

РЕДМОНО

Мультиварка-скороварка
Fast Chef RMC-P350



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	5
KAZ	17



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чиянь Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

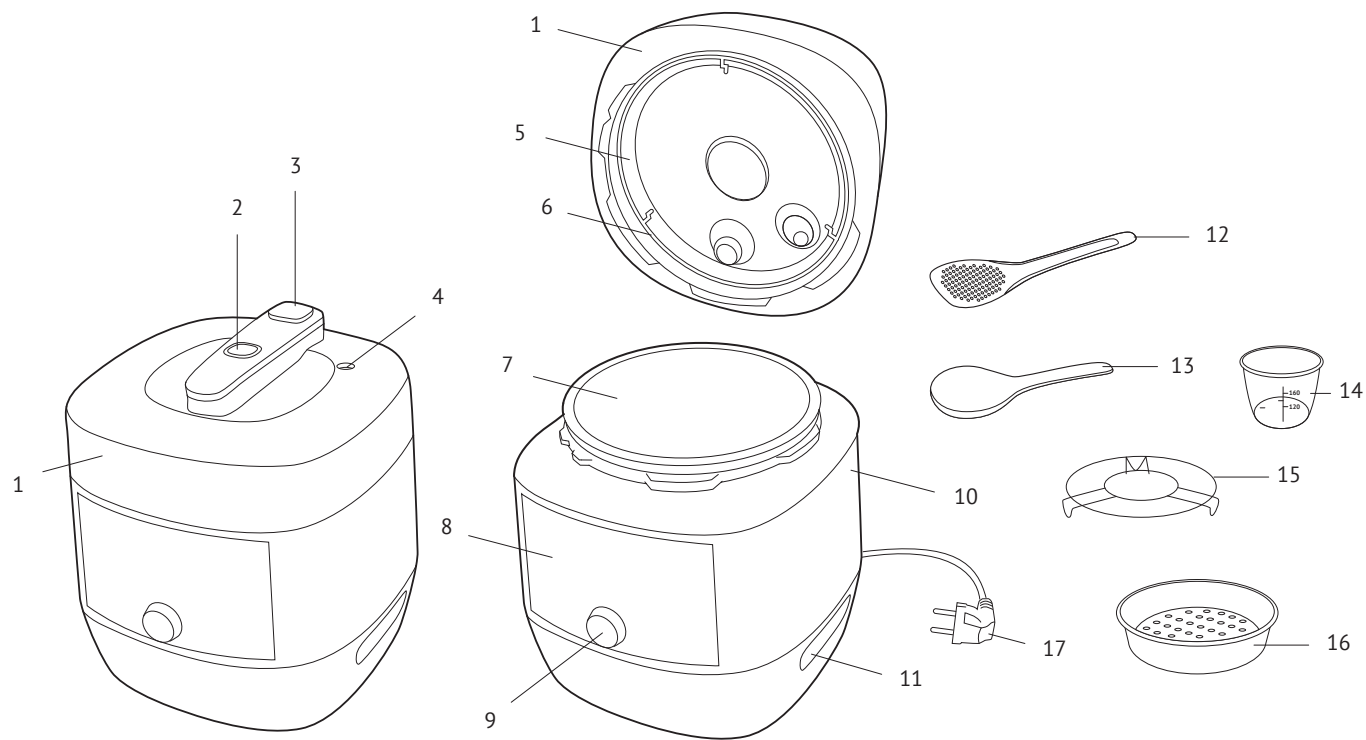
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

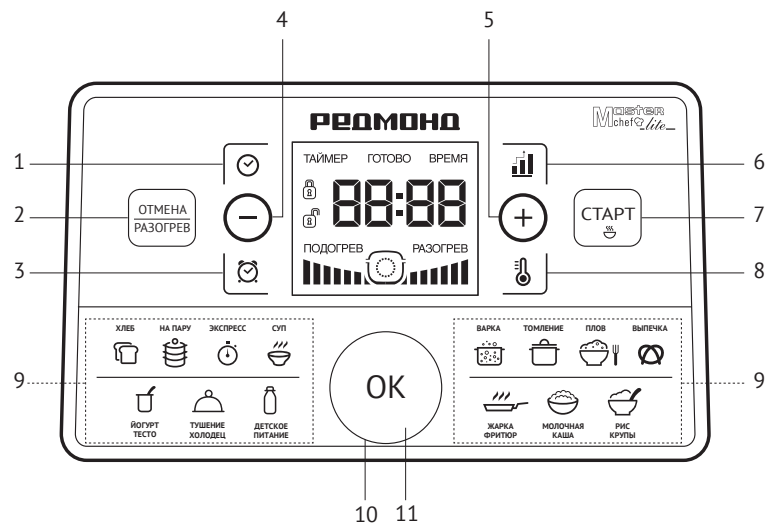
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	7
Программы.....	7
Функции	7
Комплектация	7
Устройство мультиварки-скороварки	7
Панель управления	7
Устройство дисплея	8
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
Энергонезависимая память	8
Блокировка крышки	8
Настройка часов и отключение звуковых сигналов	8
Установка времени приготовления	9
Установка уровня давления	9
Отсрочка старта программы	9
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	9
Разогрев блюд	10
Система контроля давления и температуры	10
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	10
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	11
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	12
Приготовление во фритюре	12
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
Общие рекомендации	12
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	13
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	13
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	13
Общие правила и рекомендации	13
Очистка корпуса	13
Очистка чаши	13
Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки	13
Очистка съемного парового и запорного клапанов	14
Удаление конденсата	14
Очистка рабочей камеры	14
Хранение и транспортировка	14
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	14
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	15
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	15



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике РЕДМОНД.

РЕДМОНД — 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 Fast Chef RMC-P350 — современный multifunctional прибор «2 в 1» для приготовления пищи.

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

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

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях не промышленной 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.

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 перегибался и 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 его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть

при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца.

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

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

STOP КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ запускать программу приготовления под высоким давлением, если крышка прибора не зафиксирована полностью!

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

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

- 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!

- 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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	Fast Chef RMC-P350
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан	Съемный
Крышка.....	Съемная
Внутренняя уплотнительная резинка	Съемная
Система контроля давления и температуры.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	280 × 320 × 305 мм
Вес нетто.....	5,5 кг

Программы**В режиме скороварки:**

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

В режиме мультиварки:

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

Функции

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

Комплектация

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

Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность $\pm 10\%$.

Устройство мультиварки-скороварки (схема А1, стр. 3)

- Съемная крышка прибора
- Кнопка открытия парового клапана
- Съемный паровой клапан
- Запорный клапан
- Съемная уплотнительная резинка
- Кольцо-держатель
- Чаша
- Панель управления с дисплеем
- Поворотный джойстик
- Корпус прибора
- Ручки для переноски
- Плоская ложка
- Черпак
- Мерный стакан
- Подставка для приготовления на пару
- Контейнер для приготовления на пару
- Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- Кнопка  – переход в режим настройки времени приготовления.
- Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
- Кнопка  – переход в режим установки времени отложенного старта.
- Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, обратное переключение между программами приготовления.
- Кнопка «+» – увеличение значения параметра, прямое переключение между программами приготовления.

6. Кнопка  — настройка рабочего давления в программах, работающих в режиме скороварки.
7. Кнопка «Старт» — включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка  — переход в режим установки температуры.
9. Индикаторы программ приготовления.
10. Поворотный джойстик — переключение между программами приготовления, изменение значения параметра.
11. Кнопка «ОК» на поворотном джойстике — выход в режим выбора программы приготовления, выбор программы приготовления, подтверждение сделанных настроек.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 4)

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Энергонезависимая память

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

Блокировка крышки

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

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

Для блокировки крышки:

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

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

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления. Для подъема и переноски устройства используйте специальные ручки на корпусе.

Настройка часов и отключение звуковых сигналов

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

значения часов, нажав кнопку . Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».

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

Установка времени приготовления

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

1. Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов и индикатор «ВРЕМЯ» на дисплее начнут мигать.
2. Установка значения времени осуществляется поворотом джойстика или нажатием кнопок «+» и «-», шаг установки — 1 час. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Выбрав значение часов, нажмите кнопку «ОК», затем установите значение минут. При установке значения минут вращением джойстика изменение осуществляется с шагом, заданным по умолчанию, при установке с помощью кнопок «+» и «-» — с шагом в 1 мин.
4. При необходимости вы можете вернуться к установке значения часов, нажав кнопку .
5. Установка значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК».

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

Установка уровня давления

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

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

Уровень	Индикатор	Давление, кПа
1 (низкий)		30

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

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

Отсрочка старта программы

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

Вы можете установить время отсрочки старта после выбора автоматической программы.

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

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

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

Не рекомендуется использовать отсрочку старта, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее светится индикатор

«ПОДОГРЕВ», а индикатор значения времени отображает прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Чтобы отключить автоподогрев заблаговременно, во время работы программы нажмите кнопку «Старт», индикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплее погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор «ПОДОГРЕВ» загорится).

Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку открытия парового клапана на крышке прибора.
4. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор «РАЗОГРЕВ». Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

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



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка-скороварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Система контроля давления и температуры

Мультиварка-скороварка РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 оснащена многоуровневой системой контроля. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система остановит процесс приготовления. Когда данные параметры придут в норму, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство прервет цепь электропитания и полностью остановит работу прибора.

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

После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки-скороварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.



При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

3. ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.
4. Установите крышку на корпус прибора и поверните по часовой стрелке до щелчка. Подключите прибор к электросети.



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



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

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



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

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



Во время приготовления в режиме скороварки (паровой клапан закрыт) индикатор режима работы имеет вид . Если необходимое давление еще не набрано, круговой индикатор мигает. Во время приготовления в режиме мультиварки (паровой клапан открыт) индикатор режима работы имеет вид  или , если допускает приготовление с открытой крышкой.

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

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

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



ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления различных блюд на пару 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».	00:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей	00:20	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей	00:10	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление гуляша, жаркого и рагу	00:20	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	00:10	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓	12
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓			2
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления достаточно нажать кнопку «Старт» в режиме ожидания		Автоматическое отключение после полного выпекания воды				
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓			12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта и расстойка теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓			
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд или приготовления во фритюре. Доступна функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ». По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу, начнется обратный отсчет времени приготовления. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. Перед приготовлением во фритюре обратитесь к разделу «Приготовление во фритюре»	00:18	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓		12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, час
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Допускается приготовление с открытой крышкой	00:25	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания. Допускается приготовление с открытой крышкой	00:10	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓	12

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления до запуска программы или в процессе приготовления) доступна в программах «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ВЫПЕЧКА». В программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» диапазон возможных значений 60–180°C, шаг изменения – 1°C. В программе «ВЫПЕЧКА» – 100–160°C, шаг изменения – 1°C.

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

Приготовление во фритюре

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

При использовании программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» для приготовления во фритюре пользуйтесь следующими указаниями:

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

и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.

5. Следуйте рекомендациям из рецепта, после звукового сигнала аккуратно откройте крышку прибора. Опустите корзину в чашу с разогретым маслом. Не закрывайте крышку.



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

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



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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу 600–1000 мл воды 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 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 прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта РЕДМОНД RAM-G1 (приобретается отдельно).

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	15/20
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	10
Фрикадельки/котлеты	500	800	15/20
Рыба (филе)	300	800	8
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	3
Манты/хинкали	5 шт.	800	15/20
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	10
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	45
Овощи (свежемороженые)	500	800	3
Яйцо куриное	5 шт.	800	5

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

 Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmondcompany.ru.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке-скороварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, клапан

выпуска пара, клапан-блокиратор открытия крышки и контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, клапан выпуска пара и клапан-блокиратор открытия крышки необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протирать его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки-скороварки.



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

Очистка крышки и съемной уплотнительной резинки

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

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

1. Аккуратно потяните паровой клапан в углублении крышки вверх.
2. Снимите крышку прибора. Защитную решетку на внутренней стороне крышки снимите, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



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

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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки-скороварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

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



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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке Fast Chef RMC-P350 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

RAM-G1 — комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

RHP-M02 — ветчинница

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

RB-A573 — чаша с антипригарным покрытием

Сменные чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: "С"	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к электрической розетке		Убедитесь, что штепсель электрошнура включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка		Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабilen 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
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки-скороварки	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 мультиварки-скороварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней 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»

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Условия расширенной гарантии по ссылке: <https://warranty.redmondcompany/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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 (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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

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

2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
 - Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

STOP **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапактың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5 –тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

STOP **Жоғары қысым астында қуаруға және пісіруге тыйым салынады!**

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

STOP **Құрал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатаң түрде тыйым салынады!**

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе әзірлеу үдерісі аяқталған кезде ыстық буды тігінен қатты лақтыру орын алуы мүмкін. Қақпақтың

үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.

- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Құрылғыны корпус бүйіріндегі арнайы тұтқалардан ұстап және ажыратылған күйінде ғана көтеруге болады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен,

оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	Fast Chef RMC-P350
Қуаты	900 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей	жарықтық диодты, сандық
Бу қақпақшасы	алмалы
Қақпағы	алмалы
Беріктіргіш резеңке	алмалы
Қысым мен температураны бақылау жүйесі	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сақтандырығыш	
• артық қысым датчигі	
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	280 × 320 × 305 мм
Таза салмағы	5,5 кг

Бағдарламалар**Жылдам қайнату режимінде:**

- | | |
|------------------------|--|
| 1. НА ПАРУ (БУДА) | 5. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 2. СУП (СОРПА) | 6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛ-ДЕК) |
| 3. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 7. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) |
| 4. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | |

Мультипісіру режимінде:

- | | |
|---|--|
| 1. ХЛЕБ (НАН) | |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | ШЕФ ЛАЙТ») (КУРУ/ФРИТЮР («МА-СТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады)) |
| 3. ВЫПЕЧКА (с функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ») (ПІСІРМЕ («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады)) | 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) |
| 4. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР) | 7. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |
| 5. ЖАРКА/ФРИТЮР (с функцией «МАСТЕР- | |

Функциялар

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту)	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жылыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру	бар

Жинақталу

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш	1 д.
Тостағаны	1 д.
Буда пісіруге арналған контейнер	1 д.
Буда пісіруге арналған тіреуіш	1 д.
Өлшеуіш стақан	1 д.
Шөміш	1 д.
Жалпақ қасық	1 д.
Рецепт кітабы	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 д.
Сервистік кітапша	1 д.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш аспабы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Мультиасәзірлегіш-жылдамасәзірлегіштің құрылымы (A1) сурет, 3 бет.)

1. Ыдыстың алынбалы қақпағы
2. Бу құлақшасының ашылу тетігі
3. Алынбалы бу құлақшасы
4. Бекітетін құлақша
5. Беріктіргіш алынбалы резеңке
6. Ұстағыш-сақина
7. Ыдыс
8. Дисплеймен басқарылатын панель
9. Бұрылмалы джойстик
10. Құралдың корпусы
11. Тасымалдауға арналған тұтқалар
12. Теріс қасық
13. Ожау
14. Өлшегіш стақан
15. Буда дайындауға арналған аспап
16. Буда дайындауға арналған контейнер
17. Электрқуатының шнуры

Басқару тақтасы (A2) сурет, 4 бет)

1. ☺ түймесі – әзірлеу уақытына қоюдың режиміне өту.
2. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. ☹ түймесі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты.

4. «-» түймешесі – әзірлеу бағдарламасы арасындағы кері қосу параметрлерінің мәнін азайту.
5. «+» – әзірлеу бағдарламасы арасындағы тікелей қосу параметрлерінің мәнін ұлғайту.
6.  түймешесі – жылдамасәзірлегіштің жұмыс режиміндегі бағдарламасының жұмыс қысымын реттеу.
7. «Старт» – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.
8.  түймешесі – температураның режимін реттеуге көшу.
9. Дайындау бағдарламасының индикаторы.
10. Айналымды джойстик.
11. Бұрылма джойстиктегі «ОК» түймешесі – дайындау бағдарламасын таңдау режиміне шығу, әзірлеу бағдарламасын таңдау, реттеудің жасалғанын мақұлдау.

Дисплейдің құрылғысы (А3 сурет, 4 бет)

1. Бастауды кейінге шегеру / кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы.
2. Бағдарлама жұмысын аяқтау индикаторы.
3. Әзірлеу режимінің индикаторы /әзірлеу уақытына қою
4. Қақпақтың қалпының индикаторы.
5. Уақыт мәнінің индикаторы.
6. Автожылыту режимінің индикаторы.
7. Жылыту режимінің индикаторы.
8. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы.
9. Ыдыстың жұмыс режимі индикаторы / ыдыстағы қажетті қысым деңгейінің жетістіктері.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орынында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртгіңіз, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрон-дық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің және тостаған сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

STOP **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпағындағы тұтқадан ұстап көтермеңіз.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын обайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе құнбағыс майын құйыңыз.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШ-ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Энергияға тәуелді жады

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультиасәзірлегіш-жылдамасәзірлегіш энергияға тәуелділік жадына ие. Ас әзірлеу кезінде қуаткөзінен уақытша ажыратылғанда, барлық тапсырылған тапсырмалар 15 минут ішінде сақталады. Егер қуаткөзінен ажырау «Бастауды кері шегеру» қызметінің жұмысы кезінде орын алған болса, онда функцияның жұмысы уақытында ретке келтіру белгіленген мерзімге дейін сақталады.

Қақпақты бұғаттау

Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына әсер етеді.

Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін бірнеше минут аспапты суытыңыз және ыдыстағы қысымды реттеу үшін бу клапанының ашу түймесін басыңыз  индикаторы жанады).

Қақпақты бұғаттау үшін:

1. Қақпақты аспаптың копусына қойыңыз және тірелгенге дейін сағат тілімен бұрыңыз.
2. Мультиасәзірлегіш режиміндегі аспапты қолданған кезде, тырс еткенше қақпақтағы бу құлақшасын ашу түймесін басыңыз.
3. Аспапты жылдамасәзірлегіш режимінде қолданғанда, бу шығару қақпақшасы жабық екеніне көз жеткізіңіз (аспаптың қақпағындағы түймесі басылмаған).



Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашық және алынған күйде басқару үстеліндегі  индикаторы да жанып тұрады.



НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспап қызды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тимеңіз. Аспапты көтеру немесе ауыстыру кезінде корпусағы арнайы тұтқадан ұстаңыз.

Сағатты ретке келтіру және дыбыс дабылын өшіру

Аспапты электржелісіне қосыңыз. «ОК» түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» и «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады. Уақыттың мәнін таңдап, «ОК» түймесін басыңыз, содан кейін минуттың мәнін реттеңіз. Ретке келтіру қадамы – 1 минут. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «ОК» нүктесін басыңыз.

Ағымдағы уақыт мәніне қойғаннан кейін, егер дабылқаққыш қосылып тұрса, дисплейде «S On» жазуы пайда болады, немесе егер сөніп тұрса «S Off» – жазуы пайда болады. Дыбыстың дабылқаққышын өшіру/қосу джойстикті бұру немесе «+» және «-» түймелерін басу арқылы жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультипісіріш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Уақыт мәні мен «Время» индикаторы дисплейде жанып-сөне бастайды.
2. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонынның басынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің көмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат мәнін реттеуде қажет болғанда  түймесіне қайта орала аласыз.
5. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

 *Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін басталады.*

Қысым деңгейін орнату

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультипісіріш-жылдам пісіргіштергі жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларда қысым деңгейін 30-дан 70 кПа дейін өзгертуге болады.

1. Қысымды орнату режиміне өту үшін,  батырмасын басыңыз.
2. Қысымның қажетті деңгейін орнатыңыз. «Мин» батырмасын басқанда қысым артады, «Час» батырмасын басқанда – төмендейді. Өзгертулер сәйкес индикаторлармен көрсетіледі. Максималды шамаға жеткеннен кейін қысым деңгейін орнату, диапазон басынан жалғасады.

Деңгей	Индикатор	Қысым, кПа
1 (төмен)		30
2 (орташа)		50
3 (жоғары)		70

Аспап белгіленген жұмыс параметрлеріне жеткенде, автоматты бағдарламасын қосқаннан кейін қысым деңгейінің индикаторы жанып-сөне бастайды. Жұмыс параметріне шыққаннан кейін қос индикатор әзірлеу процесінің соңына дейін жанып тұрады.

Бастау бағдарламасын кейінге шегеру

Бастауды кейінге шегеру функциясы, тағамның дайын болғанға дейінгі уақытына қоюға ықпал етеді (бағдарлама жұмысының уақытын есепке алып). Бастауды кейінге шегерудің ең көп уақыты – 1 минут ішінде, қою қадамымен 24 сағат.

Сіз бастауды кейінгі шегеру уақытына автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін қоя аласыз.

1.  түймесін басыңыз, дисплейде үнсіз келісім бойынша берілген уақыт пен «Таймер» индикаторы көрінеді. Ол сағатпен ағымдағы уақыттан, белгіленген дайындау уақытынан және бағдарламаның жұмыс параметрлеріне шығуына қажетті уақыттан (егер бұл зауыттың баптауларында көзделсе) құрылады. Үнсіз келісім бойынша бастау бағдарламасының уақыты 5 минутқа дейінгі көбірек бағытқа ойысады.
2. Уақытты белгілеу джойстикті бұру немесе «+» және «-» ретке келтіру арқылы жүзеге асады, ретке келтіру уақыты – 1 сағ. Максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонынның басынан жалғасады.
3. Уақыт мәнін таңдап, «OK» түймесін басыңыз, содан кейін минут мәніне қойыңыз. Джойстикпен бұру арқылы минуттың мәніне қою, үнсіз келісім бойынша берілген «+» және «-» түймесінің көмегіне қою – 1 минут қадаммен жүзеге асады.
4. Сағат пен минут мәніне қою бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Өзгертулер енгізілгенін мақұлдау үшін «OK» нүктесін басыңыз.

Функцияның жұмысы кезінде дисплейде ағымдағы уақыттың мәні көрсетіледі. Тамақ дайын болатын уақытты көру үшін,  батырмасын басыңыз.

 *Старттың уақытын шегеру функциясы «ЖАРҚА/ФРИТИОР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын есептемегенде әзірлеудің автоматты барлық бағдарламалар үшін қолжетімді. Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.*

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде «Подогрев» индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тура санағы көрсетіледі.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады. Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөнді. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады).

Тағамдарды жылыту

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультипісіргіш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Құралдың қақпағында бу қақпағын ашу батырмасын басыңыз.
4. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Құрал дыбыс шығарады, дисплейде «Разогрев» индикаторы жанады. Таймер қыздырудың уақытының тікелей есебін бастайды.

Аспап тағамды 70–75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет кезде дисплейде және батырмада сәйкес индикаторлар сөнгенше «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, жылытуды тоқтатуға болады.



Біз тағамды ыстық күйінде 2–3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

Қысым мен температураны бақылау жүйесі

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі бақылау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.

Егер жылдам пісіру режимінде «Отмена/Разогрев» батырмасын басумен әзірлеу процесін тоқтатқан болсаңыз, аспапты 10–15 минут ішінде салқындатыңыз және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпақшасын ашыңыз.

Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

Жылдам қайнататын мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды

«Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.tr сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күйге қарсы жабынның бүлуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына аппараты мүмкін.

3. Шертуге дейін сағат көрсеткіші бойынша айналдырыңыз және құралдың тұрқына қақпағын орнатыңыз. Құралды электр желісіне қосыңыз.



Мультиәзірлегіш режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларды қолдану кезінде, қақпақтағы бу қақпағы ашудың батырмасын шерту естілгенге дейін басыңыз.



КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Күту режимінен шығу үшін айналатын джойстиктегі «ОК» батырмасын басыңыз. «-» және «+» батырмаларын баса отырып немесе джойстикті айналдыра отырып, әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз (бағдарламаның тиісті индикаторы жанады).
5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.



Егер батырманы басу арасындағы уақыт аралығы 1 минуттан артық болса, таңдалған бағдарламаның ығысуы болады және дисплей ағымдағы уақыт индикациясына оралады.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.



Қысымды пісіру режимінде пісіру кезінде егер ашық қақпақпен дайындауға жол берілетін болса жұмыс режимінің индикаторы. Егер қажетті қысым әлі де жиналмаған болса, айналма индикатор жыпықтайды. Баяу пісіру режимінде пісіру кезінде (бу қалапын ашық) егер ашық қақпақпен дайындауға жол берілетін болса жұмыс режимінің индикаторы немесе түріне ие болады.

Автожылытқышты алдын-ала ажырату үшін, бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймесін басыңыз, дисплейдегі «Подогрев» индикаторы сөндей. Автожылытқышты қайта қосу үшін, «Старт» түймесін тағы басыңыз («Подогрев» индикаторы жанады). «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламаларының жұмысы кезінде әзірлеу температурасы өзгеруі мүмкін (тиісті бағдарламалардың сипаттамасын қараңыз).

8. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «Готово» индикаторы жарқылдай бастайды. Әрі қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламаға байланысты құрал автоқыздыру режиміне (дисплейде «Подогрев» индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде ағымдағы уақыт бейнеленеді).

9. Жылдам әзірлегіш режимінде жұмыс істейтін бағдарламаны қолдану кезінде, бағдарлама аяқталғаннан кейін құралға бірнеше минут суу үшін уақыт беріңіз, одан кейін қақпағындағы бу қақпағын ашу батырмасын басыңыз және құралдың ыдысындағы қысымның қалыпқа келуін күтіңіз.



ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стақан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.



Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.



Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультикайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептітерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептітерді www.redmondcompany.com сайтынан таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру, сағ
НА ПАРУ	Етті, балық, құс еті, көкөністер мен көп-жиынтықты тағамдарды пісіруге немесе буда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	00:10	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
СУП	Әртүрлі ет, балық, көкөніс және сорпаның өзге түрлерін әзірлеуге арналған	00:20	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ВАРКА	Көкөніс, ет, балықты пісіруге кеңес беріледі	00:10	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсартуға, рулька	1:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	✓	12
ПЛОВ	Палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеуге арналған.	00:20	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Еттерді, көкөністерді, теңіз өнімдерін, құс етін және көп құрамды тағамдарды бұқтыруға, сондай-ақ іркілдек әзірлеуге арналған.	00:20	5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓	✓	✓	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру, сағ
РИС/КРУПЫ*	Суда және бүтінді жәрмалардан әртүрлі ботқа әзірлеуге арналған	00:10	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	12
ХЛЕБ	Бидай және кара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Нан теріс пісуі үшін, пісіру процесінде аспап дыбыстық сигнал бергеннен кейін оны ауыстыру керек. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Стартты кейінге қалдыру функциясын пісірме сапасына әсер ететіндіктен қолдануға кеңес берілмейді.	3:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин		✓		2
ЭКСПРЕСС	Күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын бассаңыз жеткілікті	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң, атоматты түрде өшуді қарастырады					
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қол жетімді	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин		✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Көмегімен үйіңізде татті және пайдалы йогурттар дайындай аласыз, сондай-ақ қамырдың ашуына максималды қолайлы жағдайлар құра аласыз. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы РЕДМОНД RAM-G1 банклер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады)	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин		✓		
ЖАРКА/ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қол жетімді. Әзірлеудің орнатылған температурасына жеткенде аспап дыбыстық сигнал береді, тостағанға өнім салыңыз. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі. Майлы май дайындамас бұрын, «Фритюрде дайындау» бөліміне өтіңіз.	00:18	5 мин – 1 сағ / 1 мин			✓	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоқыздыру, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	00:25	5 мин – 4сағ / 1 мин		✓	✓	12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тамағын дайындау	00:10	5 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓	12

* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асырылған.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді болады (бағдарламаның жұмысы кезінде немесе старт басталғанға дейін әзірлеу температурасын өзгерту мүмкіндігі). «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасында мүмкін мәндер диапазоны 60–180°C, өзгерту қадамы – 1°C. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында мүмкін мәндер диапазоны 100–160°C, өзгерту қадамы – 1°C.

1. Температура өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Уақыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күйі бойынша температура мәні бейнеленеді.
2. Температураның қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «-» батырмаларын қолдана отырып температураның қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.

Фритюрде дайындау

РЕДМОНД Fast Chef RMC-P350 мультіәзірлегішінде сіз арнайы себетті (жиынтығына кірмейді) қолдана отырып фритюрде әзірлей аласыз.

Осы бағдарламаны қолдану кезінде фритюрде әзірлеу үшін келесі нұсқауларды орындаңыз:

1. Ыдысқа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін құйыңыз. Тостағанды құрал корпусына қойыңыз. Ол дұрыс қойылғанына және қыздыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3–7 тармақтарын орындаңыз.
3. Температура өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Уақыттың мәнінің индикаторының орнына бастапқы күйі бойынша температура мәні бейнеленеді – 180°C. Температураның қажетті мәнін джойстикті айналдыра отырып немесе «+» және «-» батырмаларын қолдана отырып температураның қажетті мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз.

4. Тұтқаны қуыруға арналған себетке жалғаңыз. Бұл үшін тұтқа түбін қысып, себеттің арнайы керткігіне қойыңыз. Тұтқа қысымын босатыңыз, ол арнайы керткікке жалғанады. Себеттегі тағамдарды бір қалыпты етіп салыңыз.

5. Рецепттегі нұсқауларды орындаңыз, белгіленген уақыттан кейін қақпақты ашып, қуыруға арналған себетті тостаған ішіне салыңыз. Қақпақты жабыңыз.

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіп қалуды болдырмау үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.

6. Қуыруға арналған тағамдары бар себетті тұтқасынан ұстап көтеріңіз және оны себеттегі арнайы ілмек көмегімен тостаған шетіне іліп, майын сорғытыңыз.

7. Тағамды дастарханға әкелер алдында артық майды кетіру үшін тағамды қағаз ормалмен немесе тығыз қағаз майлықпен сорғытыңыз..

Фритюрде әзірлеу кезінде өнімдер бар себетті қыздырылған майға салыңыз. Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Бір майды фритюрдегі өнімдерді қайта әзірлеу үшін қолданбаңыз.

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультіісіргіштің-жалдам пісіргіш ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Жабық мультіісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультіісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

! Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

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

- Мультіісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемейді мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультіісіргіште ас әзірлену

барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

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

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Қақпақтың ішкі беті мен тығыздауыш сақинаны тазалау

1. Мультиэзірлегіш-жылдам эзірлегіш қақпағын ашыңыз.
2. Күш салмай, тығыздауыш резеңкені негізгі қақпақтан ажыратылуы үшін өзіңізге тартыңыз.
3. Жұмсақ жуу құралымен жылы суда тығыздау резеңкесін жуыңыз. Қақпақтың ішкі бетін ылғалды асуі салфеткасы немесе губкасымен сүртіңіз. Резеңке немесе қақпақты тазалауға арналған ыдыс жуатын машинаны қолданбаңыз.
4. Қақпақ пен тығыздау резеңкесін құрғақ етіп сүртіңіз. Ұстағыш-шығыршыққа тығыздау резеңкесін тығыз орнатыңыз.

Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

Бу және тірек қақпақшалары аспаптың үстіңгі қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған. Қақпақшалардың құрамдас бөлігі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торы болып табылады.

1. Қақпақтың тереңдігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
2. Құралдың қақпағын шешіңіз. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныш торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Бекітіш клапанның немесе резеңкенің зақымдалуы немесе жоғалуы құралдың дұрыс жұмыс жасамауына немесе оның бұзылуына әкелуі мүмкін.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.



Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас эзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Fast Chef RMC-PM350 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, РЕДМОНД өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгері бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшінішті мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RB-A573 – күюге қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

V. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: C	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Қақпағын тығыз жауып, құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісінен қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)		Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нор- масынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба аспапты корпусына қиық орнатылған		Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрме- дей	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылы- сының саңылау- сыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қи- сайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылм аған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып та- стаңыз. Аспаптың қақпағын ылғи сыр- тыл естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, май- ысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздау- уыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шыға- ды. Бағдарлама жұмысы- ның уақытын санау жүр- мейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ		Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қай- нату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған		«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резең- кесі жоғалған		Бекіткіш клапан немесе оның нығыз- дау резеңкесінің бар екендігін тек- серіңіз



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға бо- лады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік мерзімі – 1 жыл. Ұзартылған кепілдік шарттарымен осы сілтеме арқылы танысуға болады: <https://warranty.redmond.company/>

Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-P350-CIS-UM-15