60-80°С.

• Выложите продукты в чашу.

• Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните и убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

• Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ***ЗАКРЫТ***.

• Подключите прибор к электросети.

• Через 5-10 минут (в зависимости от объема продуктов) переведите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ***ОТКРЫТ***. Дождитесь, когда выход пара из клапана прекратится. Откройте крышку и проверьте готовность продуктов. При необходимости перемешайте их и повторите процесс. После того, как продукты разогрелись, отсоедините прибор от электросети.

ВАЖНО!

Несмотря на то, что прибор может сохранять продукт горячим в течение неограниченного времени, не рекомендуется использовать данную функцию дольше чем 2-3 часа, так как иногда это приводит к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции разогрева прибор также нагревается. Используйте кухонные рукавицы для извлечения чаши из прибора.

Не накрывайте прибор во время работы функции разогрева — это может привести к поломке.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Использование прибора в качестве скороварки позволит быстро приготовить овощи, мясо, рыбу и другие продукты с сохранением бóльшего количества полезных свойств, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора нагнетается и поддерживается высокое давление. Закипание воды и образование пара происходят при температуре выше 100°С, поэтому время приготовления сокращается более чем в 2 раза и в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов. В процессе работы прибора при высоком давлении к готовящимся продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных веществ в приготовленных блюдах.

Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** оснащена многоуровневой системой защиты. Если показатели температуры или давления в камере перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. К примеру, при превышении давления и температуры сработает специальный защитный клапан, который понизит давление до необходимого, а температурный датчик «отдаст команду» прекратить нагрев. Когда показатели вернутся в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу прибора.

Под давлением в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** можно тушить мясо, рыбу и овощи, варить супы и готовить блюда на пару.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

• **НЕ** пытайтесь готовить в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить прибор. **Объем жидкости должен составлять, как минимум, 1/5 от объема чаши**.

• **НЕ** используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле под давлением. Этот режим работы предназначен исключительно для варки и тушения. Вы можете пассеровать в небольшом количестве масла или в бульоне лук, морковь и другие овощи на дне скороварки с **открытой крышкой**, затем положить остальные продукты, добавить жидкость, закрыть крышку и клапан выпуска пара и готовить дальше под давлением.

• **НЕ** заполняйте съемную чашу продуктами и водой **более чем на 4/5 или менее чем на 1/5 от объема чаши**. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т. д.), не наполняйте чашу **более чем на 3/5 от ее объема**, иначе клапан выпуска пара может засориться.

ТУШЕНИЕ И ВАРКА

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше отметки ***4/5*** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ***ЗАКРЫТ***.
4. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления. Примерные рекомендуемые значения времени представлены в таблице *«Рекомендуемое время тушения и варки под давлением»*.
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.
8. Дайте прибору остыть в течение **5 минут** для нормализации давления внутри рабочей камеры.
9. Откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара и горячего воздуха. Откройте крышку прибора.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

Рекомендуемое время тушения и варки под давлением*

Категория блюд (вид продукта)	Время приготовления, мин
Молочные каши, рис, крупы	10-15
Овощные супы	15-20
Супы на мясном бульоне	20-30
Тушение рыбы, овощей, мяса	20-40
Приготовление заливного и холодца	50-60
Приготовление дичи	60-70
Приготовление мясных бульонов, мяса на кости	70-80
Варка бобовых	80-90

*** Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависят от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ

Приготовление каш в мультиварке-скороварке предполагает использование пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Прибор позволяет готовить на пару овощи, рыбу, мясо, морепродукты, блюда детского меню, диетические и вегетарианские блюда.

1. Налейте в чашу 300-350 мл воды.
2. Подготовьте все продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Между крупными частями продуктов должны быть промежутки для прохода пара.
3. Установите в чашу решетку, поставьте на нее контейнер для приготовления на пару.
4. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
5. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ***ЗАКРЫТ***.
6. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.
7. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления. Примерные рекомендуемые значения времени для основных продуктов приведены в таблице *«Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением»*.
8. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
9. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.
10. Дайте прибору остыть в течение **5 минут** для нормализации давления внутри рабочей камеры.
11. Откройте клапан выпуска пара и подождите, пока из отверстий клапана не прекратится выход пара и горячего воздуха. Откройте крышку прибора.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

Рекомендуемое время приготовления продуктов на пару под давлением*

Продукт	Вес, г / кол-во	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины, нарезанное кубиками**	500	500	25/35
Филе баранины, нарезанное кубиками	500	500	40
Филе курицы, нарезанное кубиками	500	500	15
Фрикадельки / котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	15/20
Рыба (филе)	500	500	15
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	15
Манты / хинкали	4 шт.	500	25
Картофель, нарезанный кубиками	500	500	20
Морковь, нарезанная кубиками	500	500	20
Свекла, нарезанная кубиками	250	500	35
Овощи (свежезамороженные)	500	500	15
Яйцо на пару	3 шт.	500	15

*** Приведенные в таблице значения являются общими и носят рекомендательный характер. Они могут отличаться от реальных значений и зависят от конкретного вида продукта, его свежести и ваших личных предпочтений.**

**** Здесь и ниже предполагается нарезка кубиками 1,5 × 1,5 см.**

ВЫПЕЧКА И ЗАПЕКАНИЕ

Если клапан выпуска пара находится в положении ***ОТКРЫТ***, внутри рабочей камеры сохраняется нормальное или слегка повышенное атмосферное давление. При этом плотно закрытая крышка способствует равномерному нагреву внутри чаши, что создает идеальные условия для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок. При открытом клапане выпуска пара можно также запекать мясо, рыбу, овощи и другие продукты, предварительно обернув их фольгой.

ВАЖНО!

- При запекании следует использовать не более двух слоев фольги, иначе по окончании времени приготовления продукт может остаться сырым.
- Заворачивайте продукт в фольгу таким образом, чтобы предотвратить вытекание его сока на дно чаши.

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки ***2/5*** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ***ОТКРЫТ***.
4. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время приготовления в зависимости от выбранного рецепта (среднее ориентировочное время выпечки — **30-40 минут**, запекания — **40-50 минут**).
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

ЖАРКА

Жарка при открытой крышке используется как для приготовления самостоятельных блюд, так и в качестве промежуточного этапа при обжарке и пассеровании ингредиентов. Обжарка компонентов для тушения или супов в той же посуде, в которой затем будет готовиться основное блюдо, значительно упрощает процесс приготовления.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните, убедитесь, что она стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывая крышку, подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.
4. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время жарки (**15-30 минут** в зависимости от количества продуктов).
5. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца процесса приготовления.
6. Налейте в чашу небольшое количество масла и выложите подготовленные ингредиенты. Во время приготовления периодически помешивайте обжариваемые продукты.
7. По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

ВНИМАНИЕ! При жарке продуктов не закрывайте крышку прибора! Если крышка была случайно закрыта и сработала система ее блокировки, остановите процесс приготовления, подождите, пока прибор остынет, и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка-скороварка **REDMOND RMC-PM4507** поможет решить многие вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке-скороварке **книге «101 рецепт»** вы найдете много рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507**.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

Возраст 4-6 месяцев	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки.
Возраст 6-8 месяцев	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
Возраст 8-12 месяцев	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супы на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.

ВАЖНО! Приведенная выше информация носит исключительно информативный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться со специалистом!

СТЕРИЛИЗАЦИЯ ПОСУДЫ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Стерилизация бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава)

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора, установите переключатель клапана выпуска пара в положение ***ЗАКРЫТ***.

3. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.

4. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время работы — **30 минут**.

5. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца работы.

6. По окончании работы прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.

7. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

По окончании обработки выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. Перед использованием бутылочки не забудьте вылить из нее воду.

Стерилизация сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу решетку и контейнер для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу с контейнером в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора, установите переключатель клапана выпуска пара в положение ***ЗАКРЫТ***.
4. Подключите прибор к электросети. Загорится индикатор ***НАГРЕВ***.
5. Вращая ручку таймера по часовой стрелке, установите время работы — **20 минут**.
6. Начнется обратный отсчет времени: стрелка на ручке таймера будет указывать на время, оставшееся до конца работы.
7. По окончании работы прозвучит сигнал и включится автоподогрев. Для его отключения отсоедините прибор от электросети.
8. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

По окончании работы прибора все предметы в контейнере будут простерилизованы.

Для прерывания процесса приготовления блюда плавно поверните ручку таймера против часовой стрелки, не прилагая чрезмерных усилий, пока не услышите сигнал, затем отсоедините прибор от электросети.

IV. УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

Прежде чем приступать к очистке устройства, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить в течение 20 минут половину лимона при закрытом клапане выхода пара.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), 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!

ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус устройства по мере необходимости, в соответствии с «*Правилами по уходу и очистке прибора*».

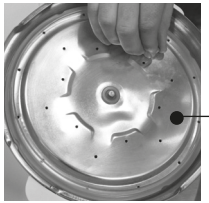
ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с *«Правилами по уходу и очистке прибора»*. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА ПАРОВЫХ КЛАПАНОВ И УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

1. Снимите переключатель клапана выпуска пара на наружной стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его в соответствии с **«***Правилами по уходу и очистке прибора***»**, установите переключатель на место, зафиксируйте легким нажатием.

2. Переверните крышку прибора. Снимите внутреннюю крышку, потянув ее за выступающий металлический стержень.



ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

3. Аккуратно снимите уплотнительное резиновое кольцо со съемной внутренней крышки. Промойте кольцо и внутреннюю крышку теплой водой. Установите уплотнительное кольцо на место. Оно должно быть установлено ровно и без перекосов.

4. Снимите защитный кожух клапана выпуска пара, расположенный на внутренней стороне крышки прибора. Промойте его теплой водой. Очистите клапан в соответствии с «*Правилами по уходу и очистке прибора*». Установите кожух клапана на место.

5. Очистите запорный клапан. Для этого, удерживая крышку за рукоятку, несколько раз нажмите снизу на стержень

клапана с уплотнительной шайбой. Удалите остатки продуктов со стержня и шайбы. Промойте клапан теплой водой.

6. Установите внутреннюю крышку на место выступающим стержнем наружу.

Рекомендуется производить очистку клапанов после каждого использования устройства.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном контейнере рядом с ручкой для переноски прибора. Для удаления скопившегося конденсата снимите контейнер, потянув его на себя, вылейте воду, установите контейнер на место.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ НЕ ВХОДЯТ)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке **REDMOND RMC-PM4507** и узнать о новинках можно на сайте **www.multivarka.pro** или в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 — щипцы для извлечения чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с чашами для мультиварок других моделей.

REDMOND RB-A523 — чаша с антипригарным покрытием *Daikin*® (Япония)

Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами, высокой теплопроводностью. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°С. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

REDMOND RB-C520 — чаша с антипригарным керамическим покрытием

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

REDMOND RB-S520 — чаша из нержавеющей стали

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, рекомендуется для использования в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Также рекомендуется для приготовления джемов и варений. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов. Можно мыть в посудомоечной машине. Объем 5 литров.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Прибор не включается	Нет электропитания	Подключите прибор к исправной электророзетке
Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите уплотнительное кольцо правильно
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите уплотнительное кольцо
	Деформация уплотнительного кольца	Замените уплотнительное кольцо
Блюдо готовится слишком долго	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

VII. 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 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).

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 5 лет со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або

переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежите за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини - не менше 1/5 від обсягу чаші.

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

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповнюйте чашу продуктами й водою не більше ніж на 4/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, що мають здатність набухати в гарячій воді або виділяти піну, — не більше ніж на 3/5 від об'єму чаші.

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

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами

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

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

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

ЗМІСТ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 39
КОМПЛЕКТАЦІЯ 39
БУДОВА МОДЕЛІ 40
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ 40

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ 41

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ 42
БЛОКУВАННЯ КРИШКИ 42
КЛАПАН ВИПУСКУ ПАРИ 42
Положення клапана ЗАКРЫТ — приготування під високим тиском 42
Положення клапана ОТКРЫТ — під час роботи в мультиварці зберігається нормальний тиск 43
ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТОВОЇ СТРАВИ (АВТОПІДІГРІВ) 43
ФУНКЦІЯ РОЗІГРІВАННЯ 43
ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ПІД ТИСКОМ 44
ТУШКУВАННЯ ТА ВАРІННЯ 44
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ 45
ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ 45
ВИПІКАННЯ ТА ЗАПІКАННЯ 46
СМАЖЕННЯ 47

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ 48
ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ 48
ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ 48
ОЧИЩЕННЯ ПАРОВИХ КЛАПАНІВ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНОГО КІЛЬЦЯ 48
ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБИРАННЯ КОНДЕНСАТУ 48

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ 49

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ....50

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель RMC-PM4507
Потужність ..... 900 Вт
Напруга ..... 220–240 В, 50 Гц
Ємкість чаші ..... 5 л
Покриття чаші ..... антипригарне
Індикація роботи ..... світлодіодна
Тип управління ..... механічний
Система захисту 4-рівнева:

- клапан випуску пари
- температурний запобіжник
- запірний клапан
- датчик надмірного тиску

Функція розігрівання страв ..... є
Функція підтримання температури готової страви ..... є
Звуковий сигнал про готовність продукту ..... є

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка-скороварка ..... 1 шт.
Чаша RB-A523 ..... 1 шт.
Кришка з клапаном випуску пари ..... 1 шт.
Контейнер для приготування на парі ..... 1 шт.
Підставка з нержавіючої сталі ..... 1 шт.
Черпак ..... 1 шт.
Плоска ложка ..... 1 шт.
Мірна склянка ..... 1 шт.
Книга «101 рецепт» ..... 1 шт.
Запасне ущільнювальне кільце ..... 1 шт.
Інструкція з експлуатації ..... 1 шт.
Сервісна книжка ..... 1 шт.

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

БУДОВА МОДЕЛІ A1

1. Корпус приладу з чашею, встановленою в робочій камері
2. Ручки для перенесення приладу
3. Контейнер для збирання конденсату
4. Панель управління
5. Кришка
6. Вихідний отвір запірного клапана
7. Перемикач клапана випуску пари
8. Ручка кришки
9. Контейнер для приготування на парі
10. Решітка для приготування на парі
11. Черпак
12. Плоска ложка
13. Мірна склянка
14. Шнур електроживлення

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ A2

1. Індикатор НАГРЕВ (НАГРІВ) — спалахує під час підключення приладу до електромережі.
2. Індикатор ДАВЛЕНИЕ/ПОДОГРЕВ (ТИСК/ПІДІГРІВ) — спалахує після досягнення в робочій камері необхідних значень тиску та температури (в процесі приготування).
3. Механічний таймер — дозволяє встановити необхідний час приготування (у хвилинах).

І. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

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

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

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

STOP *УВАГА! ПРИ ПІДКЛЮЧЕНОМУ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННІ ПРИЛАД ПРАЦЮЄ В РЕЖИМІ ПІДІГРІВУ СТРАВИ! ОБОВ'ЯЗКОВО ВІДКЛЮЧАЙТЕ ПРИЛАД ВІД ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ, ЯКЩО ВІН НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ.*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

УВАГА! Після підключення мультиварки-скороварки до електромережі, а також після закінчення часу приготування запускається режим підігрівання (автопідігрів). Не залишайте прилад увімкненим в електромережу без потреби! Завжди виймайте штепсель із розетки після закінчення роботи з приладом, а також перед його очищенням або переміщенням.

БЛОКУВАННЯ КРИШКИ

Під час закриття кришки її конструкція забезпечує герметичне з›єднання з корпусом виробу, що дозволяє нагнітати в робочій камері високий тиск. Під час роботи, коли тиск в мультиварці-скороварці вище за атмосферний, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусиль, значить, тиск ще надто високий. Відкрийте клапан випуску пари й дочекайтеся, поки тиск у приладі нормалізується.

Для відкриття кришки візьміться за ручку, поверніть кришку до упору за годинниковою стрілкою (у напрямку значка) і зніміть її.

УВАГА! Перед відкриттям кришки переконайтеся, що клапан випуску пари відкритий і з нього не чутно звуку пари, що виходить.

Для закриття кришки встановіть її на корпус так, щоб виступи по краях робочої камери збіглися з виїмками на кришці, і поверніть проти годинникової стрілки (у напрямку значка) до упору. Переконайтеся, що кришка щільно з'єдналася з корпусом.

УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся металевої частини кришки в процесі і після закінчення приготування. Відкривайте кришку лише за ручку. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ РУЧКУ НА КРИШЦІ ПРИЛАДУ ДЛЯ ЙОГО ПЕРЕНЕСЕННЯ! ДЛЯ ЦЬОГО Є СПЕЦІАЛЬНІ РУЧКИ НА КОРПУСІ.

КЛАПАН ВИПУСКУ ПАРИ

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM4507 обладнана клапаном випуску пари, який розташований на ручці кришки. Завдяки йому можна використовувати прилад для приготування їжі під високим тиском (в режимі скороварки) або під звичайним тиском (у режимі мультиварки). Вибір режиму роботи здійснюється перемиканням клапана в положення ОТКРЫТ (ВІДКРИТИЙ) або ЗАКРЫТ (ЗАКРИТИЙ). У перемикача клапана випуску пари наявний технологічний люфт, що не є несправністю.

Положення клапана ЗАКРЫТ — приготування під високим тиском

Не докладаючи зусиль, поверніть перемикач проти годинникової стрілки до упору. Під час обертання перемикач трохи опуститься.

Після закінчення приготування під високим тиском необхідно перевести клапан випуску пари в положення ОТКРЫТ, повернувши його за годинниковою стрілкою до упору, для нормалізації тиску в робочій камері.

УВАГА! Під час приготування страв, що не потребують великої кількості рідини (плов тощо), клапан випуску пари можна відкрити відразу після закінчення процесу приготування. Якщо під тиском готуються рідкі або пюреподібні страви, необхідно почекати 5–10 хвилин, щоб прилад охолонув, і лише потім відкривати клапан. Інакше можливий викид гарячої рідини разом із парою, що виходить.

Положення клапана ОТКРЫТ — під час роботи в мультиварці зберігається нормальний тиск

Не докладаючи зусиль, поверніть перемикач за годинниковою стрілкою до упору. Під час обертання перемикач трохи підніметься.

УВАГА! Під час відкриття клапана випуску пари в процесі або після завершення приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте дуже обережні, не нахиляйтеся над кришкою! Не тримайте руку над отворами клапана під час його відкриття.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТОВОЇ СТРАВИ (АВТОПІДІГРІВ)

Дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60–80 °С упродовж необмеженого часу. Функція вмикається автоматично після закінчення режиму приготування. При цьому на панелі управління горітиме індикатор ДАВЛЕНИЕ/ПОДОГРЕВ.

Для припинення автопідігріву відключіть прилад від електромережі.

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукти розігрітими необмежений час, не рекомендується залишати їх в даному режимі більш ніж на 2–3 години, оскільки інколи це призводить до зміни смаку й погіршення якості страви.

Пам'ятайте, що під час роботи функції автопідігріву прилад також нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці для вийняття чаші з приладу.

Не накривайте прилад під час роботи функції підтримання температури готової страви – це може призвести до поломки.

ФУНКЦІЯ РОЗІГРІВАННЯ

Дозволяє розігріти холодну страву до температури 60–80 °С.

1. Викладіть продукти в чашу.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть і переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте та заблокуйте кришку.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРЫТ.
4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Через 5–10 хвилин (залежно від об'єму продуктів) переведіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ОТКРЫТ. Дочекайтеся, коли вихід пари з клапана припиниться. Відкрийте кришку та перевірте готовність продуктів. За необхідності перемішайте їх і повторіть процес.
6. Після того як продукти розігрілися, відключіть прилад від електромережі.

Незважаючи на те, що прилад може зберігати продукти розігрітими необмежений час, не рекомендується залишати їх в даному режимі більш ніж на 2–3 години, оскільки інколи це призводить до зміни смаку й погіршення якості страви.

Пам'ятайте, що під час роботи функції автопідігріву прилад також нагрівається. Використовуйте кухонні рукавиці для вийняття чаші з приладу.

Не накривайте прилад під час роботи функції підтримання температури готової страви – це може призвести до поломки.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ПІД ТИСКОМ

- Не намагайтеся готувати в мультиварці-скороварці без води або будь-якої іншої рідини – це може серйозно пошкодити прилад. Об'єм рідини має становити як мінімум 1/5 від об'єму чаші.
- Не використовуйте мультиварку-скороварку для смаження продуктів в олії під тиском. Цей режим роботи передбачений винятково для варіння й тушкування. Ви можете спасерувати в невеликій кількості олії або бульйоні цибулю, моркву та інші овочі на дні скороварки з відкритою кришкою, потім покласти інші продукти, додати рідину, закрити кришку й клапан випуску пари та готувати далі під тиском.
- Не заповнюйте знімну чашу продуктами й водою більш ніж на 4/5 або менш ніж на 1/5 від об'єму чаші. Під час варіння продуктів, здатних набухати в гарячій воді або виділяти піну (шпинат, рис, бобові, макарони, манти тощо), не наповнюйте чашу більш ніж на 3/5 від її об'єму, інакше клапан випуску пари може засмітитися.

ТУШКУВАННЯ ТА ВАРІННЯ

1. Відміряйте та підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта. Викладіть їх у чашу, налийте воду. Стежте за тим, щоб загальний об'єм інгредієнтів, включаючи рідину, був не вище за позначку 4/5 на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку та поверніть її проти годинникової стрілки до упору.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРЫТ.
4. Підключіть прилад до електромережі. Спалахне індикатор НАГРЕВ.
5. Повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою, встановіть час приготування.
6. Почнеться зворотний відлік часу: стрілка на ручці таймера вказуватиме на час, що залишився до кінця процесу приготування.
7. Після закінчення процесу приготування пролунає сигнал і увімкнеться автопідігрів. Для припинення автопідігріву відключіть прилад від електромережі.
8. Залиште прилад у вимкненому положенні на 5 хвилин для нормалізації тиску всередині робочої камери.
9. Відкрийте клапан випуску пари та почекайте, поки з отворів клапана не припиниться вихід пари й гарячого повітря. Відкрийте кришку приладу.
10. Для переривання процесу приготування страви плавно, не докладаючи надмірних зусиль, поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки, поки не почуєте сигнал.
11. Після закінчення роботи від'єднайте прилад від електромережі.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ

Приготування каш у мультиварці-скороварці передбачає використання пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока й отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі крупи із цільних зерен (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рецептами з доданої кулінарної книги, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

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

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Прилад дозволяє готувати на парі овочі, рибу, м'ясо, морепродукти, страви дитячого меню, дієтичні та вегетаріанські страви.

1. Налийте в чашу 300–350 мл води.
2. Підготуйте всі продукти відповідно до рецепта, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі. Між великими частинами продуктів мають бути проміжки для проходження пари.
3. Встановіть в чашу решітку, поставте на неї контейнер для приготування на парі.
4. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку та поверніть її проти годинникової стрілки до упору.
5. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ЗАКРЫТ.
6. Підключіть прилад до електромережі. Спалахне індикатор НАГРЕВ.
7. Повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою, встановіть час приготування.
8. Почнеться зворотний відлік часу: стрілка на ручці таймера вказуватиме на час, що залишився до кінця процесу приготування.
9. Після закінчення процесу приготування пролунає сигнал і увімкнеться автопідігрів. Для припинення автопідігріву відключіть прилад від електромережі.
10. Залиште прилад у вимкненому положенні на 5 хвилин для нормалізації тиску всередині робочої камери.
11. Відкрийте клапан випуску пари та почекайте, поки з отворів клапана не припиниться вихід пари й гарячого повітря. Відкрийте кришку приладу.
12. Для переривання процесу приготування страви плавно, не докладаючи надмірних зусиль, поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки, поки не почуєте сигнал.
13. Після закінчення роботи від'єднайте прилад від електромережі.

ВИПІКАННЯ ТА ЗАПІКАННЯ

Якщо клапан випуску пари знаходиться в положенні ОТКРЫТ, усередині робочої камери зберігається нормальний або трохи підвищений атмосферний тиск. При цьому щільно закрита кришка сприяє рівномірному нагріванню усередині чаші, що створює ідеальні умови для випікання бісквітів, пирогів, запіканок. Із відкритим клапаном випуску пари можна також запікати м›ясо, рибу, овочі та інші продукти, заздалегідь загорнувши їх у фольгу.

Під час запікання варто використовувати не більше ніж два шари фольги, інакше після закінчення часу приготування продукт може залишитися сирим.

Загортайте продукт у фольгу таким чином, щоб уникнути витікання його соку на дно чаші.

1. Відміряйте інгредієнти та викладіть їх в чашу відповідно до рецепта. Стежте за тим, щоб загальний об’єм інгредієнтів був не вище за позначку 2/5 на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку та поверніть її проти годинникової стрілки до упору.
3. Встановіть перемикач клапана випуску пари на кришці приладу в положення ОТКРЫТ.
4. Підключіть прилад до електромережі. Спалахне індикатор НАГРЕВ.
5. Повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою, встановіть час приготування залежно від вибраного рецепта (середній орієнтовний час випікання – 30–40 хвилин, запікання – 40–50 хвилин).
6. Почнеться зворотний відлік часу: стрілка на ручці таймера вказуватиме на час, що залишився до кінця процесу приготування.
7. Після закінчення процесу приготування пролунає сигнал і увімкнеться автопідігрів. Для припинення автопідігріву відключіть прилад від електромережі.
8. Для переривання процесу приготування страви плавно, не докладаючи надмірних зусиль, поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки, поки не почуєте сигнал.
9. Після закінчення роботи від’єднайте прилад від електромережі.

СМАЖЕННЯ

Смаження з відкритою кришкою використовується як для приготування самостійних страв, так і як проміжний етап під час обсмажування й пасерування інгредієнтів. Обсмажування компонентів для тушкування або супів у тому ж посуді, у якому потім готуватиметься основна страва, значно спрощує процес приготування.

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепта
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть, переконайтеся, що вона стоїть рівно, без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Не закриваючи кришку, підключіть прилад до електромережі. Спалахне індикатор НАГРЕВ.
4. Повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою, встановіть час смаження (15–30 хвилин залежно від кількості продуктів).
5. Почнеться зворотний відлік часу: стрілка на ручці таймера вказуватиме на час, що залишився до кінця процесу приготування.
6. Налийте в чашу невелику кількість олії та викладіть підготовлені інгредієнти. Під час приготування періодично помішуйте продукти, що смажаться.
7. Після закінчення процесу приготування пролунає сигнал і увімкнеться автопідігрів. Для припинення автопідігріву відключіть прилад від електромережі.
8. Для переривання процесу приготування страви плавно, не докладаючи надмірних зусиль, поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки, поки не почуєте сигнал.
9. Після закінчення роботи від'єднайте прилад від електромережі.

⚠ *УВАГА! Під час смаження продуктів не закривайте кришку приладу! Якщо кришка була випадково закрита й спрацювала система її блокування, зупиніть процес приготування, почекайте, поки прилад охолоне, і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.*

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перш ніж розпочати очищення пристрою, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Використовуйте м'яку тканину таі неабразивні засоби для миття посуду. Радимо чистити прилад відразу після використання. Перед першим використанням або для усунення запахів після приготування рекомендуємо прокип'ятити впродовж 20 хвилин половину лимона із закритим клапаном виходу пари.

⚠ *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок (якщо це спеціально не вказано в даній інструкції), абразивних паст. Також не можна використовувати будь-яких хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують із їжею.*

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

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

Очищуйте корпус пристрою в міру необхідності.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Рекомендується після кожного використання. Можливе використання посудомийної машини. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.

ОЧИЩЕННЯ ПАРОВИХ КЛАПАНІВ І УЩІЛЬНЮВАЛЬНОГО КІЛЬЦЯ

1. Зніміть перемикач клапана випуску пари на зовнішньому боці кришки, потягнувши його вгору. Очистіть його та встановіть на місце, зафіксуйте легким натисненням.
2. Переверніть кришку приладу. Зніміть внутрішню кришку, потягнувши її за виступаючий металевий стержень.
3. Обережно зніміть ущільнювальне гумове кільце із знімної внутрішньої кришки. Промийте кільце та внутрішню кришку теплою водою. Встановіть ущільнювальне кільце на місце (рівно й без перекосів).
4. Зніміть захисний кожух клапана випуску пари, розташований на внутрішньому боці кришки приладу. Промийте його теплою водою. Очистіть клапан. Встановіть кожух клапана на місце.
5. Очистіть запірний клапан. Для цього, утримуючи кришку за ручку, кілька разів натисніть знизу на стержень клапана з ущільнювальною шайбою. Видаліть залишки продуктів зі стержня та шайби. Промийте клапан теплою водою.
6. Встановіть внутрішню кришку на місце виступаючим стержнем назовні.

Рекомендується очищувати клапани після кожного використання пристрою.

ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБИРАННЯ КОНДЕНСАТУ

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який у даній моделі скупчується в спеціальному контейнері поряд із ручкою для перенесення приладу. Для видалення конденсату, що скупчився, зніміть контейнер, потягнувши його на себе. Вилийте воду, промийте контейнер і встановіть на місце.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Прилад не вмикається	Немає електроживлення	Підключіть прилад до справної електророзетки
Кришка негерметично з'єднується з корпусом приладу. Під час приготування з-під кришки виходить пара	Ущільнювальне кільце в кришці приладу відсутнє або встановлене з перекосом	Встановіть ущільнювальне кільце правильно
	Ущільнювальне кільце в кришці приладу забруднене	Очистіть ущільнювальне кільце
	Деформація ущільнювального кільця	Замініть ущільнювальне кільце
Страва готується надто довго	Перебої живлення в електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі приладу встановлена з перекосом	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, ущільнювачі і т. д.).

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

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

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосовних технічних стандартів.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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
Made in China

RMC-PM4507-CIS-UM-1