

REDMOND

Индукционная варочная
поверхность
RIC-4600



РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике компании **REDMOND**.

REDMOND — это качество, надежность и внимательное отношение к нашим клиентам. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

ДОСТОИНСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ REDMOND:

1. **Безопасность** – поверхность индукционной плиты во время работы не нагревается. Система автоматического отключения гарантирует отключение прибора при снятии посуды с варочной поверхности.
2. **Эффективность** – плита достигает теплового КПД в 93-98% за короткий промежуток времени, тем самым обеспечивая высокую эффективность при минимальных затратах электроэнергии.
3. **Технологичность** – индукционные варочные поверхности REDMOND представляют собой новые устройства, разработанные с использованием передовых европейских, североамериканских и японских технологий, воплощающих в себя новейшие разработки в области электроники и магнитной индукции.
4. **Экологичность** – благодаря высокой энергетической эффективности индукционные варочные поверхности являются наиболее экологичными приборами, не наносящими вред окружающей среде.
5. **Простота** – индукционная плита проста в управлении и позволяет изменять мощность и температуру нагрева непосредственно в процессе работы.
6. **Интеллектуальность** – индукционная варочная поверхность REDMOND снабжена авто-

матической системой, тестирующей работу устройства. В случае обнаружения отклонения от нормального режима или неисправности индукционная поверхность автоматически отключится, а на цифровом дисплее будет показан код ошибки.

7. Комфорт – таймер отключения позволяет задать необходимое время, по истечении которого нагрев отключится.

СОДЕРЖАНИЕ

Комплектация
Технические характеристики
Устройство модели

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Меры безопасности
Перед первым включением

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Выбор и установка посуды
Выбор рабочей зоны и настройка параметров нагрева

III. ОЧИСТКА И УХОД

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Индукционная варочная поверхность – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ОБЩИЕ

Модель	RIC-4600
Максимальная мощность	2000+1400 Вт
Напряжение	220-240 В
Эффективность нагрева	до 98%

УПРАВЛЕНИЕ

Независимое управление рабочими зонами	+
Регулировка мощности:	200-2000 Вт/ 200-1400 Вт
Регулировка температуры	60-240°C
Тип управления	электронное сенсорное
Таймер отключения	до 2 ч 59 мин
ЖК-дисплей	+

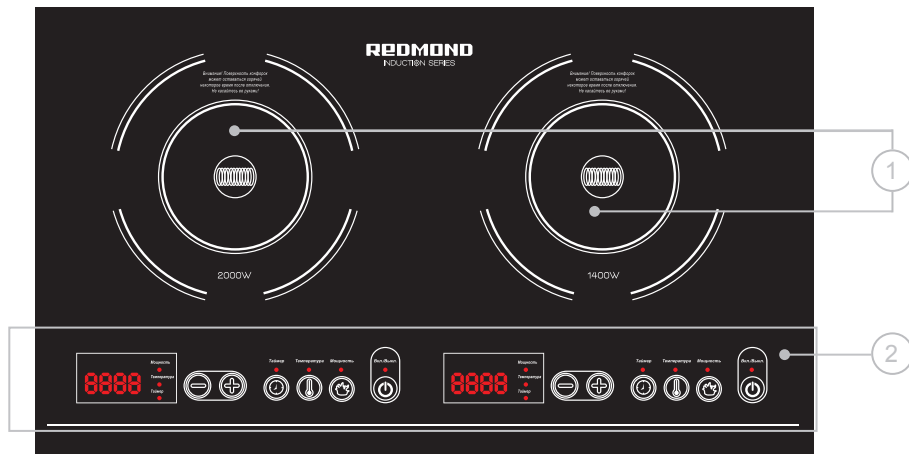
БЕЗОПАСНОСТЬ

Автоматическое отключение при снятии посуды	+
Защита от перегрева	+

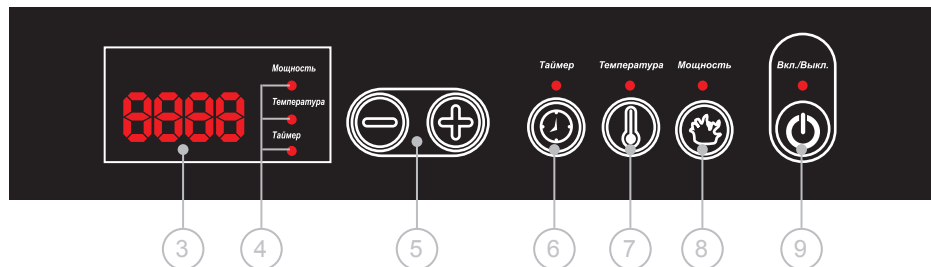
ОСОБЕННОСТИ

Материал варочной поверхности	кристаллическое стекло
-------------------------------	------------------------

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Рабочие зоны
2. Панель управления
3. ЖК –дисплей
4. Индикаторы мощности/температуры/таймера
5. Кнопки “-” и “+” – уменьшение/увеличение мощности/температуры/времени
6. Кнопка ТАЙМЕР – установка времени отключения
7. Кнопка ТЕМПЕРАТУРА – установка температуры
8. Кнопка МОЩНОСТЬ – установка мощности
9. Кнопка ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

▪ Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора.

Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.

▪ Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора.

Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

▪ Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму

вилку, а не за провод.

Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.

▪ Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор, шнур питания или вилку.

Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.

▪ Не разрешается использование прибора и упаковочных ма-

териалов детям для игр.

Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.

▪ Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации.

Не оставляйте прибор включенным без присмотра.

▪ Запрещено использование прибора на открытом воздухе.

Существует опасность неисправности из-за попадания влаги внутрь.

▪ В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен.

Подключение прибора должно

производиться только к заземлённым розеткам.

В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.

- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность.

Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.

- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях.

Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.

- Запрещён самостоятельный ремонт прибора.

Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполнять авторизованный сервис-центр.

Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.

- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью.

Не используйте химические и абразивные средства для чистки.

- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.

- Во время работы прибора не кладите на рабочую поверхность намагниченные предметы, такие как кредитные карты или аудиокассеты.

- Не прикасайтесь к горячей рабочей поверхности. Следует учитывать, что во время работы сама плита не нагревается, но её может нагреть горячая посуда.

- Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.

- Лица, имеющие кардиостимулятор, должны находиться в 60 см от работающего прибора.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Осторожно выньте прибор из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Протрите корпус прибора влажной тканью



ПРИМЕЧАНИЕ!

***Сохраните это
руководство для
дальнейшего ис-
пользования***

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВЫБОР И УСТАНОВКА ПОСУДЫ



Установите плиту на ровную поверхность. Следите за тем, чтобы пар во время приготовления пищи не попадал на мебель, стены и т.д.

**ВНИМАНИЕ**

Чтобы индукционная плита работала правильно, необходимо использовать посуду, обладающую ферромагнитными свойствами (притягивающую магнит).

ПОСУДА ПРИГОДНАЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

- стальная, чугунная или эмалированная посуда
- специальная посуда для индукционных плит

Диаметр дна посуды от 12 см и более.

ПОСУДА НЕПРИГОДНАЯ К ПРИМЕНЕНИЮ

Посуда из меди, алюминия, стекла, любая посуда с диаметром дна менее 12 см для использования на индукционной плите **НЕ ПОДХОДИТ**.

ПРИМЕЧАНИЕ**СПОСОБ ПРОВЕРКИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ:**

Для использования на индукционной варочной поверхности подходит кухонная посуда, к днищу которой притягивается магнит.



Дно посуды должно быть максимально толстым и плоским.



Не используйте посуду с деформированным дном.

- При покупке новой посуды обращайте особое внимание на диаметр дна. Используйте посуду с диаметром дна от 12 см и более.
- Не используйте поврежденную посуду с грубыми краями или зазубринами. На варочной поверхности могут появиться царапины.
- Если требуется использовать специальную посуду, например скороварку, сковороду для варки или тушения, соблюдайте инструкции производителя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление.

Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.

Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере тепла и большему расходу электроэнергии.

ВЫБОР РАБОЧЕЙ ЗОНЫ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ НАГРЕВА

Для управления устройством нажимайте на соответствующий сенсорный датчик кончиком указательного пальца.

Убедитесь, что при управлении устройством вы одновременно нажимаете только на один сенсорный датчик. Если неправильно расположить указательный палец на панели, находящиеся рядом датчики также могут быть нажаты. Это может привести к некорректной работе устройства.



Размотайте сетевой шнур на необходимую длину. Длина шнура ограничена, при необходимости используйте удлинитель.

Подключите штепсельную вилку к сети питания.



Нажмите на кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** – включите рабочую зону.



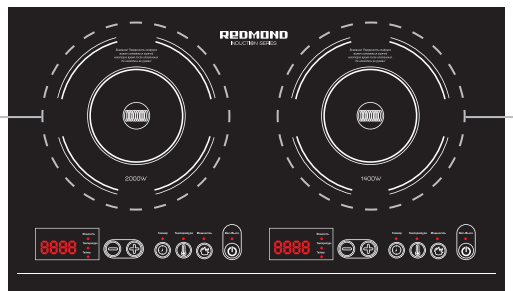
При помощи кнопок **ТЕМПЕРАТУРА** и **МОЩНОСТЬ** выберите необходимый параметр для настройки.



При помощи кнопок **-** и **+** установите необходимое значение температуры или мощности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Нажмите кнопку ТАЙМЕР, при помощи кнопок **+** и **-** задайте время, через которое нагрев должен отключиться.



200-2000 Вт
60-240°C

200-1400 Вт
60-240°C

Помните о том, что мощность регулируется в диапазоне:

200 Вт – 2 000 Вт – для левой рабочей поверхности

200 Вт – 1 400 Вт – для правой

Температура:

60 – 240°C – для обеих поверхностей.

III. ОЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство и выньте вилку из розетки перед чисткой.
- Используйте неабразивные чистящие средства для очистки сильно загрязненного устройства.
- Используйте чистую влажную ткань для очистки незначительно загрязненного устройства.
- Очищайте от загрязнения рабочую поверхность и дно прибора.
- Используйте чистящие

устройства или хлопок для очистки вентиляционных отверстий. При обнаружении в этих местах жировых пятен используйте для очистки устройства несколько капель неабразивного чистящего средства.

- Использование любых бензольных или органических растворителей для очистки устройства недопустимо, в противном случае возможно начало химической реакции, ведущей к повреждению устройства.



Чтобы удалить пригоревшую пищу, воспользуйтесь скребком для стекол.

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.



Изменение цвета варочной поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

IV. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Причина и способ устранения
При подключении питания индикатор не включается.	Проверьте вилку и шнур питания.
	Проверьте, включено ли устройство, и правильно ли вставлена вилка в розетку.
Устройство издает звуковой сигнал и нагрев не происходит.	Проверьте, что используется подходящая посуда.
	Убедитесь, что посуда находится в центре рабочей зоны.
	Убедитесь, что диаметр дна посуды больше 12 см.
Нагрев плиты внезапно прекратился	Проверьте, не закрыты ли вентиляционные отверстия.
	Возможно сработал таймер отключения.

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Описание	Способ устранения
E0	Отсутствует или используется неподходящая посуда	Убедитесь, что используемая Вами посуда притягивает магнит, и ее диаметр дна больше 12 см
E1	Неисправен внутренний датчик температуры	Обратитесь в авторизованный сервис-центр
E2	Неисправен датчик сенсорной панели	Обратитесь в авторизованный сервис-центр
E3	Напряжение сети больше 270 В	Выключите прибор и подключите его к сети напряжением 220-240 В
E4	Напряжение сети меньше 140 В	Выключите прибор и подключите его к сети напряжением 220-240 В
E5	Перегрев варочной поверхности	Выключите прибор из сети, дайте ему полностью остыть и протрите насухо. Затем включите заново.
E6	Не сработала автоматическая защита от перегрева	Выключите прибор из сети и дайте ему полностью остыть. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты посторонними предметами. Если при повторном включении ошибка повторится – обратитесь в авторизованный сервис-центр.



VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 12 месяцев, начиная с момента приобретения изделия.

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 и подписью продавца магазина на оригинальном гарантийном талоне.

Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, его элементы (фильтры, лампочки, керамические компоненты и т.д.)

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.





Чайник
RK-M104



Чайник
RK-M107



Чайник
RK-M112



Чайник
RK-M113



Чайник
RK-M114



Чайник
RK-M115



Чайник
RK-M116



Чайник
RK-M117



Чайник
RK-M118



Чайник
RK-M119



Чайник
RK-M1200



Термос
RTP-M801



Бутербродница
RSM-1403



Тостер
RT-M401



Кофеварка
RCM-1501



Кофеварка
RCM-1502



Кофеварка
RCM-1503



Кофеварка
RCM-1504



Кофемолка
RCG-1601



Кофемолка
RCG-M1602



Соковыжималка
RJ-M901



Соковыжималка
RJ-M904



Соковыжималка
RJ-M905



Соковыжималка
RJ-M906



Мясорубка
RMG-1203-8



Блендер
RHB-2907



Блендер
RB-P1301



Пароварка
RST-M1101



Блендер
RHB-2908



Блендер
RHB-2905



Пароварка
RST-1103



Мясорубка
RMG-1201



Процессор
RFP-3901



Пароварка
RST-M1104



Мясорубка
RMG-1203



Процессор
RFP-3903



Мультиварка
RMC-M4502



Мультиварка
RMC-4503



Хлебопечь
RBM-1901



Хлебопечь
RBM-M1902



Микроволновая печь
RM-M1002



Микроволновая печь
RM-M1003



Микроволновая печь
RM-M1006



Микроволновая печь
RM-M1007



Пылесос
RV-303



Пылесос
RV-307



Пылесос
RV-308



Пылесос
RV-309



Professional series



Выпрямитель
RCI-2304



Выпрямитель
RCI-2305



Выпрямитель
RCI-2306



Мультистайлер
RMS-4301



Фен
RF-502



Фен
RF-503



Фен
RF-504



Фен
RF-505



Весы
RS-707



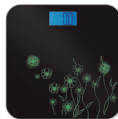
Весы
RS-710



Весы
RS-717



Весы
RS-715



Весы
RS-716



Весы
RS-713



Весы
RS-719



Весы
RS-M718



Весы
RS-M720



Утюг
RI-C205



Утюг
RI-C206



Утюг
RI-A207



Утюг
RI-C208



Утюг
RI-C209



Утюг
RI-C210



Утюг
RI-C211



Утюг
RI-A212



Увлажнитель воздуха
RHF-3301



Увлажнитель воздуха
RHF-3302



Увлажнитель воздуха
RHF-3303



Увлажнитель воздуха
RHF-3304



Влажнитель воздуха
RHF-3305



Маникюрный набор
RNC-4901



Очиститель воздуха
RAC-3702



Пароочиститель
RSC-2010

CHROME IN BLACK



Соковыжималка
RJ-903



Измельчитель
RCR-3801



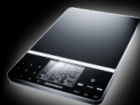
Блендер
RHB-2904



Блендер
RHB-M2904



Миксер
RHM-2101



Весы
RS-714



Весы
RS-M711



Бутербродница
RSM-M1402



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.redmond-rus.com
Made in China