

ТРЕНИНГОВАЯ КВАРТИРА

Муниципальное бюджетное учреждение города Челябинска «Центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей, «Акварель»

SAMSUNG

**СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**


**Руководство по
эксплуатации**


Использование варочной панели (продолжение)

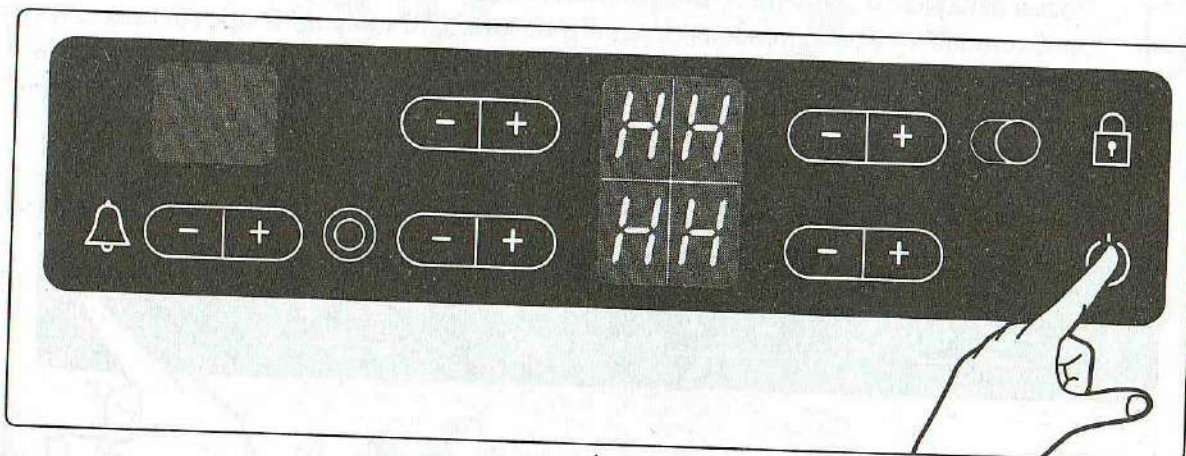
RU








Выключение варочной панели

Варочная панель полностью выключается с помощью сенсорной кнопки "Вкл / Выкл " на панели управления.

Нажмите сенсорную кнопку "Вкл / Выкл ".

i После выключения отдельной конфорки или всей варочной панели может оставаться остаточное тепло до тех пор, пока на цифровых индикаторах, соответствующих данным конфоркам, будет отображаться символ  (от слова "hot" - горячо).



i Если уровень нагрева установлен в значение  и вы хотите выключить конфорку, нажмите сенсорную кнопку  еще раз, и значение уровня нагрева станет равным 0. Для быстрой установки уровня нагрева удерживайте палец на сенсорной кнопке  или  до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение. Если более чем одна сенсорная кнопка остается нажатой более 10 секунд, на индикаторе уровня нагрева появляется сообщение об ошибке  . Чтобы сбросить его, нажмите сенсорную кнопку "Вкл / Выкл ".

Использование варочной панели (продолжение)

RU

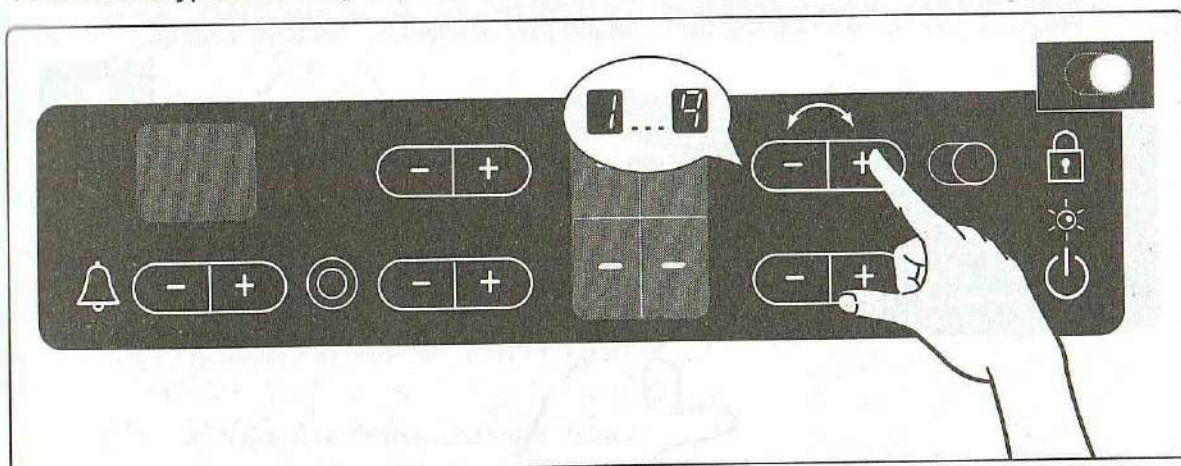
Использование конфорки для приготовления пищи в посуде овальной формы

Эта конфорка может переключаться с круглого малого нагревательного элемента на большой нагревательный элемент овальной формы.

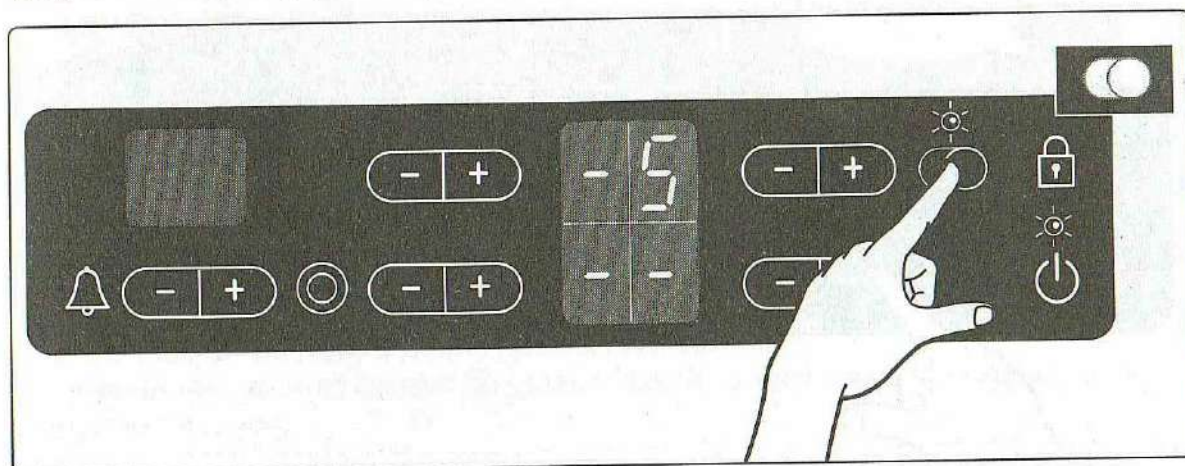


Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Для включения или выключения нагревательного элемента овальной формы нажмите пальцем сенсорную кнопку "Нагревательный элемент овальной формы" и удерживайте палец до тех пор, пока не включится или не выключится индикатор.



Использование варочной панели (продолжение)

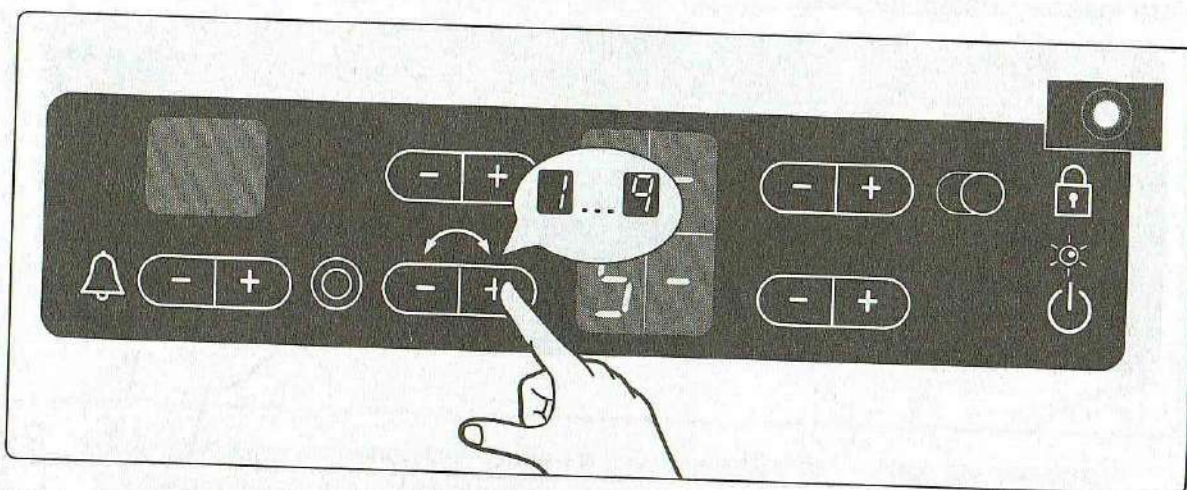
RU

Использование двойной конфорки

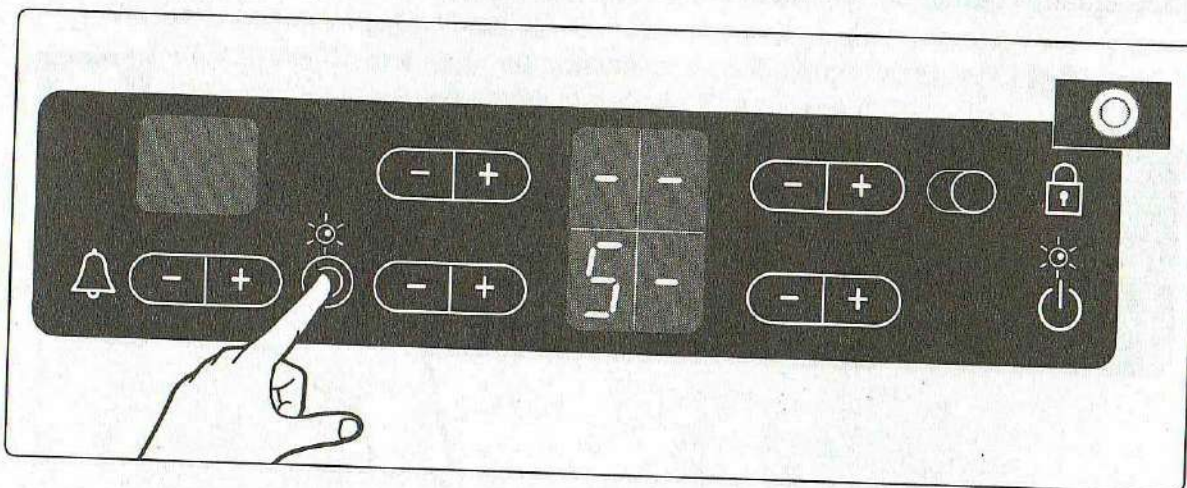
Используя двойную конфорку, вы можете переключаться между малым нагревательным элементом и большим нагревательным элементом в зависимости от размера посуды. Выбор производится сенсорной кнопкой “Двойная конфорка ☉”.

i Переключение между двумя нагревательными элементами может выполняться только в том случае, если вы уже установили уровень нагрева для малого нагревательного элемента.

1. Установите уровень нагрева.



2. Нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ☉”.
Произойдет переключение на большой нагревательный элемент.
Включится индикатор.






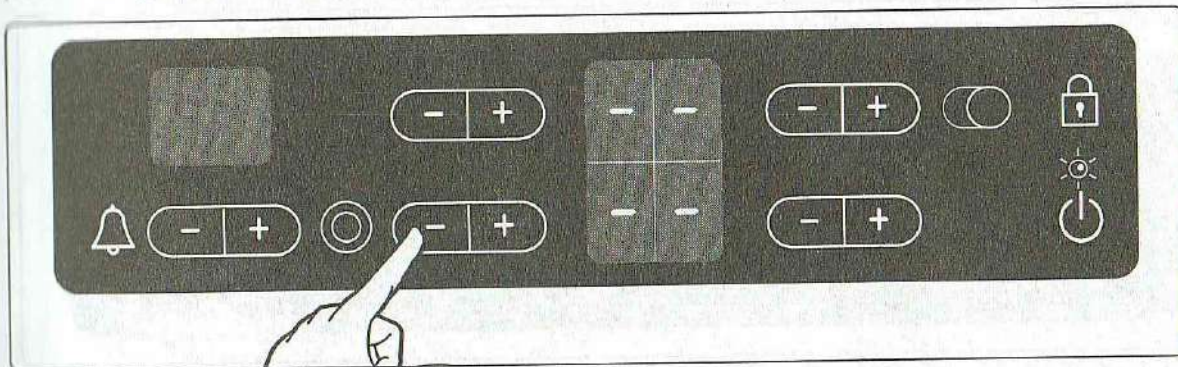
3. Для отключения большого нагревательного элемента снова нажмите сенсорную кнопку “Двойная конфорка ☉”.

Использование варочной панели (продолжение)

RU

Выключение конфорки

Для выключения конфорки нажимайте сенсорную кнопку  или  на панели управления до тех пор, пока на индикаторе уровня нагрева не появится символ .

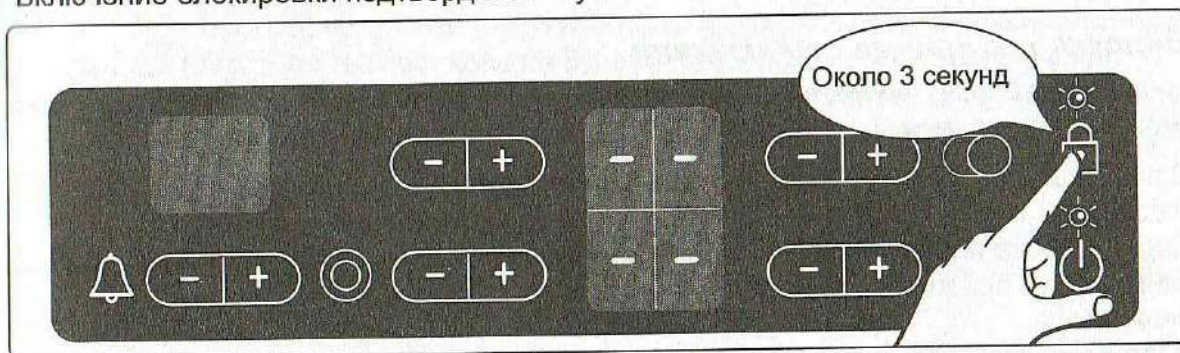



Использование блокировки для безопасности детей

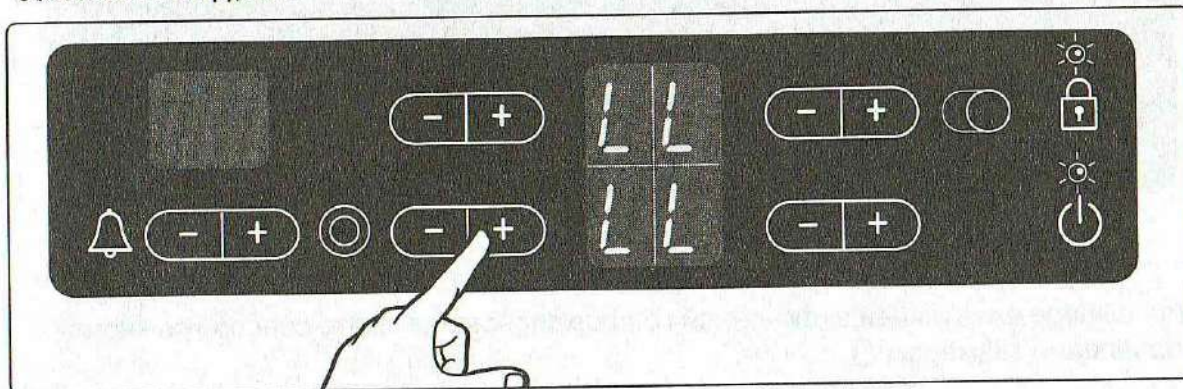
Вы можете использовать блокировку для безопасности детей для того, чтобы предотвратить случайное включение конфорки или активизацию других функций варочной панели. Сенсорную кнопку управления блокировкой можно использовать только при включенном питании варочной панели.

Включение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку  в течение примерно 3 секунд. Включение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



2. Нажмите любую сенсорную кнопку уровня нагрева. На индикаторе появится символ , указывающий на включение блокировки для безопасности детей.

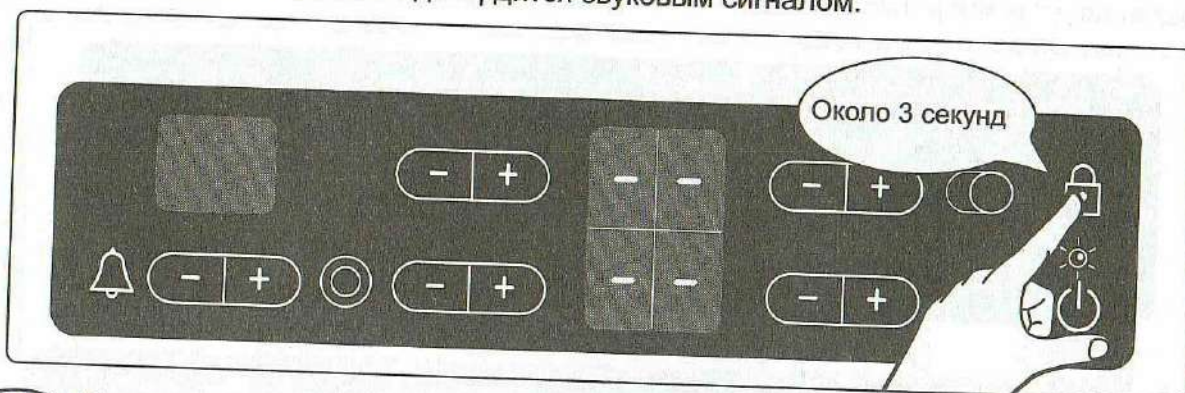


Использование варочной панели (продолжение)

RU

Выключение блокировки для безопасности детей

1. Нажимайте сенсорную кнопку управления блокировкой в течение примерно 3 секунд. Выключение блокировки подтвердится звуковым сигналом.



i После выключения устройства через несколько минут в целях безопасности автоматически активируется блокировка от детей.

Таймер

Таймер может использоваться в двух режимах:

Использование таймера для защитного отключения

Если для конфорки установлено определенное время, она автоматически отключится по истечении заданного периода. Эта функция может одновременно использоваться для нескольких конфорок.

Использование таймера для обратного отсчета времени

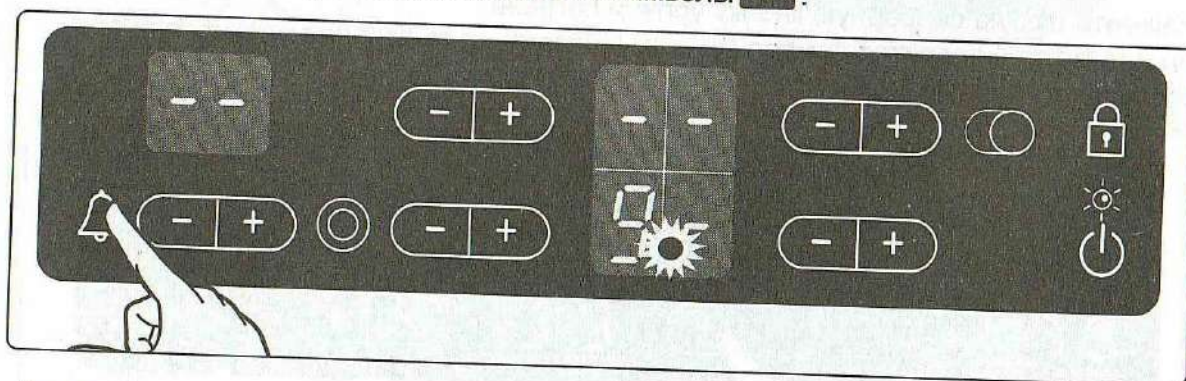
Таймер обратного отсчета времени не работает, если конфорка включена.

Установка защитного отключения

Конфорка (конфорки), для которых вы хотите установить время защитного отключения, должны быть включены.

1. С помощью сенсорной кнопки управления таймером Δ выберите конфорку, для которой вы хотите установить время защитного отключения. После выбора первой включенной конфорки нажатие сенсорной кнопки управления таймером Δ приводит к медленному миганию соответствующего цифрового индикатора.

Например, передний левый индикатор соответствует передней левой конфорке. На цифровом индикаторе таймера появятся символы $--$.

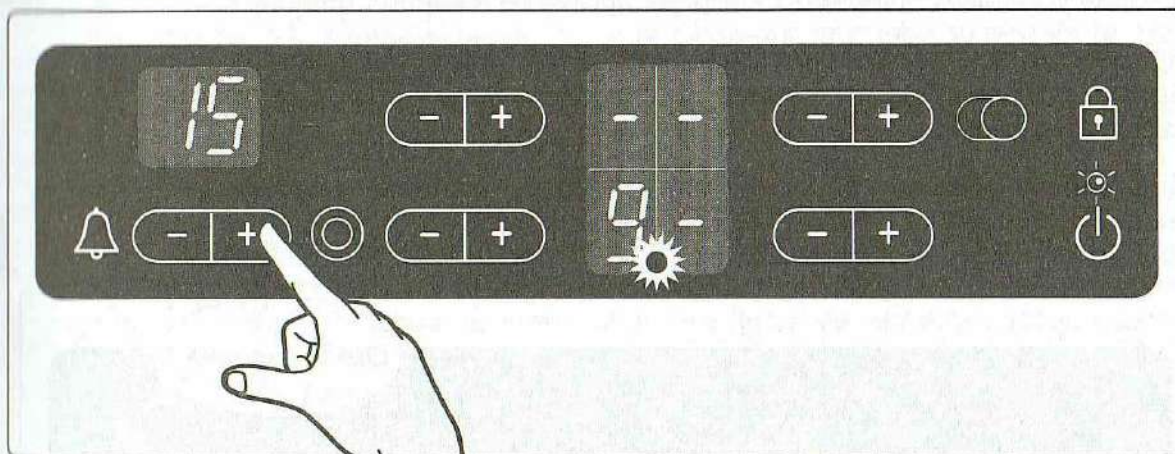


Для выбора следующей включенной конфорки снова нажмите сенсорную кнопку управления таймером Δ .

Использование варочной панели (продолжение)

RU

- Для установки необходимого периода времени нажимайте сенсорные кнопки управления таймером \oplus или \ominus . Например, вы установили время 15 минут. По истечении этого периода времени конфорка автоматически отключится. Теперь функция защитного отключения активизирована.



Для отображения времени, оставшегося до выключения любой конфорки, нажимайте сенсорную кнопку управления таймером \triangle .

Соответствующий цифровой индикатор начнет медленно мигать.

Изменение установок выполняется сенсорными кнопками управления таймером \oplus или \ominus . По истечении установленного периода времени конфорка автоматически выключается, раздается звуковой сигнал, и включается цифровой индикатор таймера.



Для быстрой установки удерживайте сенсорные кнопки управления таймером \oplus или \ominus до тех пор, пока не будет установлено требуемое значение. Если сначала нажать сенсорную кнопку \ominus , то установится время 99 минут; если сначала нажать сенсорную кнопку \oplus , то установится время 1 минута.

Таймер обратного отсчета времени

Для использования таймера обратного отсчета времени варочная панель должна быть включена, но все конфорки должны быть выключены.

- Нажмите сенсорную кнопку управления таймером \triangle .
На цифровом индикаторе таймера появятся символы $--$.
- Установите необходимый период времени сенсорными кнопками управления таймером \oplus или \ominus .
Теперь функция отсчета в обратном направлении активизирована. Оставшееся время отображается на цифровом индикаторе таймера.
Для изменения установок нажмите сенсорную кнопку управления таймером \triangle , затем нажимайте сенсорные кнопки таймера \oplus или \ominus .

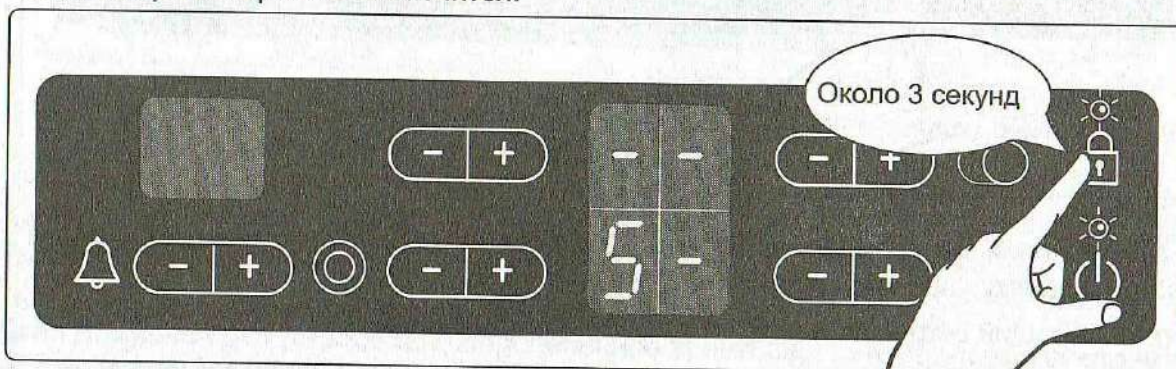
Использование варочной панели (продолжение)

RU

Блокирование и разблокирование панели управления

В любой момент во время приготовления пищи можно заблокировать панель управления (за исключением сенсорной кнопки "Вкл/Выкл ⏻ "), чтобы предотвратить случайное изменение установок, например, когда вы протираете панель тряпкой.

1. Нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Включится индикатор блокировки. Теперь сенсорные кнопки управления заблокированы.
2. Для разблокирования сенсорных кнопок управления снова нажимайте сенсорную кнопку блокировки в течение приблизительно 3 секунд. Индикатор блокировки выключится.



Рекомендуемые установки для приготовления определенных блюд

Значения, приведенные в таблице, являются примерными. Значения уровня нагрева при приготовлении различных блюд зависят от многих параметров, включая качество посуды, используемой для приготовления, вида и количества приготовляемой пищи.

Уровень нагрева	Метод приготовления	Примеры использования
9	Разогрев Обжаривание в масле Жарка	Разогрев больших количеств жидкости, варка макаронных изделий, обжаривание мяса (обжаривание гуляша, мяса для тушения)
8	Интенсивная жарка	Стейки, филе, рубленое мясо, колбаски, блинчики / лепешки
7		
6	Жарка	Шницели / отбивные, печень, рыба, котлеты, яичница - глазунья
5	Кипячение	Кипячение до 1,5 л жидкости, варка картофеля и овощей
4		
3	Приготовление на пару Тушение Варка	Приготовление на пару и тушение небольших количеств овощей, варка риса и молочных блюд
2		
1	Расплавление	плавление масла, растворение желатина, расплавление шоколада

Примечание

- Значения уровней нагрева, приведенные в таблице выше, являются только рекомендациями для вашего сведения.
- При использовании определенной посуды и приготовлении различных блюд вы должны сами выбрать оптимальные уровни нагрева.

Варочная панель



Важно: Не допускайте контакта чистящих средств с горячей стеклокерамической поверхностью. Все чистящие средства после чистки необходимо тщательно удалить с помощью чистой воды, т.к. они могут произвести разъедающий эффект при нагревании варочной поверхности. Не используйте никаких агрессивных чистящих средств, таких, как аэрозоли для чистки грилей или печей, абразивные подушечки или абразивные средства для чистки кастрюль.



Очищайте стеклокерамическое покрытие после каждого использования, когда оно еще теплое на ощупь. Таким образом, вы избежите образования пригара из пролитых жидкостей. Удаляйте окалину, следы воды, капли жира и пятна от металла с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики. Если плита содержит рамку из нержавеющей стали, то для её очистки необходимо соответствующее чистящее средство.

Легкие загрязнения

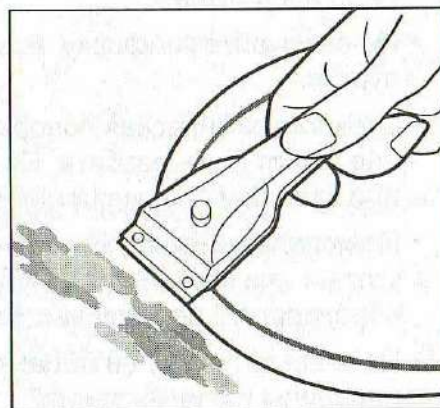
1. Протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
2. Насухо протрите стеклокерамическую поверхность чистой тряпкой. На поверхности не должно остаться следов чистящих средств.
3. Тщательно очищайте всю стеклокерамическую поверхность раз в неделю с помощью имеющихся в продаже чистящих средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.
4. Очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью достаточного количества чистой воды и насухо вытирайте чистой тряпкой без ворса.

Сильные загрязнения

1. Для удаления выкипевшей пищи и трудновыводимых пятен используйте скребок для стекла.
2. Расположите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Удалите загрязнение лезвием скребка.



Скребок для стекла и чистящие средства для стеклокерамики можно приобрести в специализированных магазинах.



Чистка и уход (продолжение)

RU

Трудновыводимые загрязнения

1. Немедленно удаляйте пригоревший сахар, прилипший пластик, алюминиевую фольгу или другие материалы с помощью скребка для стекла, пока варочная панель еще остается горячей.



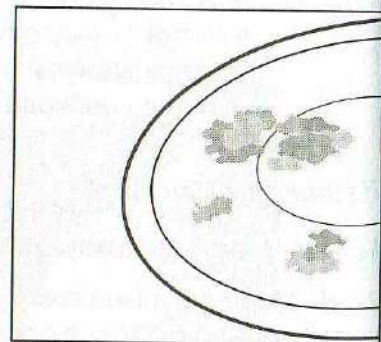
Важно: При очистке скребком для стекла горячей варочной поверхности имеется риск ожога.

2. После того, как варочная панель остынет, очистите ее как обычно.



Если конфорка, на которой что-то расплавилось, остыла, снова нагрейте ее для чистки.

Царапины или темные пятна на стеклокерамической поверхности, вызванные, например, посудой с острыми краями, нельзя удалить. Однако они не влияют на работу варочной панели.



Обрамление варочной панели



Важно: Не используйте уксус, лимонный сок или растворители при очистке обрамления варочной панели, иначе оно может потускнеть.

1. Протрите обрамление влажной тряпкой.
2. Смочите прилипшие остатки пищи мокрой тряпкой. Протрите и затем вытрите насухо.

Чтобы избежать повреждения вашей варочной панели

- Не используйте стеклокерамическую поверхность для работы или хранения каких-либо предметов.
- Не включайте конфорку, если на нее не установлена посуда или если эта посуда пустая.
- Стеклокерамическая поверхность является очень прочной и устойчивой к нагреву, но она может быть разбита. Ее можно повредить, если сильно ударить по ней острым или твердым предметом или уронить его на нее.
- Не используйте чугунную посуду или посуду с поврежденным дном, с острыми углами или заусенцами. При передвижении такой посуды на поверхности могут образоваться царапины.
- Не ставьте посуду на обрамление варочной панели. На покрытии могут образоваться царапины и повреждения.

Чистка и уход (продолжение)

RU

- Избегайте попадания кислотных жидкостей, например, уксуса, лимонного сока и средств для удаления накипи на обрамление варочной панели, т.к. эти жидкости могут привести к образованию тусклых пятен.
- Если на горячую варочную поверхность попадет сахар или пища, содержащая сахар, и пригорит, это пятно необходимо немедленно удалить с помощью скребка для стекла, пока конфорка еще горячая. Если дать конфорке остыть, удаление пятна может привести к ее повреждению.
- Держите любые предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу и фольгу для запекания подальше от стеклокерамической поверхности. В случае расплавления этих материалов на варочной поверхности их необходимо немедленно удалить с помощью скребка.

Гарантия и обслуживание

Ответы на часто задаваемые вопросы и устранение проблем

Проблема может возникнуть из-за небольшой ошибки, и вы можете ликвидировать ее самостоятельно с помощью следующих инструкций. Не пытайтесь самостоятельно предпринимать никаких действий по ремонту, если в каком-то случае ниже следующие инструкции не помогли разрешить проблему.



Предупреждение: Ремонт этого изделия должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может привести к существенному риску для пользователя. Если ваша варочная панель нуждается в ремонте, пожалуйста, свяжитесь с вашим сервисным центром.

Что делать, если конфорки не работают?

Проверьте следующее:

- Предохранители в домашней электросети (на распределительном щитке) находятся в рабочем состоянии. Если предохранители срабатывают несколько раз, обратитесь к электрику.
- Варочная панель правильно подключена.
- Индикаторы на панели управления светятся.
- Конфорка включена.
- Для конфорок установлен желаемый уровень нагрева.

Что делать, если конфорки не включаются?

Проверьте следующее:

- Не прошло ли более 10 секунд между включением варочной панели сенсорной кнопкой включения / выключения и включением конфорки (см. раздел "Включение варочной панели").
- Не закрыта ли часть панели управления влажной тряпкой и не залита ли жидкостью.

Гарантия и обслуживание (продолжение)

RU

Что делать, если все индикаторы, кроме индикатора остаточного тепла внезапно гаснут?

Это может возникнуть по двум причинам:

- Случайно нажата сенсорная кнопка включения/выключения.
- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.

Что делать, если после выключения конфорок не светится индикатор остаточного тепла?

Это может возникнуть по следующей причине:

- Конфорка была включена в течение небольшого периода времени и недостаточно нагрелась. Если конфорка использовалась длительное время, но индикатор остаточного тепла не загорается, то Вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Что делать, если конфорка не включается или не выключается?

Это может возникнуть по следующим причинам:

- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью.
- Включен режим блокировки для безопасности детей.

Что делать, если на цифровом индикаторе светятся символы ?

Это может возникнуть по следующей причине:

- Часть панели управления закрыта влажной тряпкой или залита жидкостью. Для сброса сообщения об ошибке нажмите сенсорную кнопку включения/выключения.

Что означает, если конфорка не светится красным светом?

- Выбранная температура конфорки поддерживается датчиком, который периодически включает и выключает конфорку, поэтому варочная поверхность не всегда светится красным светом. Если вы установили низкий уровень нагрева, включение и выключение будут производиться чаще, чем при высоком уровне нагрева. Но и при самом большом уровне нагрева все равно периодически происходит включение и выключение конфорки.

Если вы вызовете технического специалиста из-за ошибки при эксплуатации варочной панели, вызов может быть платным даже в период гарантии.

Обслуживание

Перед тем как позвонить в службы поддержки или технического обслуживания прочитайте раздел "Устранение проблем".

Если вам все еще необходима помощь, следуйте инструкциям, приведенным ниже.

Вызван ли отказ технической неисправностью?

Если это так, обратитесь в сервисный центр.

Заранее подготовьтесь к разговору. Это упростит процесс диагностики проблемы, а также поможет понять, необходим ли визит технического специалиста.

Пожалуйста, подготовьте следующую информацию.

- В чем проявляется проблема?
- При каких обстоятельствах возникает проблема?

Гарантия и обслуживание (продолжение)

RU

Когда вы будете звонить, вы должны знать модель и заводской номер своего изделия. Эта информация находится на табличке с техническими данными в следующем порядке:

- Название модели
- Заводской номер (15 цифр)

Мы рекомендуем вам записать эту информацию здесь, чтобы упростить доступ к ней.

Модель:

Заводской номер:

В каких случаях вам придется платить за обслуживание даже в период гарантии?

- Если вы могли ликвидировать проблему самостоятельно с помощью одного из решений, предложенных в разделе “Устранение проблем”.
- Если технический специалист был вынужден совершить несколько визитов к вам из-за того, что он не получил всей необходимой информации перед визитом, и, в результате, например, был вынужден совершить дополнительный визит, чтобы привести необходимые запасные части для замены. Подготовьтесь к телефонному звонку, как было описано выше, чтобы сэкономить свои деньги и исключить необходимость дополнительных визитов.

Технические характеристики

RU

Габаритные размеры варочной панели

Ширина 575 мм
Глубина 505 мм
Высота 55 мм

Размеры вырезов в столешнице

Ширина 560 мм
Глубина 490 мм
Радиус закруглений 3 мм



Конфорки

Расположение	Диаметр	Мощность
Передняя левая	129 / 215 мм	750 / 2200 Вт
Задняя левая	148 мм	1200 Вт
Задняя правая	170 / 265 мм	1500~1600 / 2400 Вт
Передняя правая	148 мм	1200 Вт

Подводимое напряжение 230 В ~ 50 Гц переменного тока
Максимальная потребляемая мощность 7,0 кВт

Масса

Нетто около 8,0 кг
Брутто около 10,5 кг

	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.</p>

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Технический лист с информацией об энергетической эффективности (только для Республики Беларусь)

Наименование изготовителя	Samsung Electronics co. Ltd.
Идентификация модели	C61R1CAMST, C61R1CCMN, C61R1CDMST, C61R2CAST, C61R2CCN
Тип конфорочной панели	встроенная
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, электроплитки)	теплоизлучающие рабочие зоны
Количество рабочих зон и/или участков	4
Диаметр (Ø) полезной рабочей поверхности для каждой электрической нагреваемой рабочей зоны (для кругообразных участков), см	Ø 15,0 (передняя) Ø 17,0 (задняя) Ø 15,0 (задняя) Ø 21,5 (передняя)
Длина и ширина (L x W) полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (для не кругообразных рабочих зон или участков), см	-
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм, Вт·ч/кг	Ø 15,0 (передняя): 199,3 Ø 17,0 (задняя): 199,0 Ø 15,0 (задняя): 198,5 Ø 21,5 (передняя): 199,6
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм, Вт·ч/кг	199,1

Данные приведены в соответствии со стандартом СТБ 2477-2017

Советы по экономии энергии:

- Всегда устанавливайте посуду (кастрюли, сковородки и т.п.) перед включением рабочих зон и участков
- Если рабочие зоны и участки грязные, то это приводит к повышенному потреблению энергии
- Использование скороварок позволяет уменьшить время приготовления пищи

MIDEA

Духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- При первом включении духового шкафа в помещении может ощущаться неприятный запах. Причиной этого является связующее вещество, входящее в состав теплоизоляционных панелей шкафа. Оставьте новый пустой духовой шкаф работать в стандартном режиме (250 °С) в течение 90 мин, пока все неприятные запахи не исчезнут.
- Позади духового шкафа должно быть предусмотрено свободное пространство, достаточное для надлежащей вентиляции.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено.
- Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Замена поврежденного силового кабеля осуществляется производителем, специалистом технической поддержки или другим квалифицированным лицом во избежание опасных ситуаций.
- В сети электропитания должно быть предусмотрено устройство отключения в соответствии с нормами электробезопасности.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Данное изделие и его открытые компоненты нагреваются при использовании. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри шкафа.
- Дети младше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом только под надзором взрослых.
- Если на поверхностях нагревательных элементов появились трещины, обесточьте изделие во избежание поражения электрическим током.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед заменой лампы внутреннего освещения убедитесь, что питание духового шкафа отключено, во избежание поражения электрическим током.
- Используйте щупы для измерения температуры мяса, рекомендованные производителем.
- Для очистки стекол дверцы духового шкафа не допускается использовать абразивные средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность стекла, и оно может треснуть.
- Не допускается использовать пароочистители для очистки изделия.
- Данное изделие не предназначено для работы под контролем внешнего таймера или системы удаленного управления.
- Если изделие оснащается полками, см. указания по установке полок в соответствующем руководстве.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Надевайте обувь перед началом работы с изделием. Не прикасайтесь к изделию мокрыми/влажными руками или ногами.
- Духовые шкафы: Во время приготовления пищи не открывайте дверцу слишком часто.
- Монтаж и ввод в эксплуатацию изделия выполняется специально уполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащей установки и монтажа неуполномоченными лицами.
- Не оставляйте предметы на открытой дверце или выдвинутой полке: это может сместить центр тяжести шкафа или привести к поломке дверцы.
- Некоторые компоненты изделия остаются горячими в течение долгого времени; прежде чем прикасаться к компонентам, подвергающимся воздействию высоких температур, дождитесь, пока они остынут.
- В случае если изделие не используется в течение длительного времени, оно должно быть полностью обесточено.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В СЕКЦИЮ КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

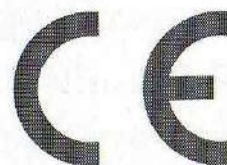
Установите духовой шкаф в соответствующую нишу, например под столешницей или в вертикальном буфете. Закрепите духовой шкаф, затянув два винта в отверстиях рамы. Отверстия можно найти, открыв дверцу шкафа и заглянув внутрь. Для обеспечения надлежащей вентиляции позади шкафа должно быть предусмотрено достаточное свободное пространство.

ВАЖНО










Для обеспечения надлежащей работы духового шкафа кухонная мебель, в которую он встраивается, должна отвечать соответствующим требованиям. Панели мебельной секции, примыкающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из жаропрочного материала. Убедитесь, что связующее вещество, входящее в состав панелей из ДСП, выдерживает температуру минимум 120 °С. Пластиковые компоненты или клеи, не рассчитанные на подобные температуры, могут расплавиться, в результате чего мебель может деформироваться. Поскольку духовой шкаф устанавливается внутри мебельной секции, все электрические соединения должны иметь изоляцию согласно требованиям законодательства по электробезопасности. Все защитные приспособления должны быть надежно закреплены на своих местах таким образом, чтобы их нельзя было бы снять без специального инструмента. Снимите заднюю панель мебельной секции для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. От задней панели шкафа до стены должно оставаться минимум 45 мм свободного пространства.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

При снятии упаковки убедитесь, что изделие не имеет никаких повреждений. При возникновении сомнений не используйте изделие: обратитесь к квалифицированному специалисту. Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, например пластиковой пленкой, пенопластовыми прокладками или гвоздями, так как это опасно.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Символ	Описание функции
	Внутреннее освещение духового шкафа: позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа горит во всех режимах работы.
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет ускорить размораживание продуктов без необходимости включения нагревательных элементов. Для бережного и быстрого размораживания продуктов быстрого приготовления, полуфабрикатов и т. д.
	Нижний нагрев: Скрытый нагревательный элемент в нижней части рабочей камеры позволяет сконцентрированно нагревать пищу снизу, не обжаривая ее с краев. Для продуктов длительного приготовления с хрустящей корочкой, например жаркого, тушеных блюд, выпечки и пиццы. Диапазон рабочих температур: 60-120 °С. Температура по умолчанию: 60 °С.
	Стандартный режим: В стандартном режиме используются верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон рабочих температур: 50-250 °С. Температура по умолчанию: 220 °С.
	Стандартный режим + вентилятор: Сочетание вентилятора и обоих нагревательных элементов позволяет добиться более однородного нагрева и сэкономить до 30-40 % электроэнергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Примечание: данный режим подходит для жарки и приготовления на гриле достаточно больших кусков мяса при высокой температуре. Диапазон рабочих температур: 50-250 °С. Температура по умолчанию: 220 °С.
	Гриль: Встроенный гриль периодически включается и выключается, поддерживая заданную температуру. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С.
	Двойной гриль: Используются гриль и верхний нагревательный элемент. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С.
	Двойной гриль + вентилятор: Используются гриль и верхний нагревательный элемент. Диапазон рабочих температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию: 210 °С.
	Конвекционный нагрев: Нагревательный элемент, размещенный вокруг вентилятора, идеален для приготовления блюд методом конвекции. В данном режиме вентилятор автоматически включается, обеспечивая циркуляцию воздуха и равномерный нагрев блюда. Диапазон рабочих температур: 50-240 °С. Температура по умолчанию: 180 °С.




ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОЙ ПЕЧИ



1. Настройка часов

После подключения изделия к сети питания на дисплее отобразятся цифры 0:00.


- 1> Нажмите кнопку "", и цифры настройки часов начнут мигать.
- 2> Поворотом рукоятки "K2" установите время в часах (от 0 до 23).
- 3> Нажмите кнопку "", и цифры настройки минут начнут мигать.
- 4> Поворотом рукоятки "K2" установите время в минутах (от 0 до 59).
- 5> Нажмите кнопку " " для завершения настройки. Отобразится мигающий символ ":", и время будет отображаться на дисплее.


Примечание: Формат времени 24 ч. После включения питания на дисплее отобразится "0:00".

2. Выбор режима приготовления



- 1> Поворотом рукоятки "K1" выберите нужный режим. Загорится соответствующий символ.
- 2> Поворотом рукоятки "K2" задайте нужную температуру.
- 3> Нажмите кнопку " " для подтверждения начала приготовления.
- 4> Если шаг 2 пропущен, нажмите кнопку " " для подтверждения начала приготовления, и на дисплее отобразятся время по умолчанию (9 ч) и температура по умолчанию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- 1> Минимальный шаг при настройке времени:
0–0:30 мин: шаг 1 мин; 0:30–9:00 ч: шаг 5 мин.
- 2> Минимальный шаг при настройке температуры: 5°C, в режиме гриля: 30°C.
- 3> Приступив к работе, поворотом рукоятки "K1" установите время приготовления. Нажмите " " для подтверждения.



Если не нажать кнопку " " в течение 3 с, духовой шкаф вернется к предыдущей настройке времени.

- 4> Приступив к работе, поворотом рукоятки "K2" установите температуру. Загорится соответствующий индикатор.

Нажмите кнопку " ", чтобы начать приготовление. Если не нажать кнопку " " в течение 3 с, духовой шкаф вернется к предыдущей настройке температуры.

3. Настройка внутреннего освещения рабочей камеры





- 1> Поворотом рукоятки "K1" выберите нужный режим приготовления. Загорится соответствующий символ.

- 2> Нажмите кнопку " ", чтобы начать приготовление, загорятся цифры "0:00" и символ внутреннего освещения " ". Символ ":" будет мигать.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОЙ ПЕЧИ




4. Просмотр времени

Посмотреть время по таймеру можно в следующих режимах (по прошествии 3 с духовой шкаф вернется в текущий режим):

- 1> Во время приготовления, если часы были установлены, нажатием кнопки "" можно посмотреть текущее время; если была включена функция напоминания, нажмите кнопку "", чтобы посмотреть время напоминания.
- 2> В режиме напоминания, если часы были установлены, нажатием кнопки "" можно посмотреть текущее время;
- 3> В режиме часов, если была включена функция автоприготовления, нажатием кнопки "" можно посмотреть время, через которое начнется автоприготовление.

5. Функция блокировки от детей

Чтобы заблокировать духовой шкаф: одновременно нажмите и удерживайте кнопки "" и "" в течение 3 с: раздастся долгий звуковой сигнал и отобразится символ "".




Чтобы разблокировать духовой шкаф: одновременно нажмите и удерживайте кнопки "" и "" в течение 3 с: раздастся долгий звуковой сигнал и символ "" исчезнет.

Примечание: Если, находясь в режиме приготовления, вы хотите прекратить работу, однократно нажмите кнопку стоп. Не рекомендуется удерживать эту кнопку.


6. Напоминание:

Данная функция позволяет напомнить о наступлении времени приготовления. Время можно установить в диапазоне от 0:01 до 9:59.





Функция напоминания настраивается только в режиме ожидания. Для настройки выполните следующие действия:

- 1> Нажмите кнопку настройки функции напоминания "";
- 2> Поворотом рукоятки "K2" установите время напоминания в часах (от 0 до 9).
- 3> Снова нажмите кнопку настройки функции напоминания "";
- 4> Поворотом рукоятки "K2" установите время напоминания в минутах (от 0 до 59).
- 5> Нажмите кнопку "" для подтверждения выполненных настроек. Будет отображаться обратный отсчет времени.


Примечание: По истечении заданного времени 10 раз прозвучит звуковой сигнал.

Чтобы отменить создание напоминания во время настройки, нажмите кнопку ""; чтобы удалить уже созданное напоминание, нажмите данную кнопку дважды.

7. Пуск/Пауза/Отмена

- 1> После установки времени нажмите кнопку "" для начала работы. Если приготовление поставлено на паузу, нажмите "", чтобы продолжить.
- 2> Во время приготовления однократно нажмите кнопку "", чтобы поставить приготовление на паузу. Чтобы прекратить приготовление, дважды нажмите кнопку "".

8. Энергосберегающий режим

- 1> В режиме ожидания и напоминания нажмите и удерживайте кнопку "" в течение 3 с: дисплей погаснет, перейдя в режим экономии электроэнергии.
- 2> Если в режиме ожидания в течение 10 мин не выполнялось никаких действий, дисплей также погаснет, перейдя в режим экономии электроэнергии.
- 3> Чтобы выйти из энергосберегающего режима, нажмите любую кнопку или поверните любую рукоятку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОЙ ПЕЧИ

9. Функция автоприготовления

- 1> Чтобы включить функцию автоприготовления, необходимо сначала настроить часы. Чтобы установить время, через которое начнется приготовление, часы необходимо настроить следующим образом:
 - а> Нажмите кнопку настройки автоприготовления "⌚";
 - б> Поворотом рукоятки "K2" установите время автоприготовления в часах (от 0 до 23). в> Снова нажмите кнопку настройки автоприготовления "⌚";
 - г> Поворотом рукоятки "K2" установите время автоприготовления в минутах (от 0 до 59), но на этот раз не нажимайте кнопку автоприготовления. Поверните рукоятку "K1" для подтверждения выполненных настроек.
- 2> Нажмите кнопку "▶" для настройки времени и температуры приготовления. Поверните рукоятку "K1", чтобы установить нужное время, и рукоятку "K2", чтобы установить нужную температуру.
- 3> Нажмите кнопку "▶" для подтверждения выполненных настроек. На дисплее будет отображаться время и символ "Σ". Другие символы отображаться не будут. Чтобы посмотреть время, остающееся до начала автоприготовления, нажмите кнопку "⌚". Через 3 с на дисплее снова отобразится стандартное время.
- 4> Если время автоприготовления установлено, приготовление начнется автоматически после звукового сигнала. Символ "Σ" погаснет, и другие символы также не будут отображаться.

Примечание:

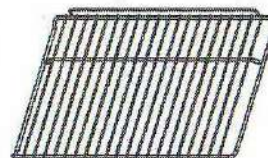
1. Время включения внутреннего освещения и размораживания запрограммировать нельзя.
2. В режиме автоприготовления однократно нажмите кнопку отмены, и на дисплее отобразятся время и температура автоприготовления, при этом значок меню будет гореть. Нажмите эту кнопку еще раз, и на дисплее отобразится стандартное время, или нажмите кнопку пуск, чтобы вернуться в режим автоприготовления.
3. В режиме автоприготовления время напоминания не отображается.

10. Примечание

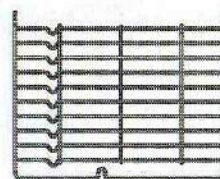
- 1> Лампа внутреннего освещения рабочей камеры горит во всех режимах работы.
- 2> Если после установки программы приготовления не нажать кнопку "▶" в течение 5 мин, на дисплее отобразится текущее время или духовой шкаф вернется в режим ожидания. Установленная программа не будет выполнена.
- 3> При успешном нажатии кнопки звуковой сигнал прозвучит однократно; если кнопка нажата неудачно, звуковой сигнал не прозвучит.
- 4> По завершении приготовления звуковой сигнал прозвучит 5 раз.

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

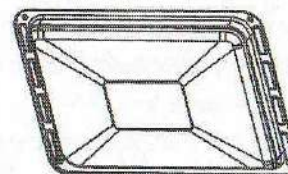
Решетка: Для установки посуды, форм для выпечки и приготовления на гриле.



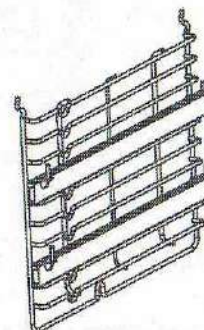
Выдвижная полка: Благодаря направляющим с левой и правой стороны рабочей камеры полку можно вынуть для облегчения очистки духовки (только для определенных моделей).



Универсальный противень: Для приготовления блюд большого объема, например сочных пирогов, выпечки, замороженных полуфабрикатов и т. д., а также для сбора стекающего жира и сока.



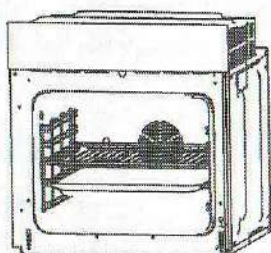
Телескопические направляющие: Некоторые модели духовых шкафов оснащаются телескопическими направляющими, облегчающими работу с полками и противнями. Телескопические направляющие можно снять для облегчения очистки, открутив винты (только для некоторых моделей).



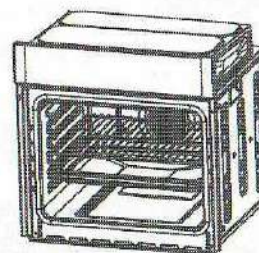
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

ЗАМЕЧАНИЕ ПО УСТАНОВКЕ ПОЛОК:

Следите за тем, чтобы полки были ровно установлены в направляющих, для обеспечения безопасности. В противном случае при выдвигении полки горячее блюдо может соскользнуть с нее.

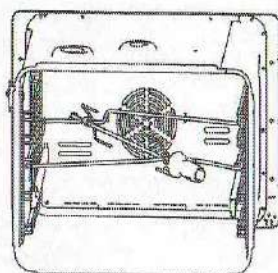


ИЛИ

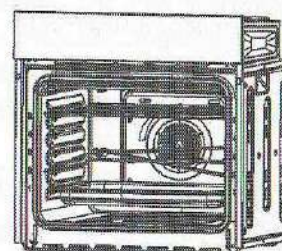


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

В сочетании с грилем вертел позволяет равномерно нагревать блюдо, при этом сохраняя его питательные свойства.



ИЛИ

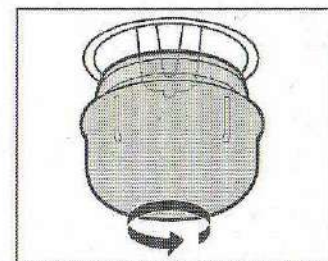


ЗАМЕНА ЛАМПЫ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

Для замены лампы внутреннего освещения выполните следующие действия:

- 1>. Отключите духовой шкаф от сети электропитания или установите выключатель, предусмотренный в сети, в положение ВЫКЛ.
- 2>. Открутите стеклянный плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (внимание: может потребоваться приложить усилие), и замените перегоревшую лампу новой того же типа.
- 3>. Установите плафон на место.

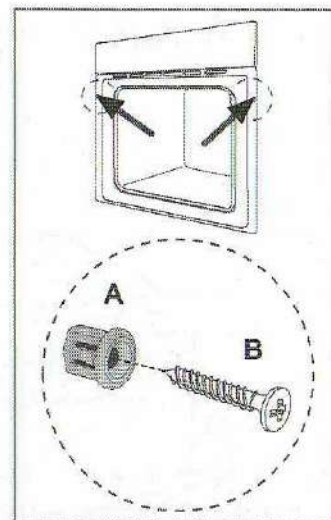
ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только галогеновые лампы со следующими характеристиками: 25-40 Вт / 220-240 В, 300 °С.



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

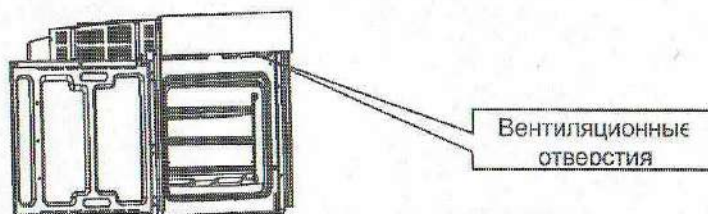
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Установите духовой шкаф в нише мебельной секции.
2. Откройте дверцу шкафа.
3. Закрепите шкаф в нише, установив два дюбеля А в соответствующие отверстия в раме шкафа, и закрутив в них два винта В.

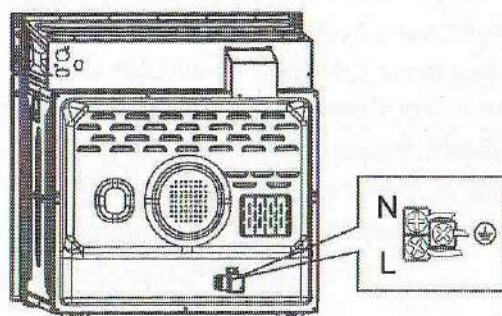


ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ

По завершении приготовления, а также в режиме паузы или ожидания, если температура в центре рабочей камеры выше 75 °С, вентилятор охлаждения будет работать в течение еще 15 мин. Если температура в центре рабочей камеры ниже 75 °С, вентилятор охлаждения заранее прекратит работу.

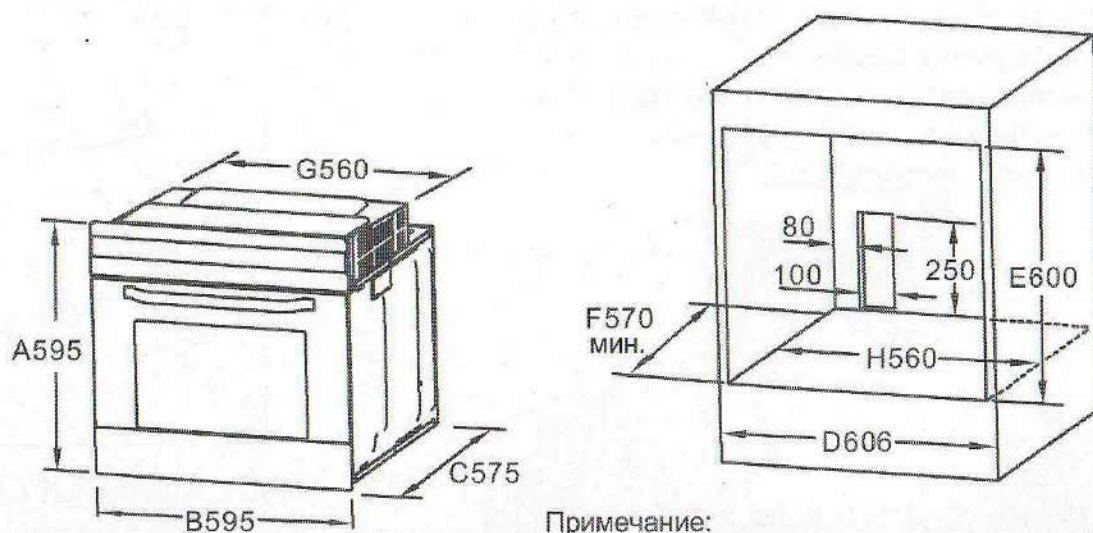


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

УСТАНОВКА



Примечание:

1. Отклонения размеров допускаются только в сторону увеличения.

ПРИМЕЧАНИЕ: Количество принадлежностей в комплекте поставки зависит от модели.

ЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Содержите изделие в чистоте, чтобы сохранить его первоначальный внешний вид и продлить надежность. Современная конструкция оборудования позволяет свести техническое обслуживание к минимуму. Компоненты, вступающие в непосредственный контакт с продуктами питания, необходимо регулярно очищать.

- Перед началом обслуживания и очистки обесточьте изделие.
- Установите все выключатели в положение ВЫКЛ.
- Дождитесь, пока горячая рабочая камера остынет, но еще остается теплой - очистка теплых поверхностей выполняется проще.
- Выполните очистку поверхностей изделия мягкой тканью, щеткой или губкой, а затем протрите насухо. Сильные загрязнения смываются водой с добавлением неабразивного чистящего средства.
- Для очистки стекол дверцы духового шкафа не допускается использовать абразивные средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может треснуть.
- Не допускается использовать едкие вещества (лимонная кислота, уксус) для очистки компонентов из нержавеющей стали.
- Не допускается выполнять очистку под давлением. Очистка противней для выпечки выполняется мягким чистящим средством.

Данное изделие имеет сертификат соответствия европейской директиве 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Надлежащая утилизация данного изделия позволяет предотвратить возможное вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Символ перечеркнутого мусорного ящика на изделии означает, что данное изделие запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Изделие необходимо передать в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Утилизация изделия производится в соответствии с национальным законодательством об утилизации отходов. Для получения подробной информации об обработке, переработке и восстановлении отходов данного изделия обратитесь в местное представительство компании, службу по утилизации бытовых отходов или магазин, в котором было приобретено изделие.

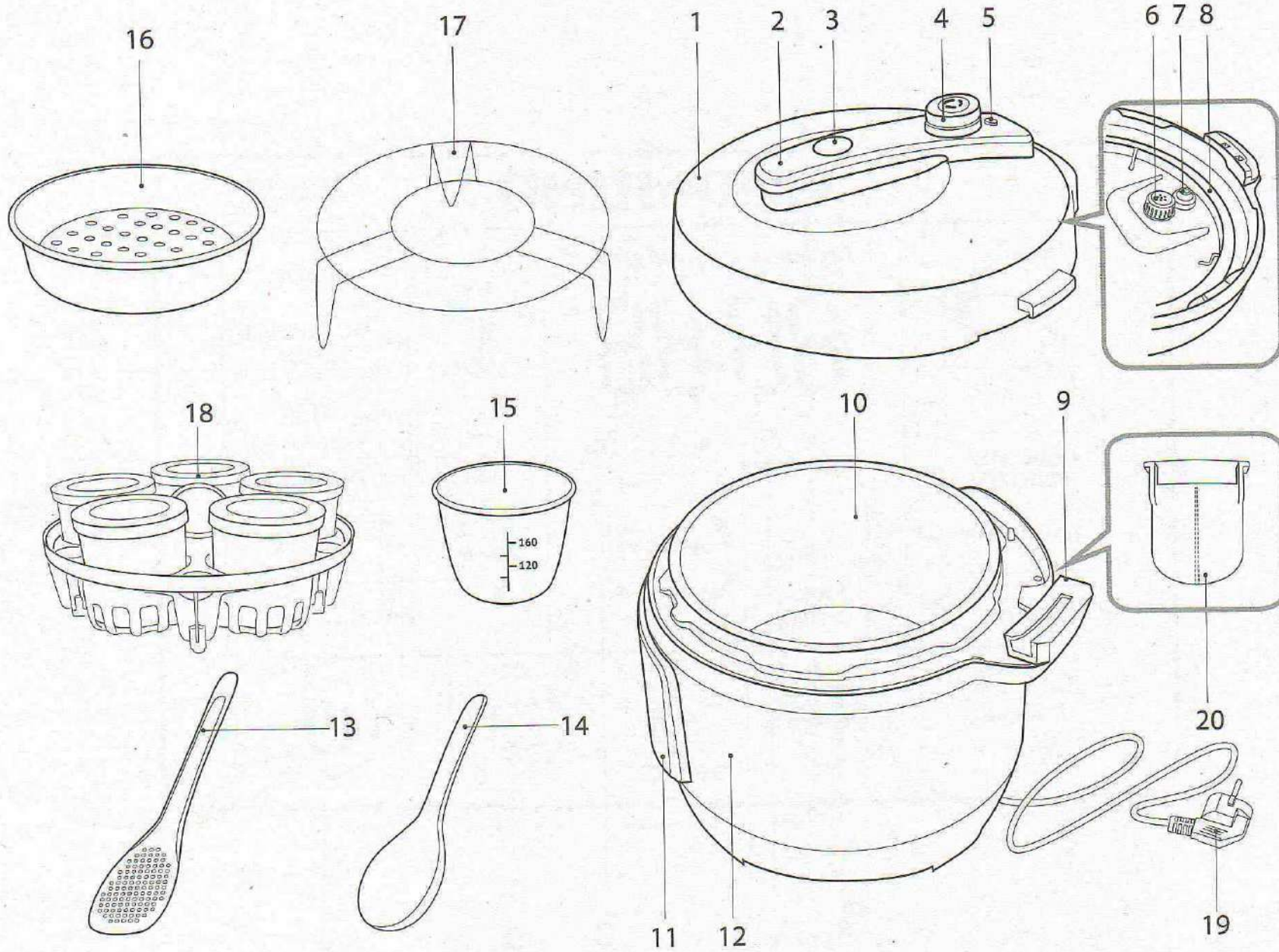


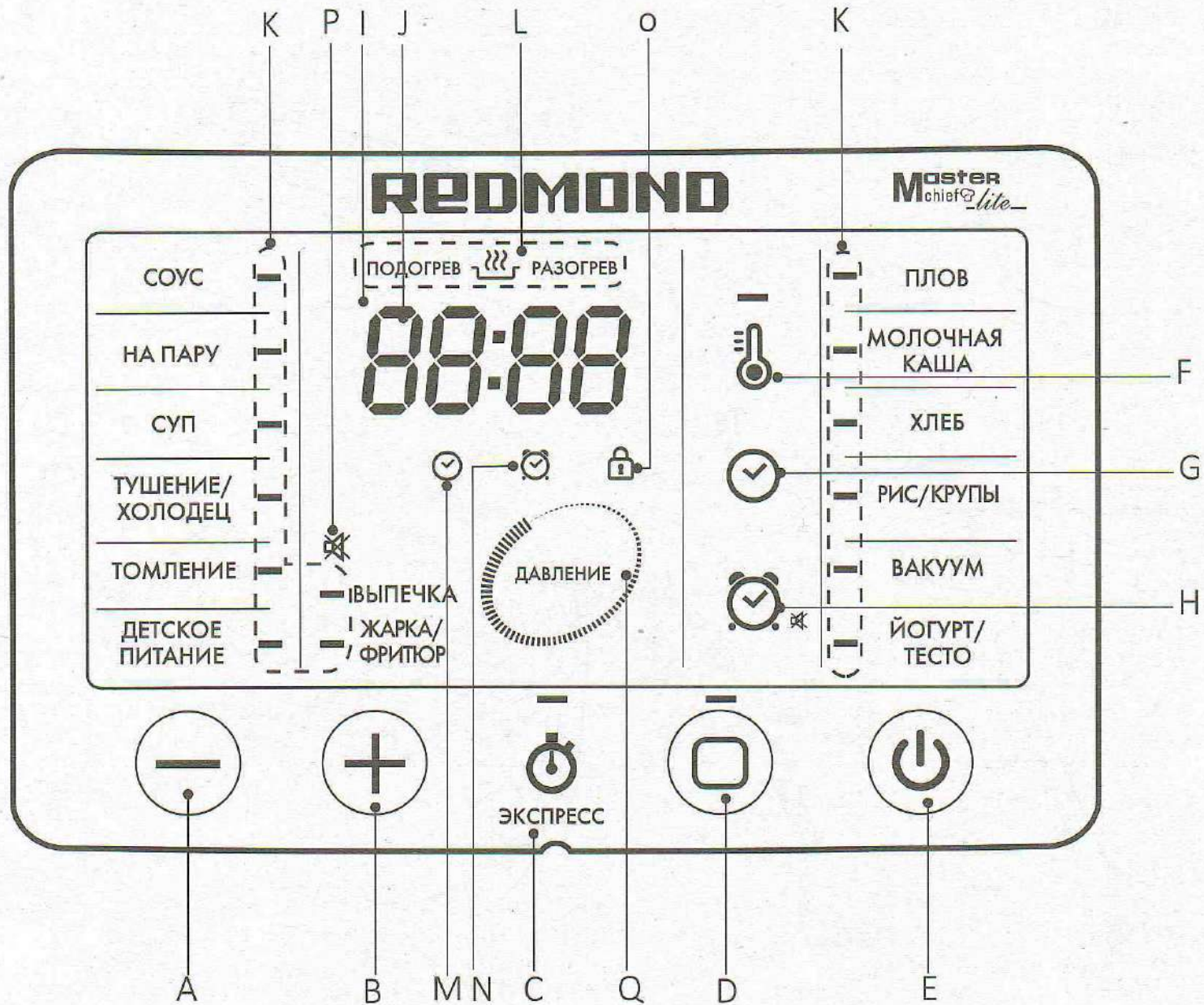
REDMOND

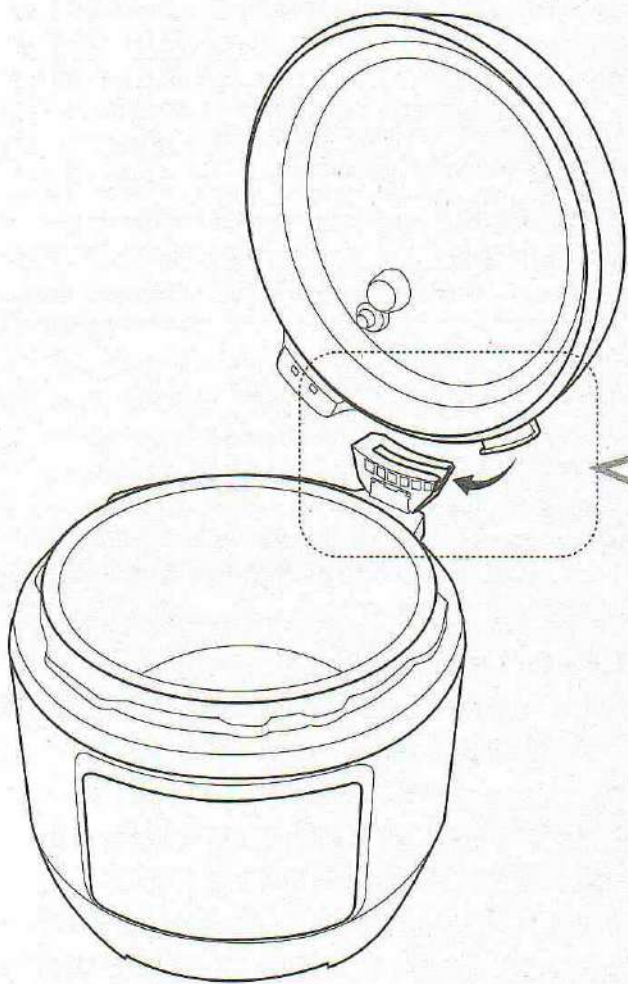
Мультиварка- скороварка

RMС-PM504

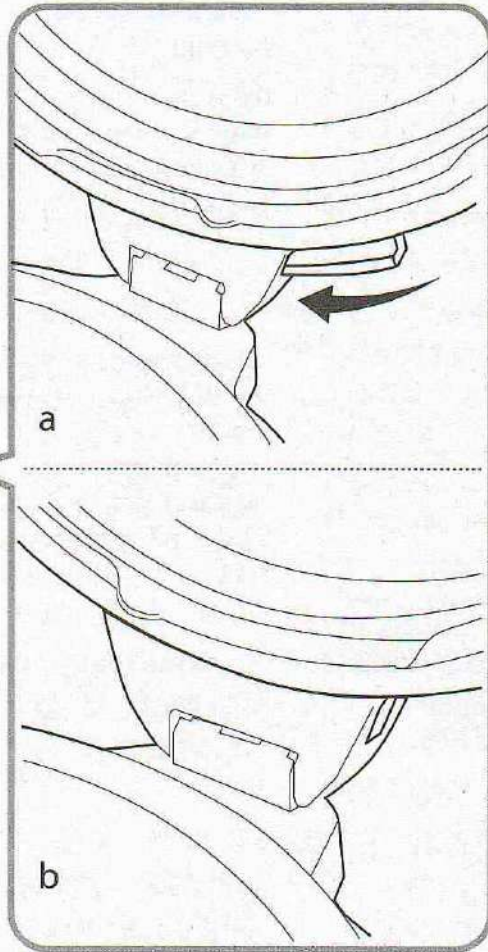
Руководство по эксплуатации



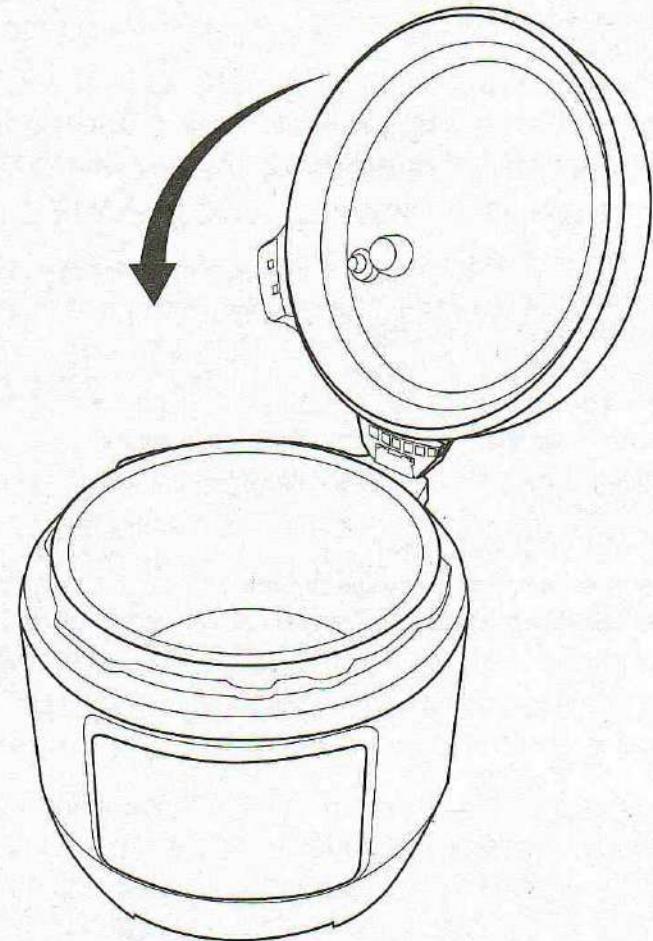




1



2



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Система защиты	12
Технические характеристики	9	Общий порядок действий при использовании автоматических программ	12
Программы	9	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	13
Функции	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Комплектация	9	Общие рекомендации	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	15
Панель управления.....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	16
Блокировка крышки	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
Отключение звуковых сигналов	10	Общие правила и рекомендации	16
Блокировка панели управления	10	Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца	16
Установка времени приготовления	10	Очистка чаши	16
Отсрочка старта программы	11	Очистка съемного парового и запорного клапанов	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	11	Удаление конденсата	17
Предварительное отключение автоподогрева	11	Очистка рабочей камеры	17
Разогрев блюд	11	Хранение и транспортировка	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Для изменения температуры приготовления:	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
Для изменения времени приготовления:	12		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

 Прежде чем использовать данное 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 многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, клапана регулировки давления, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

STOP Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.
- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку

прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.

- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 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 корпус прибора и только в выключенном состоянии.

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM504
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Крышка.....	съёмная
Система защиты.....	4-уровневая: <ul style="list-style-type: none"> • клапан выпуска пара • запорный клапан • температурный предохранитель • датчик избыточного давления
Габаритные размеры.....	290 × 285 × 310 мм
Вес нетто.....	5,5 кг ± 3%
Длина шнура питания.....	1 м

Программы**В режиме скороварки:**

РИС/КРУПЫ
СУП
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
ТОМЛЕНИЕ
ПЛОВ
НА ПАРУ

В режиме мультиварки:

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
МОЛОЧНАЯ КАША
ВАКУУМ
ХЛЕБ
ВЫПЕЧКА
ЙОГУРТ/ТЕСТО
ЖАРКА/ФРИТЮР
СОУС
ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе.....)	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша RB-A573.....	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.
Баночки для йогурта.....	5 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Съёмная крышка прибора
2. Ручка для открытия крышки
3. Кнопка открытия парового клапана
4. Съёмный паровой клапан
5. Запорный клапан
6. Защитная решетка парового клапана
7. Резинка запорного клапана
8. Уплотнительное кольцо
9. Крепление съёмной крышки
10. Чаша
11. Панель управления с дисплеем
12. Корпус прибора
13. Плоская ложка
14. Черпак
15. Мерный стакан
16. Контейнер для приготовления на пару
17. Подставка для приготовления на пару
18. Баночки для йогурта
19. Шнур электропитания
20. Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема **A2**, стр. 4)

- A. Кнопка — выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
- B. Кнопка — выбор программ приготовления, увеличение значения параметра
- C. Кнопка — включение программы «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
- E. Кнопка — включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
- F. Кнопка — настройка температуры
- G. Кнопка — настройка времени
- H. Кнопка — настройка отложенного старта
- I. Дисплей
- J. Индикатор значения времени/температуры
- K. Индикаторы программ приготовления
- L. Индикатор автоподогрева/разогрева
- M. Индикатор установки времени
- N. Индикатор установки отсрочки старта
- O. Индикатор блокировки крышки
- P. Индикатор отключения звуковых сигналов
- Q. Индикатор давления

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

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



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Блокировка крышки

Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A3**, стр. 5. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке до упора, прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор на панели управления. При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом изделия, что позволяет создавать в его рабочей камере высокое давление.

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



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



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

Отключение звуковых сигналов

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

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. На дисплее появятся символы [].

Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изме-

нения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления. Установить время можно в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

При установке значения 00:00 после нажатия кнопки начнется выполнение программы приготовления.

Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА/ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Во время работы функции «Отсрочка старта» горит индикатор выбранной программы и индикатор , на дисплее отображается обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, горит индикатор . Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите кнопку .

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикатор кнопки и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз (индикатор загорится).

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

Разогрев блюда

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM504 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорятся индикатор кнопки и индикатор , таймер начнет отсчет времени разогрева. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала.


Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку , индикатор погаснет, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).


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


Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.


Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.


Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программ «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горит индикатор кнопки ) . Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы, шаг изменения — 1°C.



 Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.


 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  . На дисплее отобразится мигающее значение температуры по умолчанию и символ «С».

 При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.


2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку  , для уменьшения — кнопку  . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически.




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


При изменении температуры приготовления во время предварительного нагрева (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы. Изменение времени приготовления не влияет на процесс предварительного нагрева.

Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.

Для изменения времени приготовления:



1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  . Значение часов на дисплее начнет мигать.

2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и  . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку  . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопок на панели несколько секунд, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку  . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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


Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM504 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.





Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки  (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут и нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора. Индикатор  погаснет.



Общий порядок действий при использовании автоматических программ


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:
 - Режим скороварки (высокое давление) — клапан установлен — для программ «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»;
 - Режим мультиварки (нормальное давление) — клапан снят — для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.
4. Подключите прибор к электросети.

5. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора, загорится индикатор  на панели управления.
6. С помощью кнопок  и  выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.
9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор , при использовании программ, работающих в режиме скороварки, постепенно заполняется круговой индикатор . После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы  и  будут гореть непрерывно.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени функции) или в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).
11. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  погаснет.

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


STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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




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

использовать режим скороварки для жарки продуктов на масле.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин - 10 ч / 1 мин	40-100°C / 1°C		✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин - 4 ч / 1 мин			✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин - 2 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин - 4 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст 2 коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин - 1 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C			✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин			✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ЙОГУРТ/ТЕ- СТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин - 12 ч / 1 мин			✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин - 5 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин - 4 ч / 1 мин			✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин - 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30	1 мин - 5 ч / 1 мин	35-180°C / 1°C		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку  или  . Загорится индикатор кнопки  , на дисплее будет отображаться []	-	-					

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промойвайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Расстойка теста и приготовление уксуса
40°C	Приготовление йогуртов
45°C	Закваска
50°C	Брожение
55°C	Приготовление помадки
60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	Приготовление пунша
75°C	Пастеризация или приготовление белого чая
80°C	Приготовление глинтвейна
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Приготовление красного чая
95°C	Приготовление молочных каш
100°C	Приготовление беже или варенья
105°C	Приготовление холодца
110°C	Стерилизация
115°C	Приготовление сахарного сиропа
120°C	Приготовление рульки
125°C	Приготовление тушеного мяса
130°C	Приготовление запеканки
135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Копчение
145°C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	Запекание мяса (в фольге)
155°C	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	Жарка птицы
165°C	Жарка стейков
170°C	Приготовление в кляре
175°C	Приготовление куриных наггетсов
180°C	Приготовление картофеля фри



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания



Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM504 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками 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, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.
- **STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.
- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки-скороварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо, паровой и запорный клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке-скороварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

Очищайте корпус изделия, внутреннюю поверхность крышки и уплотнительное кольцо мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.


Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить корпус прибора.

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

Очистка съемного парового и запорного клапанов

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.
2. Снимите защитную решетку на внутренней стороне крышки, 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.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в полости вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Удалять конденсат необходимо после каждого использования устройства. Для этого снимите контейнер, слегка потянув его на себя, вылейте конденсат. Промойте контейнер под струей воды, следуя общим правилам, и установите его на место. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной 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.

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.


 При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен 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. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора (горит индикатор )
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Максимальная загрузка 6 кг Потребляемая мощность в выключенном состоянии 0,5 Вт / в дежурном режиме 8 Вт						Стиральные средства и добавки				Рекомендуемое стиральное средство	
Программа	Температура		Максимальный отжим, обороты	Максимальная загрузка, кг	Длительность, минуты	Предварительная стирка	Стирка	Кондиционер	Отбеливатель	Порошковое средство	Жидкое средство
	По умолчанию	Диапазон									
1 Удаление Пятен	40°C	☼ - 40°C	1000	3	Продолжительность программ стирки можно проверить по Дисплею.	-	●	○	-	-	✓
2 Светлые Ткани	60°C	☼ - 60°C	1000	3		-	●	○	-	✓	✓
3 Хлопок Предв.	90°C	☼ - 90°C	1000	6		●	●	○	-	✓	✓
4 Хлопок 60°C (1)	60°C	☼ - 90°C	1000	6		-	●	○	●	✓	✓
5 Хлопок 40°C (2)	40°C	☼ - 40°C	1000	6		-	●	○	●	-	✓
6 Синтетика	60°C	☼ - 60°C	1000	3		-	●	○	●	✓	✓
7 Анти-Аллергия	60°C	☼ - 60°C	1000	3		-	●	○	●	✓	✓
8 Детское Белье	40°C	☼ - 40°C	1000	3		-	●	○	●	-	✓
9 Шерсть	40°C	☼ - 40°C	800	1		-	●	○	-	-	✓
10 Деликатная Стирка	30°C	☼ - 30°C	0	1		-	●	○	-	-	✓
11 Быстрая Стирка 60'	60°C	☼ - 60°C	1000	3.5		-	●	○	-	✓	✓
12 Хлопок	холодная вода		1000	6		-	●	○	-	-	✓
13 Синтетика	холодная вода		1000	2.5		-	●	○	-	-	✓
14 Быстрая Стирка 30'	холодная вода		800	2.5		-	●	○	-	-	✓
Полоскание	-	-	1000	6	-	-	○	-	-	-	
Отжим + Слив *	-	-	1000	6	-	-	-	-	-	-	

● Требуемое дозирование ○ Факультативное дозирование

Продолжительность цикла, показанная на дисплее или указанная в инструкции, является расчетом, сделанным на основании стандартных условий. Фактическая продолжительность может варьировать в зависимости от многочисленных факторов таких как температура и давление воды на подаче, температура помещения, количество моющего средства, количество и тип загруженного белья, балансировка белья, выбранные дополнительные функции.

Для всех испытательных учреждений:

1) Программы управления в соответствии с Директивой EN 60456: задайте программу 4 с температурой 60°C.

2) Длительная программа хлопок: задайте программу 5 с температурой 40°C.

* При выборе программы с исключением отжима машина выполняет только слив.

ДОЗАТОР СТИРАЛЬНЫХ СРЕДСТВ

Отделение 1: моющее средство для предварительной стирки (порошок)

Перед засыпкой стирального порошка убедитесь, что отделение 4 для отбеливателя в н.м не установлено.

Отделение 2: Стиральное средство для стирки (порошковое или жидкое)

В случае использования жидкого стирального средства рекомендуется использовать прилагающийся дозатор А для правильной дозировки. Для использования стирального порошка вставьте дозатор в нишу В.

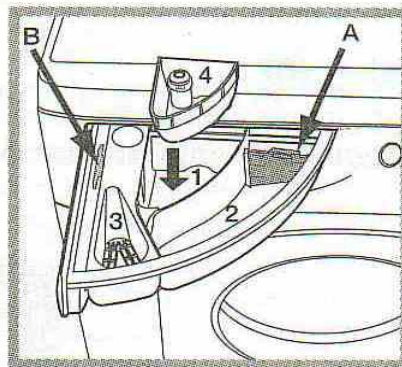
Отделение 3: Добавки (кондиционер и т.д.)

Кондиционер не должен превышать надпись «MAX».

Дополнительное отделение 4: отбеливатель

! Использовать порошковые моющие средства для белых хлопчатобумажных тканей, для предварительной мойки и мойки при температуре выше 60°C.

! Следовать рекомендациям на упаковке моющего средства.



Hotpoint Ariston

Стиральная машина

Руководство по эксплуатации

Краткое руководство

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ТОВАРА HOTPOINT.

Для получения наиболее полного обслуживания просим Вас зарегистрировать прибор на www.hotpoint.eu/register

Перед использованием прибора внимательно прочтите руководства «Инструкция по безопасности».

Перед эксплуатацией машины обязательно выверните и снимите транспортные болты. За более подробными инструкциями по их удалению обращайтесь к руководству «Установка».

КОНСОЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Кнопки и индикаторы ФУНКЦИЙ
3. Кнопка ИНТЕНСИВНОСТЬ СТИРКИ
4. Индикаторы ИНТЕНСИВНОСТЬ СТИРКИ
5. Кнопка с индикатором ПУСК/ПАУЗА
6. Кнопка БЛОКИРОВКА КНОПОК
7. Кнопка ОТСРОЧКА ПУСКА
8. Кнопка ОТЖИМ
9. Кнопка ТЕМПЕРАТУРА
10. РУКОЯТКА ВЫБОРА ПРОГРАММ

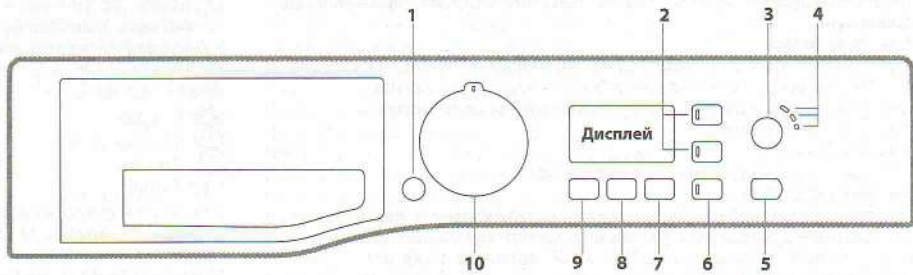


ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа		Температура		Максимальный отжим, обороты	Максимальная загрузка, кг	Длительность, минуты	Стиральные средства и добавки				Рекомендуемое стиральное средство	
		По умолчанию	Диапазон				Предварительная стирка	Стирка	Кондиционер	Отбеливатель	Порошковое средство	Жидкое средство
1	Удаление Пятен	40°C	☼ - 40°C	1000	3	-	●	○	-	-	-	✓
2	Светлые Ткани	60°C	☼ - 60°C	1000	3	-	●	○	-	✓	✓	✓
3	Хлопок Предв.	90°C	☼ - 90°C	1000	6	●	●	○	-	✓	✓	✓
4	Хлопок 60°C (1)	60°C	☼ - 90°C	1000	6	-	●	○	●	✓	✓	✓
5	Хлопок 40°C (2)	40°C	☼ - 40°C	1000	6	-	●	○	●	-	-	✓
6	Синтетика	60°C	☼ - 60°C	1000	3	-	●	○	●	✓	✓	✓
7	Анти-Аллергия	60°C	☼ - 60°C	1000	3	-	●	○	●	✓	✓	✓
8	Детское Белье	40°C	☼ - 40°C	1000	3	-	●	○	●	-	-	✓
9	Шерсть	40°C	☼ - 40°C	800	1	-	●	○	-	-	-	✓
10	Деликатная Стирка	30°C	☼ - 30°C	0	1	-	●	○	-	-	-	✓
11	Быстрая Стирка 60'	60°C	☼ - 60°C	1000	3.5	-	●	○	-	✓	✓	✓
12	Хлопок	холодная вода		1000	6	-	●	○	-	-	-	✓
13	Синтетика	холодная вода		1000	2.5	-	●	○	-	-	-	✓
14	Быстрая Стирка 30'	холодная вода		800	2.5	-	●	○	-	-	-	✓
☼	Полоскание	-	-	1000	6	-	-	○	-	-	-	-
☼	Отжим + Слив *	-	-	1000	6	-	-	-	-	-	-	-

● Требуемое дозирование ○ Факультативное дозирование

Продолжительность программ стирки можно проверить по дисплею.

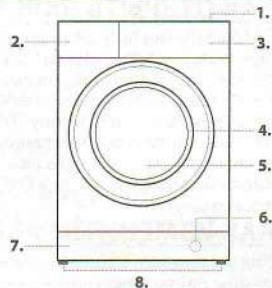
Продолжительность цикла, показанная на дисплее или указанная в инструкциях, является расчетом, сделанным на основании стандартных условий. Фактическая продолжительность может варьировать в зависимости от многочисленных факторов таких как температура и давление воды на подаче, температура помещения, количество моющего средства, количество и тип загруженного белья, балансировка белья, выбранные дополнительные функции.

Для всех испытательных учреждений:
1) Программы управления в соответствии с Директивой EN 60456: задайте программу 4 с температурой 60°C.
2) Длительная программа хлопок: задайте программу 5 с температурой 40°C.

* При выборе программы ☼ с исключением отжима машина выполняет только слив.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Рабочая поверхность
2. Дозатор для стиральных средств
3. Консоль управления
4. Ручка
5. Люк
6. Сливной насос (за цоколем)
7. Цоколь (съёмный)
8. Регулируемые ножки (2)



ДОЗАТОР СТИРАЛЬНЫХ СРЕДСТВ

Отделение 1: моющее средство для предварительной стирки (порошок)
Перед засыпкой стирального порошка убедитесь, что отделение 4 для отбеливателя в н.м не установлено.

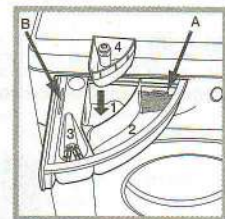
Отделение 2: Стиральное средство для стирки (порошковое или жидкое)

В случае использования жидкого стирального средства рекомендуется использовать прилагающийся дозатор А для правильной дозировки. Для использования стирального порошка вставьте дозатор в нишу В.

Отделение 3: Добавки (кондиционер и т.д.)
Кондиционер не должен превышать надпись «MAX».

Дополнительное отделение 4: отбеливатель

! Использовать порошковые моющие средства для белых хлопчатобумажных тканей, для предварительной мойки и мойки при температуре выше 60°C.
! Следовать рекомендациям на упаковке моющего средства.



ПРОГРАММЫ

Придерживайтесь рекомендаций, приведенных на символах стирки изделий. Значение, указанное на символе, обозначает максимальную рекомендуемую температуру для стирки данного изделия.



Удаление Пятен

Программа 1 для стирки очень грязного белья. Программа обеспечивает уровень стирки выше стандартного (уровень А). Не пользуйтесь этой программой, при стирке белья разных цветов. Рекомендуется использовать стиральный порошок. Для трудновыводимых пятен рекомендуется обработать их специальными добавками.

Светлые Ткани

Используйте эту программу 2 для стирки белого белья. Программа рассчитана на сохранения цвета белого белья после стирок. Для оптимизации результатов рекомендуется использовать стиральный порошок.

Хлопок Предв.

Для чрезвычайно грязных белых тканей.

Хлопок 60°C - 40°C

Для стирки среднезагрязненных хлопчатобумажных вещей. Стандартная программа для стирки хлопчатобумажных вещей работает при температуре 40°C и 60°C и является наиболее эффективной с точки зрения расхода воды и электричества.

Синтетика

Для стирки вещей из синтетических волокон (полиэстер, полиакрил, вискоза и пр.) или из смесового хлопка, среднезагрязненных.

Анти-Аллергия

Для удаления основных аллергенов таких как пыльца, чесоточных клещей, собачьей или кошачьей шерсти.

Детское Белье

Используйте специальную программу 8 для удаления типичных детских загрязнений и полного удаления стирального вещества во избежание аллергической реакции деликатной детской кожи. Данный цикл рассчитан на сокращение микробиологической обсемененности благодаря использованию большего объема воды и оптимизации воздействия специальных дезинфицирующих добавок стирального вещества.

Шерсть - Woolmark Apparel Care - Green:

Цикл стирки «Шерсть» данной стиральной машины получил утверждение Компании Woolmark для стирки шерстяных изделий, имеющих классификацию «ручная стирка», при условии, что стирка выполняется согласно инструкциям, указанным на этикетке вещи, и инструкции поставщика настоящей стиральной машины. (M1128)



Деликатная Стирка

используйте программу для стирки очень деликатного белья со стразами или блестками.

Для стирки **шелковых** изделий и **занавесок** выберите цикл 10 и задайте в режиме «Деликатная» дополнительную функцию. Рекомендуется вывернуть наизнанку белье перед стиркой и поместить мелкое белье в специальный мешочек для стирки деликатного белья.

Для оптимизации результатов рекомендуется использовать жидкое стиральное вещество для деликатного белья.

Быстрая стирка 60'

Для быстрого осветления малозагрязненного белья (не для шерсти, шелка и изделий ручной стирки).

Эко Стирка:

Эко-программы позволяют достичь отличных результатов стирки при низкой температуре, способствуя меньшему потреблению электрической энергии с пользой для окружающей среды и сокращению экономических затрат.

Эко-программы (**Хлопок 12**, **Синтетика 13** и **Быстрая Стирка 30' 14**) разработаны для различных видов тканей и не очень загрязненной одежды.

Для гарантии оптимального результата рекомендуем использовать жидкое моющее средство; манжеты, воротники и пятна предварительно обработать.

Полоскание

предназначена для ополаскивания и отжима.

Отжим + Слив

предназначена для отжима и слива воды.

ДИСПЛЕЙ

Дисплей служит для программирования машины и предоставляет пользователю множество сведений



В секторе **A** показывается продолжительность разных имеющихся программ и после запуска цикла – время, остающееся до его завершения (на дисплее показывается максимальная продолжительность выбранного цикла, которая может уменьшиться через несколько минут, поскольку фактическая продолжительность программы меняется в зависимости от загруженного белья и настроек); если был задан **ОТСРОЧКА ПУСКА**, на дисплее показывается время, остающееся до запуска выбранной программы.

Кроме того при нажатии соответствующей кнопки на дисплее показываются максимальные значения скорости отжима и температуры, которые машина может достичь в зависимости от заданной программы, или последние заданные значения, если они совместимы с выбранной программой.

В секторе **B** показываются «этапы стирки», предусмотренные для выбранного цикла, а при активизированной программе – текущий «этап стирки»:

- Стирка
- Полоскание
- Отжим
- Слив

В секторе **C** показываются слева направо символы «температура», «отжим» и «запуск с задержкой».

Полоски «температуры» * показывают максимальный температурный уровень, который может быть задан для выбранного цикла.

Полоски «отжима» показывают максимальную скорость отжима, которая может быть задана для выбранного цикла.

Загоревшийся символ означает, что на дисплее показано значение «ОТСРОЧКА ПУСКА».

Индикатор заблокированного люка

Загоревшийся символ означает, что люк заблокирован. Во избежание повреждений, перед тем как открыть люк, необходимо дождаться, пока погаснет этот символ (ожидайте приблиз. 3 минуты).

Если требуется открыть люк после пуска цикла, нажмите кнопку ПУСК/ПАУЗА ; когда погаснет символ , можно открыть люк (ожидайте приблиз. 3 минуты).

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

По завершении установки, перед началом эксплуатации необходимо произвести один цикл стирки со стиральным средством, но без белья, по программе «Самоочистка».

ОБЫЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Подготовьте белье к стирке, следуя рекомендациям из раздела «СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ».

- Нажмите на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ; индикатор кнопки ПУСК/ПАУЗА медленно мигает зеленым светом.

- Откройте люк. Загрузите в барабан белье, не превышая максимальный допустимый вес, указанный в таблице программ.

- Вывньте дозатор и заполните стиральным средством специальные ванночки, как описано в разделе «ДОЗАТОР ДЛЯ СТИРАЛЬНЫХ СРЕДСТВ».

- Закройте люк.

- Машина автоматически показывает на дисплее максимальные температуру и скорость отжима, предусмотренные для выбранной программы, или последние выбранные значения, если они совместимы с выбранной программой.

При помощи кнопки можно постепенно уменьшить температуру вплоть до стирки в холодной воде «OFF». При помощи кнопки можно постепенно уменьшить скорость отжима вплоть до его исключения «OFF». При последующем нажатии на кнопку будут установлены максимально разрешенные значения для выбранного цикла.

- Выберите желаемый цикл стирки.

- Выберите желаемые дополнительные функции.

- Нажмите на кнопку ПУСК/ПАУЗА , чтобы запустить программу стирки, соответствующий индикатор загорится зеленым светом и люк будет заблокирован (символ горит).

КАК ПРИОСТАНОВИТЬ ПРОГРАММУ

Для приостановки стирки нажмите на кнопку ПУСК/ПАУЗА ; индикатор замигает оранжевым светом. Для возобновления стирки с момента, когда она была прервана, вновь нажмите на кнопку ПУСК/ПАУЗА .

КАК ОТКРЫТЬ ЛЮК В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ



После запуска программы символ загорится, сигнализируя, что люк нельзя открывать. До тех пор, пока выполняется цикл стирки, люк останется заблокированным. Чтобы открыть люк во время выполнения программы, например, для добавления или удаления вещей, нажмите на кнопку ПУСК/ПАУЗА для перехода в режим паузы; индикатор начнет мигать оранжевым светом. Если символ не горит, можно открыть люк машины (ожидайте приблиз. 3 минуты). Вновь нажмите на кнопку ПУСК/ПАУЗА , чтобы продолжить программу.

КАК ИЗМЕНИТЬ РАБОТАЮЩИЙ ЦИКЛ СТИРКИ

Для изменения работающей программы приостановите машину в режим паузы нажатием на кнопку ПУСК/ПАУЗА (соответствующий индикатор начнет мигать оранжевым светом); затем выберите требуемый цикл и вновь нажмите кнопку ПУСК/ПАУЗА .

! Если требуется отменить уже начавшийся цикл стирки, придержите нажатой кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Цикл прервется, и машина выключится.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Показывается сообщением на дисплее «END». После того, как погаснет символ , можно будет открыть люк (ожидайте приближ. 3 минуты). Откройте люк, выгрузите белье и выключите машину. Если не нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , стиральная машина отключится автоматически примерно через полчаса.

ФУНКЦИИ

- Если выбранная дополнительная функция является несовместимой с заданной программой, индикатор будет мигать, и такая функция не будет включена.
- Если выбранная функция является несовместимой с другой, ранее заданной дополнительной функцией, будет мигать индикатор первой выбранной функции, и будет включена только вторая дополнительная функция, загорится индикатор включенной функции.


Доп. Полоскание

При выборе этой функции повышается эффективность ополаскивания, обеспечивая максимальное удаление стирального средства. Эта функция особенно удобна для людей с особо чувствительной кожей.


Быстрая стирка

При выборе этой функции длительность программы сокращается до 50% в зависимости от выбранной программы, обеспечивая в тоже время экономию воды и электроэнергии. Используйте эту программу для несильно загрязненного белья.


Отсрочка пуска

Для программирования пуска выбранной программы с задержкой нажимайте соответствующую кнопку вплоть до получения нужного времени задержки. Когда данная дополнительная функция активирована, на дисплее загорается символ . Для отмены задержанного пуска нажимайте кнопку несколько раз до тех пор, пока на дисплее не появится «OFF».


Температура


Каждая программа имеет свою заданную температуру. Если Вы желаете изменить ее, нажмите на кнопку . Значение показывается на дисплее.

Отжим


Каждая программа имеет свою заданную скорость отжима. Если Вы желаете изменить ее, нажмите на кнопку . Значение показывается на дисплее.

Интенсивность стирки

Кнопка  позволяет оптимизировать стирку в зависимости от степени загрязнения белья и нужной интенсивности стирки. Выберите программу стирки, цикл автоматически выбирает режим «Нормальная», оптимизированный для менее загрязненного белья (выбор недействителен для цикла «Шерсть», который автоматически выбирает режим «Деликатная»).

Для очень грязного белья нажмите кнопку  вплоть до нахождения режима «Интенсивная». Этот режим обеспечивает высокоэффективную стирку благодаря использованию большого объема воды в начальной фазе цикла и более интенсивного механического движения, а также служит для удаления трудновыводимых пятен. Может использоваться как с отбеливателем, так и без него. При использовании отбеливателя вставьте дополнительный прилагающийся дозатор 4 в дозатор 1. Не превышайте «max.» уровень, указанный на стержне в центре. Для белья с незначительным загрязнением или для более деликатной стирки нажмите кнопку  вплоть до выбора режима «Деликатная». Цикл сокращает механическое действие для обеспечения отличных результатов стирки деликатного белья.

П-О БЛОКИРОВКА КНОПОК

Для включения блокировки консоли управления держите кнопку П-О нажатой примерно 2 секунды. Горящий символ П-О указывает на то, что консоль управления заблокирована (за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ) . Таким образом программа не может быть случайно изменена, особенно если в доме дети. Для отключения блокировки консоли управления держите кнопку П-О нажатой примерно 2 секунды.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Разделите белье по следующим признакам:

Тип ткани (хлопок, смесовые волокна, синтетика, шерсть, вещи для ручной стирки). Цвет (отделите цветные вещи от белых, стирайте новые цветные вещи отдельно). Деликатные (мелкие вещи, типа нейлоновых колготок - вещи с крючками, типа бюстгалтеров - поместите в специальные мешочки).

Опорожните карманы

такие предметы, как монеты или зажимы могут повредить стиральную машину и барабан. Проверьте пуговицы.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Для выполнения любых операций по очистке и уходу выключите машину и выньте вилку из электрической розетки. Не используйте горячие жидкости для очистки стиральной машины.

Отключить воду и напряжение



Перекрывайте водопроводный кран после каждой стирки. Таким образом сокращается износ водопроводной системы машины и уменьшается риск утечек.


Вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки в процессе чистки и технического обслуживания стиральной машины.

Очистить стиральную машину

Для чистки наружных и резиновых частей стиральной машины используйте тряпку, смоченную теплой водой с мылом. Не используйте растворители или абразивные чистящие средства. Стиральная машина оснащена программой «Самоочистки» внутренних частей, которую необходимо выполнять без какого-либо белья в барабане.

Стиральное средство (в объеме 10% от рекомендуемого для очень грязного белья) или специальные добавки для чистки стиральной машины можно использовать в качестве вспомогательных в программе стирки. Рекомендуется выполнять программу чистки машины каждые 40 циклов стирки.

Для запуска программы нажмите одновременно кнопки  и  на 5 сек.

Программа запускается автоматически и длится примерно 70 минут. Для остановки цикла нажмите кнопку ПУСК/ПАУЗА .

Чистка дозатора для стиральных средств

Вынуть дозатор, приподняв его и потянув наружу. Промойте дозатор под проточной водой. Эта операция должна выполняться регулярно.

Уход за люком и барабаном

Оставляйте всегда люк полукруглым во избежание образования неприятных запахов в барабане.

Очистка насоса

Стиральная машина оснащена самоочищающимся насосом, не нуждающимся в техническом обслуживании. Тем не менее мелкие предметы (монеты, пуговицы) могут упасть за кожух, предохраняющий насос, расположенный в его нижней части.

! Проверьте, чтобы цикл стирки завершился, и выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.

Для доступа к форкамере:

1. Снимите переднюю панель стиральной машины, поддев ее отверткой в центре и по бокам.
2. Раскрутите крышку сливного насоса, поворачивая ее против часовой стрелки: выход небольшого количества воды является нормальным явлением.
3. Тщательно прочистите внутри кожуха.
4. Снова закрутите крышку.
5. Верните на место переднюю панель, проверив перед ее прикреплением к машине, чтобы крючки вошли в соответствующие прорези.

Проверка трубы подачи воды

Проверяйте трубу подачи воды не реже одного раза в год. При обнаружении прорезей или трещин замените ее: во время стирки высоки напор может вызвать их разрывы.

! Не пользуйтесь старыми трубами.

СИСТЕМА БАЛАНСИРОВКИ БЕЛЬЯ

Перед каждым отжимом во избежание чрезмерных вибраций и для равномерного распределения белья в барабане машина производит вращения со скоростью, слегка превышающей скорость стирки. Если после нескольких попыток белье не будет правильно сбалансировано, машина произведет отжим на меньшей скорости по сравнению с предусмотренной.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Свяжитесь с нашим Центром Сервисного Обслуживания, чтобы уточнить, доступны ли следующие принадлежности для вашей модели стиральной машины.

Набор для верхнего монтажа

Благодаря этой принадлежности можно зафиксировать сушильную машину в верхней части вашей стиральной машины с целью экономии места и облегчения загрузки и выгрузки сушильной машины.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

Не поднимайте стиральную машину за верхнюю поверхность.

Выньте штепсельную вилку из электрической розетки и откройте водопроводный кран. Проверьте, чтобы люк и дозатор со стиральными средствами были хорошо закрыты. Отсоедините заливной шланг от водопроводного крана, затем снимите сливной шланг. Слейте всю воду из труб и зафиксируйте их так, чтобы они не получили повреждения во время транспортировки. Верните на место болты транспортировки. Выполните в обратном порядке процедуру для снятия болтов транспортировки, описанную в Инструкциях по монтажу.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Упакованную стиральную машину следует хранить при относительной влажности не более 80% в закрытых помещениях с естественной вентиляцией. Если машина длительное время не будет использоваться и будет храниться в неотапливаемом помещении, необходимо полностью удалить из машины воду. Перед транспортировкой машины необходимо установить транспортные винты со втулками, чтобы исключить повреждение бака стиральной машины. Транспортировать машину необходимо в рабочем положении (вертикально) любым видом крытого транспорта, надёжно закрепив её. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать стиральную машину ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.





Технические данные	
Модель	VMSG 601
Страна-изготовитель	Россия
Габаритные размеры	ширина 59,5 см. высота 85 см. глубина 42,5 см.
Вместимость	от 1 до 6 кг
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V ~
максимальную мощность	1850 W
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Водопроводное подсоединение	максимальное давление 1 МПа (10 бар) минимальное давление 0,05 МПа (0,5 бар) емкость барабана 40 литров
Скорость отжима	до 1000 оборотов в минуту
Программы управления в соответствии с Директивой EN 60456	программа 4; температура 60°C; загрузка 6 кг белья.
	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:</p> <ul style="list-style-type: none"> - EMC - 2014/30/EU (Электромагнитная совместимость); - LVD - 2014/35/EU (Низкое напряжение) - 2012/19/EU (WEEE) - и техническими регламентами ТС 004/2011, ТС 020/2011
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX), следующим образом	<ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - день
Степень защиты от попадания твердых частиц и влаги, обеспечиваемая защитной оболочкой, за исключением низковольтного оборудования, не имеющего защиты от влаги: IPX4	
Класс энергопотребления	A



Соответствие классов энергоэффективности	
Информация о классе энергоэффективности, указанная на продукте	Класс энергоэффективности в соответствии с Российским законодательством
A	A
A+	A-10% (*)
A++	A-20% (*)
A+++	A-30% (*)
A+++·10%	A-40% (*)
A+++·20%	A-50% (*)

(*) на данное количество процентов показатели энергоэффективности лучше, чем у класса "A", определенных нормативными документами Российской Федерации.

НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Может случиться, что ваша стиральная машина не работает. Прежде чем обратиться в Центр Сервисного обслуживания, проверьте, можно ли устранить неисправность, следуя рекомендациям, приведенным в следующем перечне.

Неисправности	Возможные причины / Методы устранения
Стиральная машина не включается	Штепсельная вилка не вставлена в сетевую розетку или отходит и не обеспечивает контакта. В доме отключено электричество.
Цикл стирки не начинается	Люк машины закрыт неплотно. Не была нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ  Не была нажата кнопка ПУСК/ПАУЗА  Перекрыт водопроводный кран. Была запрограммирована задержка запуска цикла.
Стиральная машина не заливает воду (На дисплее отображена надпись «H2O»)	Водопроводный шланг не подсоединен к крану. Шланг согнут. Перекрыт водопроводный кран. В доме нет воды. Недостаточное давление воды в системе. Не была нажата кнопка ПУСК/ПАУЗА 
Машина непрерывно заливает и сливает воду	Сливной шланг не находится на высоте 65 – 100 см. от пола. Конец сливного шланга погружен в воду. Настенное сливное отверстие не оснащено вантузом для выпуска воздуха. Если после вышеперечисленных проверок неисправность не будет устранена, следует перекрыть водопроводный кран, выключить стиральную машину и обратиться в Центр Сервисного Обслуживания. Если ваша квартира находится на последних этажах здания, могут наблюдаться явления сифона, поэтому стиральная машина производит непрерывный залив и слив воды. Для устранения этой аномалии в продаже имеются специальные клапаны против явления сифона.
Стиральная машина не сливает воду и не отжимает белье	В программе не предусмотрен слив: в некоторых программах его следует запускать вручную. Сливной шланг перегнулся. Засорен канализационный трубопровод.
Стиральная машина сильно вибрирует в процессе отжима	В момент установки стиральной машины барабан был разблокирован неправильно. Стиральная машина установлена неровно. Машина зажата между стены и мебелью.
Утечки воды из стиральной машины	Плохо прикручен водопроводный шланг. Дозатор со стиральными средствами переполнен. Сливной шланг плохо закреплен.
Индикаторы дополнительных функций и ПУСКА/ПАУЗЫ  часто мигают, на дисплее показывается код аномалии (например: F-01, F-..).	Выключите машину и выньте штепсельную вилку из сетевой розетки, подождите 1 минуту и вновь включите машину. Если неисправность не устраняется, обратитесь в Центр Сервисного Обслуживания.
В процессе стирки образуется слишком обильная пена.	Стиральное средство непригодно для стирки в стиральной машине (на упаковке должно быть указано «для стирки в стиральной машине», «для ручной и машинной стирки» или подобное). В дозатор было помещено чрезмерное количество стирального средства.

DEMO MODE: Для выхода из этого режима просто выключите стиральную машину. Нажмите и удерживайте кнопку «ПУСКА/ПАУЗЫ» , затем в течение 5 секунд нажмите также кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ»  и удерживайте обе кнопки нажатыми в течение 2 секунд.



Вы можете скачать ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МОНТАЖУ, РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, ТЕХНИЧЕСКИЙ ТАЛОН и ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

- посетив веб-сайт - <http://docs.hotpoint.eu>
- используя QR-код
- Либо обратитесь в наш Центр Сервисного Обслуживания (номер телефона указан на гарантийном талоне). При обращении в Центр Сервисного Обслуживания сообщите коды, приведенные на наклейке внутри люка.

