

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-PM388

Руководство по эксплуатации



Если вы не получили требуемое качество обслуживания  
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр  
по контактным данным, указанным в условиях  
гарантийного обслуживания

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

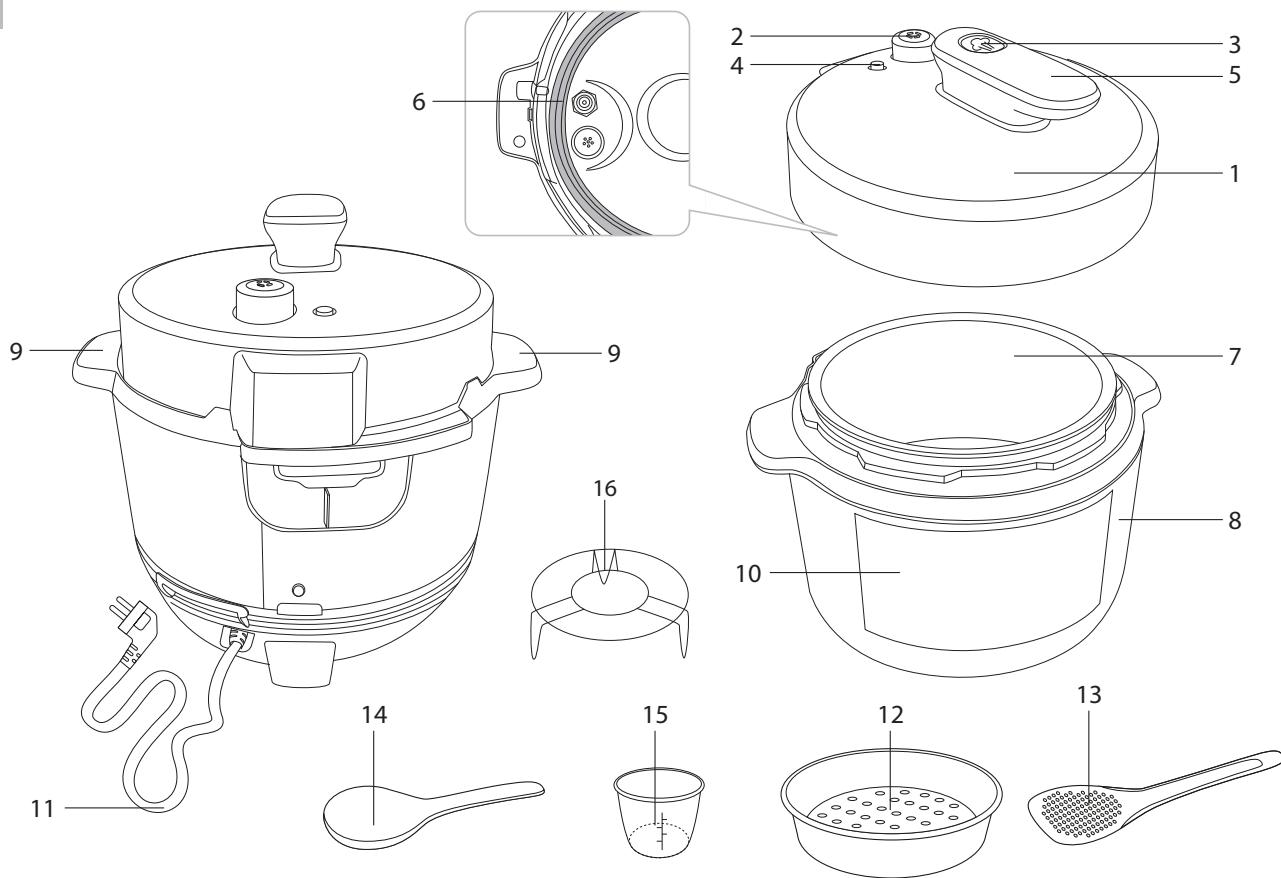


RUS	.....	7
UKR	.....	17
KAZ	.....	26

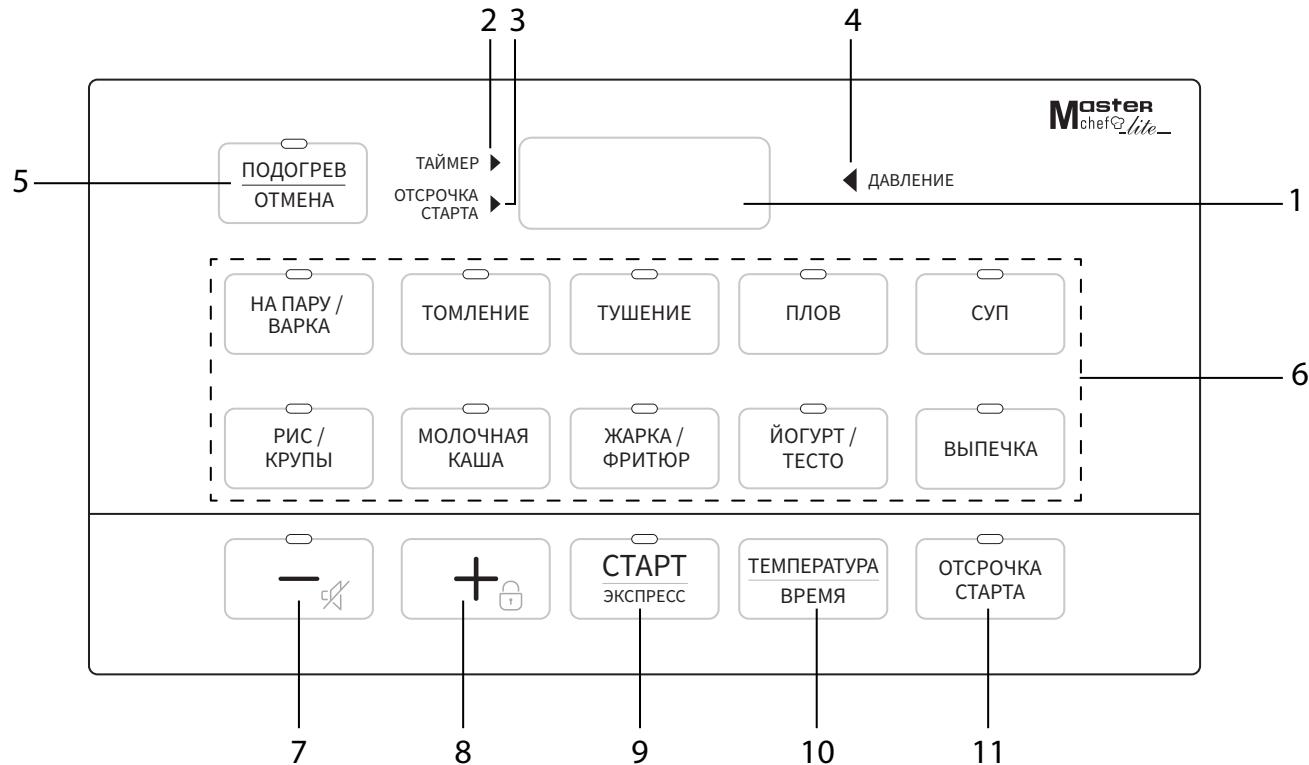
## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	14
Технические характеристики .....	9	Общие рекомендации.....	14
Автоматические программы приготовления .....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Функции.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Комплектация .....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Устройство прибора.....	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Панель управления.....	9	Общие правила и рекомендации .....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	Очистка корпуса .....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	10	Очистка внутренней поверхности крышки .....	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка съемного парового клапана .....	15
Блокировка панели управления.....	10	Очистка чаши .....	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Удаление конденсата .....	15
Установка времени приготовления.....	11	Очистка рабочей камеры.....	15
Отсрочка старта программы.....	11	Хранение и транспортировка .....	16
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд). ....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Разогрев блюд.....	13		
Сводная таблица автоматических программ приготовления ( заводские установки). ....	13		

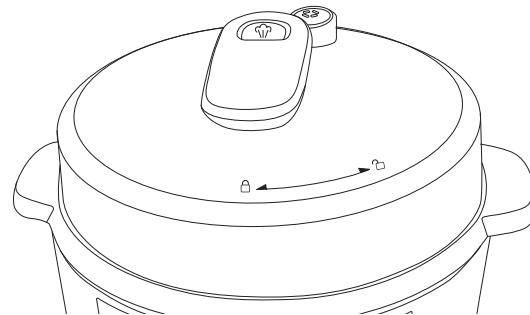
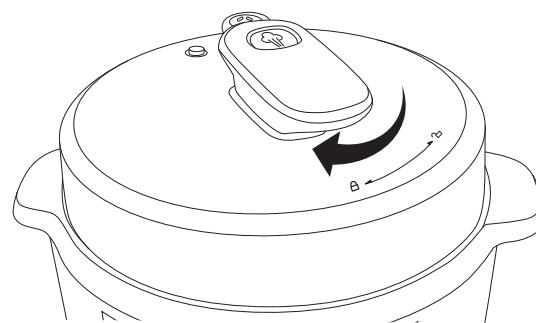
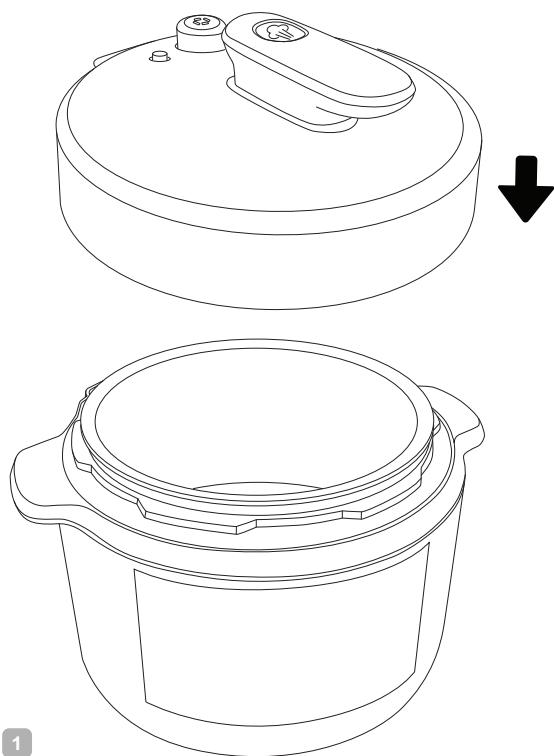
A1



A2



A3



## 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 RMC-PM388 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.company](http://www.redmond.company).*

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND 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 изделие, внимательно прочтайте руководство по эксплуатации и сохраните его 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 многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением усло-

вий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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



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

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



**ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. 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 прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Всегда следите за чистотой и исправностью парового клапана, запорного клапана, 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 парового клапана 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 парового клапана 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 паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки по бокам корпуса и только в выключенном состоянии.



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.



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

## Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM388
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Крышка.....	съемная
Паровой клапан .....	съемный
Система защиты .....	3-уровневая:
• паровой клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	
Материал корпуса .....	пластик, металл
Длина электрошнуря.....	1 м
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	340 × 315 × 315 мм
Вес нетто.....	4,7 кг

## Автоматические программы приготовления

### В режиме сковорочки

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

### В режиме мультиварки

- |                  |              |
|------------------|--------------|
| 7. МОЛОЧНАЯ КАША | 10. ВЫПЕЧКА  |
| 8. ЖАРКА/ФРИТЮР  | 11. ЭКСПРЕСС |
| 9. ЙОГУРТ/ТЕСТО  |              |

## Функции

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

## Комплектация

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

## Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Съемная крышка                   | 9. Ручки для переноски                  |
| 2. Съемный паровой клапан           | 10. Панель управления с дисплеем        |
| 3. Кнопка открытия парового клапана | 11. Шнур электропитания                 |
| 4. Механический индикатор давления  | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Ручка для открытия крышки        | 13. Плоская ложка                       |
| 6. Уплотнительное кольцо            | 14. Черпак                              |
| 7. Чаша                             | 15. Мерный стакан                       |
| 8. Корпус прибора                   | 16. Подставка для приготовления на пару |

## Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Цифровой индикатор
2. Индикатор «Таймер» – индикатор выхода на рабочие параметры
3. Индикатор «Отсрочка старта» – индикатор отсрочки старта
4. Индикатор «Давление» – индикатор достижения рабочего давления
5. Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек; включение/отключение автоподогрева
6. Кнопки выбора программ приготовления
7. Кнопка – – уменьшение значения параметра; отключение звуковых сигналов
8. Кнопка + + увеличение значения параметра; блокировка панели управления

9. Кнопка «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» – запуск программы приготовления, подтверждение введенных настроек, включение программы «ЭКСПРЕСС»
10. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» – настройка температуры и времени приготовления
11. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» – настройка времени отсрочки старта

## 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.

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

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

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

 **ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку для открытия крышки ЗАПРЕЩЕНО.**

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **-**. Если звуковые сигналы выключены, горит индикатор кнопки **-**.

### 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 режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд

появятся символы **[ ]**. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы **[ ]**.

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы **[ ]**.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.



При работе с мультиваркой-скороваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Использование другой посуды **ЗАПРЕЩЕНО!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 6).
4. При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуя указаниям книги рецептов.
- i** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
5. В зависимости от выбранного режима работы снимите или установите клапан выпуска пара:
  - Режим скороварки – клапан установлен – для программ «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ТУШЕНИЕ», «ГЛЮВ», «СУП», «РИС/КРУПЬ»;
  - Режим мультиварки – клапан снят – для программ «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС».
6. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку. Индикатор кнопки загорится.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»).

8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

**i** Нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» во время настройки программы приведет к сбросу настроек. Повторное нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» после автосохранения переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается  $--:-:-$ ).

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается  $--:-:-$ ).

На любом этапе настройки нажатие кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизмененные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы горят индикатор кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС», индикатор кнопки выбранной программы и индикатор «Таймер». При работе программы под давлением горит индикатор «Давление». Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

**i** В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «НА ПАРУ/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме мультиварки, будет мигать индикатор «Таймер». После выхода на рабочие параметры индикатор «Таймер» будет гореть непрерывно. Во время выхода на рабочие параметры программы, работающей в режиме сковорочки, будут мигать индикаторы «Давление» и «Таймер». После выхода на рабочие параметры индикаторы будут гореть непрерывно.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** нажимать и оказывать любое воздействие на механический индикатор давления (схема А.1 п. 4) во время работы прибора.

10. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается  $--:-:-$ ). По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите и удерживайте кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. Дождитесь пока индикатор «Давление» погаснет, отпустите кнопку открытия парового клапана, после чего откройте крышку прибора.

**i** Чтобы прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



#### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке-сковорочке RMC-PM388 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

#### Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».

#### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.

1. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА», загорятся индикатор кнопки и индикатор отсрочки старта, начнет мигать значение «00:00» (по умолчанию «Отсрочка старта» выключена).
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».

**i** Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее горят индикатор выбранной программы, индикатор кнопки «**ОТСРОЧКА СТАРТА**» и индикатор отсрочки старта. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

**i** Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «**ОТСРОЧКА СТАРТА**», на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы отсрочки старта и кнопки «**ОТСРОЧКА СТАРТА**» погаснут. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

### 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. Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

**💡** 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.).

### Изменение времени в процессе приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

- Нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**», значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажмайткнопки **-** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**».
- Аналогично установите значение минут. Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут

мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» (кроме программ «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА»). Для перехода к настройке температуры приготовления нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» (для программ «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА»).

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

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

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

### Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ «ЖАРКА/ФРИТИОР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ВЫПЕЧКА». Возможный диапазон значений зависит от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта.

- Во время работы программы приготовления трижды нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**», на дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
- Нажмайткнопки **-** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
- Не нажмайткнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).
- Последующее нажатие кнопки «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» вернет прибор в режим настройки времени приготовления.

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

### Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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 горит индикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**», а также отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **–:–**).

**i** Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»; индикатор кнопки погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» еще раз, индикатор кнопки загорится.

-  Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен.

### Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Загорится индикатор кнопки, таймер начнет прямой минутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
- Для отключения разогрева повторно нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - -:- -).

 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибора 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.

### Сводная таблица автоматических программ приготовления ( заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
НА ПАРУ/ ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холода и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓	✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓			✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓			✓	✓
РИС/ КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓			✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин				✓	✓
ЖАРКА/ ФРИТИОР	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин		35–170°C / 1°C		✓	✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойки дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 1 мин		35–170°C / 1°C		✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		35–170°C / 1°C		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы на дисплее отображается [- - -]							

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

### 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 сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по окончании приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенным автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора 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 прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТИОР» дайте прибору полностью остыть.

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

### IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление 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](http://www.redmond.com).

### V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-сковородке REDMOND RMC-PM388 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com](http://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. 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 убедитесь, что прибор 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 порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе 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, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.



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

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование 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: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

## Очистка корпуса

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

## Очистка внутренней поверхности крышки

Внутреннюю поверхность крышки и уплотнительную резинку очищайте после каждого использования прибора влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства.



**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее потеря или деформация приведет к выходу прибора из строя.

## Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

- Паровой клапан потяните вверх и аккуратно снимите.
- Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед установкой.
- Установите паровой клапан в прибор.

## Очистка чаши

Чашу прибора необходимо очищать после каждого использования. Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

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

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

## Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши, удалите его с помощью кухонной салфетки. Удалять конденсат необходимо после каждого использования.

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

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

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



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

## Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: "E", прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусора, 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	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закройте крышку прибора до упора
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

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



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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в throughout Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантином талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г... 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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

*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*



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

**ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**  
**Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрію користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.**

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням пристрію до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, що він також має заземлення.



**УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиляйтеся над пристрієм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.

- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинається, не стикається з гострими предметами, кутами та краями меблів.



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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрію.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.
- Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолодив. Чітко дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.
- Завжди слідкуйте за чистотою та справністю парового клапана, запирального клапана, ущільнювального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмирайте прилад в електромережу за наявності пошкоджень, засмічені, деформацій клапанів, внутрішньої кришки й ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збирання конденсату.

- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність у чаши води або іншої рідини – не менше ніж 1/5 від об'єму чаши.

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

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

**STOP** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафікована повністю!

- При відкритті парового клапана під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтесь над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через паровий клапан.
- Піднімати прилад можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу приладу тільки у вимкненому стані.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюються нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використан-

ня даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

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

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-PM388
Потужність.....	1000 Вт
Напруга .....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом .....	клас I
Об'єм чаши.....	5 л
Покриття чаши.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний
Кришка.....	зімна
Паровий клапан .....	зімний
Система захисту .....	3-рівнева:

- паровий клапан
- датчик надлишкового тиску

Матеріал корпусу.....	пластик, метал
Довжина електрошнуря .....	1 м
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	340 × 315 × 315 мм
Вага нетто.....	4,7 кг

**Автоматичні програми приготування****У режимі сковорівки**

1. НА ПАРУ/ВАРКА (НА ПАРІ/ВАРІННЯ)
2. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
4. ПЛОВ (ПЛОВ)
5. СУП (СУП)
6. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)

**У режимі мультиварки**

7. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
8. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
9. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
11. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

**Функції**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування) .....	є
Підтримання температури готових страв (автопідігрів) .....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву .....	є
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старта.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	є
Блокування панелі управління .....	є

**Комплектація**

Мультиварка-сковорівка.....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.

Контеїнер для приготування на парі .....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоска ложка .....	1 шт.
Книга рецептів .....	1 шт.
Інструкція з експлуатації .....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

*Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.*

**Будова приладу (схема A1, стор. 4)**

1. Знімна кришка
2. Знімний паровий клапан
3. Кнопка відкриття парового клапана
4. Механічний індикатор тиску
5. Ручка для отворення кришки
6. Ущільнювальне кільце
7. Чаша
8. Корпус приладу
9. Ручки для перенесення
10. Панель управління з дисплеєм
11. Електрошнур
12. Контеїнер для приготування на парі
13. Плоска ложка
14. Черпак
15. Мірна склянка
16. Підставка для приготування на парі

**Панель управління (схема A2, стор. 5)**

1. Цифровий індикатор
2. Індикатор «Таймер» («Таймер») – індикатор виходу на робочі параметри
3. Індикатор «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – індикатор відсторочки старту
4. Індикатор «Давление» («Тиск») – індикатор досягнення робочого тиску
5. Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («ПІДГІРВАННЯ/СКАСУВАННЯ») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань; увімкнення/вимкнення автопідігріву
6. Кнопки вибору програм приготування
7. Кнопка — – зменшення значення параметра, перемикання між параметрами, відключення звукових сигналів
8. Кнопка + – збільшення значення параметра, перемикання між параметрами, блокування панелі управління
9. Кнопка «СТАРТ/ЕКСПРЕСС» («СТАРТ/ЕКСПРЕС») – увімкнення заданого режиму приготування, підтвердження уведених налаштувань, запуск програми «ЕКСПРЕСС»
10. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» («ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС») – налаштування температури і часу приготування

11. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» («ВІДСТРОЧКА СТАРТУ») – налаштування часу відсторонки старту,

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

 **Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!**

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

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

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

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки-сковорівки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів.

 **УВАГА! Піднімати прилад за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.**

**Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаши або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це приведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.**

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вимкніти/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім режиму налаштування програм. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку **—**. Якщо звукові сигнали вимкнено, горить індикатор кнопки **—**.

### Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Для включення блокування панелі управління в будь-якому режимі, окрім налаштування програми, натисніть і утримуйте кнопку **+** до звукового сигналу. На дисплей на декілька секунд з'являться символи **[ ]**. При натисканні будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплеї на декілька секунд будуть з'являтися символи **[ ]**.

Щоб зняти блокування, удурге натисніть і утримуйте кнопку **+** до звукового сигналу. На дисплеї на декілька секунд з'являться символи **[ ]**.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

 **ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ВЫПЕЧКА».**

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведені таблиці програм приготування (якщо ви готовите за своїм рецептром). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтесь, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

 **При роботі з мультиваркою-сковорівкою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дівіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua). Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!**

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаши і виходу приладу з ладу.

3. Встановіть кришку на прилад, як показано на схемі **A3** (стр. 6).

 **При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуючись вказівок книги рецептів.**

**УВАГА! Якщо ви готовите на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.**

4. Залежно від обраного режиму роботи зніміть або встановіть клапан випускання пари:
  - режим сковорівки – клапан встановлений – для програм «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС»;
  - режим мультиварки – клапан знятий – для програм «МОЛОЧНА КАША», «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ГУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «СУП», «РИС/КРУПЫ».
5. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається **— — —**).
6. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку. Індикатор кнопки спалахне.
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»).

8. За необхідності встановіть час відсточки старту (дів. розділ «Відсточка старту програм»).

**i** Натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» під час налаштування програми призведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» після автозбереження переведе прилад в режим очікування (на дисплей відображається – – – –).

При бездіяльності протягом однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається – – – –).

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Під час роботи програми горять індикатор кнопки «СТАРТ/ЭКСПРЕСС», індикатор обраної програми та індикатор «Таймер». При роботі програми під тиском горить індикатор «Давлення». Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (дів. розділ «Автопідігрів» (підтримання температури готових страв)). Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.

**i** У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «НА ПАРУ/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші.

Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі мультиварки, на дисплей буде блимати індикатор «Таймер». Після виходу на робочі параметри індикатор «Таймер» горітиме безперервно. Під час виходу на робочі параметри програми, що працює в режимі сковорівки, будуть мигати індикаторы «Давлення» і «Таймер». Після вихода на робочі параметри індикаторы будуть горіти непрерывно.

**STOP** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** натискати і надавати будь-який вплив на механічний індикатор тиску (схема А1, п. 4) під час роботи приладу.

10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплей на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається – – – –). Після завершення приготування дайте приладу охолонуті впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Дочекайтесь поки індикатор «Давлення» згасне, відпустіть кнопку відкриття парового клапана, після чого відкрийте кришку приладу.

**i** Для переривання процесу приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

STOP

### ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- заповнювати чашу продуктами та водою вище за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші;
- готовувати в режимі сковорівки без води або іншої рідини (мінімальний потрібний обєм рідини – 2 міrnі склянки);
- використовувати режим сковорівки для смаження продуктів на олії.



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки-сковорівки REDMOND RMC-PM388 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Встановлення часу приготування

У мультиварці-сковорівці RMC-PM388 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок змін та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (дів. Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)).

1. Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», значення годинника на дисплей почне мерехти.
2. Натискаючи кнопки – і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».

### Відсточка старту програми

Функція «Відсточка старту» дозволяє встановити час, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

1. Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА». Спалахне індикатор кнопки і індикатор відсточки старта, почне блимати значення «00:00» (за замовчуванням «Відсточка старту вимкнене»).
2. Натискаючи кнопки – і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блима-

ти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «**ОТСРОЧКА СТАРТА**».

**i** Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Під час роботи функції «Відстрочка старта» горять індикатор вибраної програми, індикатор кнопки «**ОТСРОЧКА СТАРТА**» і індикатор відстрочки старта. Якщо активна функція автопідгріву, горить індикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**» (див. розділ «Автопідгірв (підтримання температури готових страв)»).

**i** Під час роботи функції «Відстрочка старта» на дисплей йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку «**ОТСРОЧКА СТАРТА**»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатори відстрочки старта і кнопки «**ОТСРОЧКА СТАРТА**» згаснуть. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

**i** Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старта, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «**МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ**» дозволяє змінювати час приготування в процесі виконання автоматичних програм, що працюють у режимі сковорівки, а також час і температуру приготування – у режимі мультиварки.

**i** Функція «**МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ**» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

### Змінення часу в процесі приготування

Доступно для всіх програм, окрім програми «**ЭКСПРЕСС**». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведенна таблиця програм приготування (заводські установки)). Регулювання часу в процесі приготування аналогічне установці часу до старта програми.

- Натисніть кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**». Значення годинника на дисплей почне мерехтіти.
- Натисковуючи кнопки – і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**».
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплей перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку

«**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» (окрім програм «**ЖАРКА/ФРИТЮР**», «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» і «**ВЫПЕЧКА**»). Для переходу до налаштування температури приготування, натисніть кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» (для програм «**ЖАРКА/ФРИТЮР**», «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» і «**ВЫПЕЧКА**»).

**i** Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «**МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ**» недоступна.

У разі зміни температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

### Змінення температури в процесі приготування

Доступно для програм «**ЖАРКА/ФРИТЮР**», «**ЙОГУРТ/ТЕСТО**» и «**ВЫПЕЧКА**». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведенна таблиця програм приготування (заводські установки)), крок – 1°C. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старта.

- Під час роботи програми приготування тричі натисніть кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**», на дисплей почне блимати значення температури за замовчуванням.
- Натисковуючи кнопки – і +, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).
- Подальше натискання кнопки «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» поверне прилад в режим настроїки часу приготування.

**i** УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

### Автопідгірв (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикється автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. При діючому автопідгірванні горить індикатор кнопки «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**», а також відображається прямий щоквілинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідгірвання, натисніть і утримуйте кнопку «**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**». Прилад переайде в режим очікування (на дисплей відображається – – – – –).

**i** Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведенну таблицю автоматичних програм приготування).

### Попереднє вимкнення автопідгіріву

Якщо увімкнення автопідгіріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відсторочення часу натисніть

кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»: індикатор кнопки згасне. Щоб знову включити автопідтримування, натисніть у друге кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», індикатор кнопки загориться.

**i** Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідтримування буде автоматично вимкнено.

### Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Загориться індикатор кнопки, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання у друге натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Прилад перейде в режим очікування (на дисплей відображається - - - -)

**💡** Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інакше це може привести до зміни її смакових якостей.

### Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки	Відлік часу з моменту заплановання	Відстрочка старту	Автопідтримування
НА ПАРУ/ ВАРКА	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	5 хв – 12 год / 1 хв	✓		✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓	✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки	Відлік часу з моменту заплановання	Відстрочка старту	Автопідтримування
РИС/ КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:10	1 хв – 2 год / 1 хв	✓				✓ ✓ ✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв					✓ ✓
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Приготування у фритюрі. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою	0:18	1 хв – 1 год / 1 хв		35-170°C / 1°C			✓
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистовдання дріжджового тіста	8:00	5 хв – 12 год / 1 хв		35-170°C / 1°C			✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/лістикового тіста	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв		35-170°C / 1°C			✓ ✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми з режиму очікування або під час обірвання програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ/ЭКСПРЕСС». Во время работы программы на дисплее отображается [— — —]		Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води					

\* Функція автоматичного відключення програми після википання води для приготування розсипчастих круп реалізована в програмі «ЭКСПРЕСС».

### ІІІ. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

**⚠** УВАГА! Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолів!

#### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «НА ПАРУ/ВАРКА», попередньо налив в чашу 0,5 л води.

- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

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

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, abrasivних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки-сковородки: їхнє пошкодження або деформація може привести до неправильної роботи приладу.

### Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологовою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

### Очищення внутрішньої поверхні кришки

Внутрішню поверхню кришки і ущільнювальну резинку очищайте після кожного використання приладу вологовою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування деликатного миючого засобу.

 УВАГА! Будьте обережні при очищенні ущільнювальної резинки: її деформація приведе до виходу приладу з ладу.

### Очищення знімного парового клапана

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

- Обережно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вгору.
- Промийте клапан під струменем води. Ретельно просушіть перед установкою.
- Встановіть паровий клапан в прилад.

### Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залишите на деякий час відмокати, після чого очистьте. Обов'язково пропрітіть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки-сковородки. У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

### Видалення конденсату

В цій моделі конденсат накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаши, видаліть його за допомогою кухонного серветки. Видаляти конденсат необхідно після кожного використання.

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок іжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологовою (не мокрою!) губкою або серветкою.

Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування іжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

 У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

### Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може привести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: 'E', прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Шильно закріпіть кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності	
Прилад не вмикається	Несправна електрична розетка. В електро мережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку	
Справа готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупи, шматочки ікі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки	
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків ікі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»	
	Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума	Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки	

 У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmondsale.com>

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



\* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.company/>

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

Установлений виробником термін служби приладу – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколошне середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сактап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай ері мұқият болуы тиіс.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй һөмірлерінде, дүкендер, оффистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсаттыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

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



ЕСТЕ САҚТАНЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсок зақымдаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам аудыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Құрылғының тек теңіз деңгейінен 2000 м-ден төмен арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан бу қысымтығының, тиеқ қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсант жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты

өздігінізben ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.

- Тағам дайындау үшін қысымда міндettі түрдө тостағанның қолемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сүйкіткіш болуға тиіс.

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

- Бұшығару қақпақшасының бітелуіне жол бермеу үшін тостағанды азықтулікпен және сүмен оның қолемінен 4/5 аса толтырмаңыз. Ыстық суда бөрту немесе көбік шығару қасиеті бар өнімдерді пісірген кезде тостаған қолемінен 3/5 аса толтырмаңыз.

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

- Бұ қысымтың ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрдө ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен енкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қюо жүйесі автоматты түрдө қосылады. Қурал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйкі немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сүйкіткіштің лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сунуға қалдышыңыз.
- Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде ба-

лалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұқсау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі .....	RMC-PM388
Куаты.....	1000 Вт
Көрнеүі .....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан көргау.....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	DAIKIN® күнгө қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Қақпавы.....	алмалы
Бұ қақпақшасы.....	алмалы
Көргау жүйесі.....	3-денгейлі:

- бу клапанды
- температуралық сактандырылыш
- артық қысым датчигі

Корпус материалы.....	пластик, металл
Электр бау ұзындығы .....	1 м
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	340 × 315 × 315 мм
Таза салмағы .....	4,7 кг

**Тамақ дағылаудың автоматты бағдарламалары****Жылдам пісіргіш режимінде**

1. НА ПАРУ/ВАРКА (БУДА/ҚАЙНАТУ)	4. ПЛОВ (ПАЛАУ)
2. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)	5. СУП (СОРПА)
3. ТУШЕНИЕ (БҮХТЫРУ)	6. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

**Мультипісіргіш режимінде**

7. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)	10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
8. ЖАРКА/ФРИТИОР (ҚҰЫРЫ/ФРИТИОР)	11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
9. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)	

**Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автохылдыту)	12 сағатқа дейін
Автохылдытуды алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жылдыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру	бар
Басқару панелін құрсаулау	бар

**Жинақталау**

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісірге арналған контейнер.....	1 дана

Буда пісірге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стакан.....	1 дана
Шеміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөнніндеғі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барсында дизайна, жинақталауға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)**

1. Алынбалы қақпавы	9. Ауыстыруға арналған тұтқа
2. Алынбалы бу құлакшасы	10. Дисплеймен басқарылатын панель
3. Бу құлақшасының ашылу тетігі	11. Электркуатының шнуры
4. Механикалық қысым индикаторы	12. Буда дайындауға арналған контейнер
5. Тұтқасы ашу басқышы	13. Жалпақ қасық
6. Тығыздайтын сақина	14. Шеміш
7. Тостаған	15. Өлшегіш стакан
8. Құралдың корпусы	16. Буда пісірге арналған тіреуіш

**Басқару тақтасы мен дисплей (A2 сурет, 5 бет)**

1. Цифрлық индикатор	
2. «Таймер» («Таймер») индикаторы – жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы	
3. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») индикаторы – стартты шегеру индикаторы	
4. «Давление» («Қысым») индикаторы – жұмыс қысымына қол жеткізу индикаторы	
5. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» («ЫСЫТЫ/БОЛДЫРМАУ») батырмасы – жылтыру функциясын қосу/сөндіру; автожылтыуды қосу/сөндіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру	
6. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмасы	
7. – батырмасы – параметрдің мәнін азайту, дұбыстық сигналдарды сөндіру	
8. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, басқару панелін құрсаулау	
9. «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» («СТАРТ/ЭКСПРЕСС») батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу	
10. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» («ТЕМПЕРАТУРА/УАҚЫТ») батырмасы – әзірлеу уақытын және температура мәнін орнату	
11. «ОТСРОЧКА СТАРТА» («СТАРТТЫ ШЕГЕРУ») батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты	

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абылап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсұрмаларды алып тастаңыз.

**⚠ Корпустағы ескерттегін жапсирма, жапсирма-қөрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

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

Бұйым корпусын ылғал матамен суртіп, табакты жуыңыз және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бөтен міс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспалты күттіді» қараңыз).

Аспалты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқағаз, декоративті жабандылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндідей қатты теріс көлденең, бетке орнатыныз. Әзірлеудің алдында мультипісрігшіт сыртқы және көзге көрінетін ішкі беліктерінде закым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізің. Табақ пен қызыдыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

**STOP МАНЫЗДЫ!** Қақпакты ашу үшін аспалты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Аспалты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындауда бағдарламасын айласыздан қосқан кездे бұл аспалтың сиңи қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымданылуна ақеліп соқтырады.

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспалтың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын басқа. Бұл үшін – батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, – батырмасын индикатор жанады.

### Басқару панелін құрсаулау

Косымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылышда басқару панелін құрсаула функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсік басылып кетуінің алдын алады. Іске бағдарламаны баптаудан басқа кез келген тәртіппемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундка [ ] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіппемесінде кез келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундка [ ] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшін + батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундка [ ] символдары пайда болады.

## Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

**⚠ МАНЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бул құралдың қызыл кетуіне және сиңүніна ақелі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемінде).
2. Коспаларды тостағанғанда рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жынытық кестесін бағдарламаларының нұсқаулырына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаныз) жүргіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сүйықтық тостағанның ішкі бетіндегі максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған кигаштықсыз орнатылғандығына және қызыдырыш элементтеп тығыз жансатындығынан көз жеткізіңіз.

Жылдам қайнататын мультипісрігшілен жұмыс істегендеге тек қана жынытықа кіретін немесе осы модельмен үйлесептің тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Косымша аксессуарлар» тарауында және [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында қараңыз. Басқа үдис пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдердің тікелей тостағанда ондеге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бул күндеңе көрсөнде жабынның бүлінінде, тостағанның деформациялануына және аспалтың істен шығынуна апаруы мүмкін.

3. **A3** сызбасында (6 бет) көрсетілгендей, күріліфін қақпакты орнатыңыз.

1. Кейібір бағдарламаларды қолдану кезінде ашиқ қақпақпен дайындауда карастырылған рецептер кітабының нұсқаулын оқыңыз. Желі баусымын корпустағы жағынан қосыңыз. **КӨНІЛАУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаныз, онда құралдың қақпақын ашиқ қалдырыңыз.
4. Жұмыстың тандыған күйінде қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:
  - Жылдам қайнату күйі – қақпақша орнатылған – бағдарламалар үшін «НА ПАРУ/ВАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «ТУШЕНИЕ», «ПЛОВ», «СУП», «РИС/КРУПЫ»;
  - Әмбебап пісіріш күйі – қақпақша алынған – бағдарламалар үшін «МОЛОЧНАЯ КАША», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЭКСПРЕСС». Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырғын тартыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі ( – : – – – дисплейде көрсетілінеді).
6. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз. Батырма индикаторы жанады.
7. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған әзірлеу үақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз. («әзірлеу үақытын орнату» қараңыз).

8. Қажетінше жылдам пісрігш режимінде дұмыс жасайтын бағдарламаны таңдаған кезде ыдыстағы қысым деңгейін өзгертіңіз. («Қысым деңгейін орнату» қаранды).
9. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қаранды).

 **Бағдарламаны баптау кезінде «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басу баптауды төмендетуге екеліп соқтырайды. Автоматты сақтағаннан кейін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын қайта басу, құрылғыны күтірежіміне алып келеді (дисплейде - - - - - бейнеленеді). Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күтірежіміне ауысады (- - - - дисплейде көрсетілінеді).**

**Баптаудағы кез келген кезеңінде «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосуға алып келеді. Өзгерітілмеген параметрлер әдепті қалпы бойына қалады.**

10. Дайындау бағдарламаларын іске қосу үшін «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасын басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде, «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасының индикаторы жаңын тұрады, таңдан алынған бағдарлама индикаторы және «Таймер» индикаторы жаңады. Қысым астында бағдарлама жұмыс істегендегі «Давление» индикаторы жаңады. Егер автосыту функциясы болса «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңады («Автожылдыту» (дайын тағамдар температурасын сақтау) қаранды). Дайындау аяқталғаннан кейін, құрылғыға буды шығару және ыдыстағы қысымы қалыптау үшін бірнеше минут сұтыныз.

 **Кейір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «НА ПАРУ/ВАРК» бағдарламасында дайындауға берілген уақытың есебі су құнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрде қою будын пайда болуынан бастап қана басталады.**

**Мультипісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаның жұмыс параметрлері шыққан кезде, «Таймер» индикаторы жылылықтап тұрады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін, «Таймер» индикаторы үздіксіз жаңын тұрады. Жылдам кайнау режимінде жұмыс істейтін, бағдарламаның жұмыс параметрлері шыққаннан кейін «Давление» индикаторы және «Таймер» индикаторы жылылықтайтын болады. Жұмыс параметрлері шыққаннан кейін, индикаторлары үздіксіз жаңатын болады.**

**Күрделің жұмыс жасауы кезінде қысымың меканикалық индикаторына (A1 сурет, 4 м.) басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

11. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автосыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күтірежіміне ауысады (- - - - - дисплейде көрсетілінеді). Тамақ дайындан болған соң аспапқа бірнеше минут сууга уақыт беріліз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалыптау үшін бу шығару қақпақшасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз. «Давление»

индикаторы сөнгөнше күтініз, бу клапанын ашу түймесін босатыңыз, содан кейін құралдың қақпағын ашыңыз.

 **Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автосытықыш процесін тоқтату үшін, □ батырмасын басыңыз және бірнеше секунд үстап тұрыңыз.**

#### ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағаннан ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режімінде сүсyz немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілеміт сұйықтық көлемі – 2 өлшемін стакан);
- жылдам пісіру режімін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыыйым салынады.

 **Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND RMC-PM388 мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнауы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецепттерін пайдалануды ұынамыз. Сайкес рецепттерді [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан таба аласыз.**

#### Әзірлеу уақыты орнату

**RMC-PM388 мультипісрігш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және үқитмал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қаранды).**

1. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-соніп тұрады.
2. – және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
4. Осыған үксас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты тұрдегі сақталады (дисплейдағы сандар жылтырауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

#### Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

**«Бастауда кейінге қалдыру» функциясы дайындау бағдарламасын орындауды бастайтын уақытты орнатады.**

1. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз, батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы жаңады, «00:00» мәні жылтырылған бастайды (бастапқы қалпы бойынша «Басталуын кейінге шегеру» сөндірілген).
2. – және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.

3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ОТСРОЧКА СТАРТА».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырылуды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз.

**i** Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз).

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы жаңын тұрады. Егер автожылуыту функциясы белсенді болса, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңын тұрады («Автожылуыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараныз).

**i** «Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауда дейінгі қалған уақыттың көрі санағы жүреді. «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундка дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы және стартты шегеру индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

**i** Егер рецептіде жылдам бузылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сут, ет, ірішік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы жылдам ас-әзірлеу режимінде жұмыс істейтін автоматтық бағдарламалардың орындалу кезінде дайындау уақытын (сондай-ақ, әмбебап ас-әзірлеу режимінде дайындау температурасын) өзгертуге мүмкіндік береді.

**i** «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы артүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесеніз, әсіресе пойдала болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорта мен езбені артүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлекенде).

### Дайындау процесі кезінде уақыттың өзгерілігі

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, барлық бағдарламаларға қолжетімді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламага тәуелді болады (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз). Дайындау барысындағы уақытты реттеу бағдарлама басталғанға дейінгі уақытты белгілеуге ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз. Дегі сағат мәнінің индикаторы жаңын-сөніп тұрады.
2. – және + батырмаларын баса отырып, сағаттың көрек мәнін қойыңыз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады.

3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырылады тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА СТАРТА» батырмасын басыңыз.

**i** Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатысыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын әткермайды.

Алдан ала қыздыру уақытында әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауарда қарастырылған болса) алдан ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының көрі санағы басталады.

### Дайындау процесі кезінде температурасын өзгерілігі

Дайындау процесінде температураларын өзгерілігі «ЖАРКА/ФРИТИЮР», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЫЫПЕЧКА» бағдарламаларындағы қолжетімді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламага тәуелді болады (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараныз). Температураларын өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламага байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C. Температуралары реттеге, дайындау барысында бастауға дайынгі температуралары баптауға ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында үш рет «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, бастаның қалпы бойынша температура мәні жылпылықтай басталады.
2. – және + батырмаларын баса отырып, қажетті температуралары орнатыныз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақытын кейпіне түседі).
4. «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ» батырмасын келесі басу аспалты кезінде уақыттың баптау режиміне қайтарады

**i** Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан корғай үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

### Автожылуыт (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бул функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде косылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Жұмыс істеп жатқан автожылуыттың функциясы кезінде, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасының индикаторы жаңын тұрады, және осы режимдегі минут сайнының уақыт санағы көрсетіледі.

Автосықтың функциясын қосу үшін, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күті режиміне аудысады ( - - - дисплейде көрсетілінеді).

- i** Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на көлтіру) қарыныз).

### Автожылдытуды алдын ала сөндір

Егер автоказырудың қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыңыз: батырмасының индикаторы сөнеді. Кайтадан автосықтың қосу үшін, «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын тағы бір рет басыңыз, батырмасының индикаторы жанады.

- i** Сізге ынғайлы болу үшін 80°C-тен төмен татақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылдыту автоматты түрде сөніріледі.

### Тағамдарды жылдыту

Сіз құралды тамақтарды ыстықты үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өтімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қакпакты жауып, аспалты электр желісіне қосыңыз
3. «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыңыз, батырмасының индикаторы жанады, таймер ыстыдуын минут сайнының уақыт санағын бастайды. Аспал тағамды 70-75°C дейін жылдытың, оны ыстық күйінде 1.2 сағат бойы сактайты.
4. Ыстыдуы өшірү үшін кайтадан «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» батырмасын басыңыз. Құрал күті режиміне аудысады ( - - - дисплейде көрсетілінеді).

- i** Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеріруінен алып келуі мүмкін.

### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на көлтіру)

Бағдарлама	Колдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйінің айрылуы	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Күсым	Температура / диапазоны / Орнату қадамы	Кайнау сәтінен бастап уақыттық есептесімдік	Стартты шегеру	Автоматтың дәрежесі
НА ПАРУ/ ВАРКА	Ет, балық, көкөніс және басқа нәймдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізіл жиынтықтың кіріеді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓				
ТОМЛЕНИЕ	Бұктырма, рулька әзірлеу	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓				

Бағдарлама	Колдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйінің айрылуы	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Күсым	Температура / диапазоны / Орнату қадамы	Кайнау сәтінен бастап уақыттық есептесімдік	Стартты шегеру	Автоматтың дәрежесі
ТУШТЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұктырып пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓				
ПЛОВ	Палаудың әр түрлі әзірлеу	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓				
СУП	Сорпа, катыстар, көкөністер мен сұық көзделердің дайындау	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓				
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, сұға піскен үгілгіш гарнирлердің әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓				
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы за пастерленген сүтті колдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин					
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды әзірлеуге арналған. Фриторде артурулғаннан әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаданың пайдалануу кезінде каклапты ашық күйінде калуы керек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	35-170°C / 1°C	✓			
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашытықтың қамырын толыксу	8:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	35-170°C / 1°C			✓	
ВЫПЕЧКА	Кекс, татті наң, пісрімелер, ашытықтың қәббатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35-170°C / 1°C			✓	
ЭКСПРЕСС	Сұға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам азірлеу. Күті режимінде бағдарламаның іске қосу үшін не месе дайындау бағдарламасын тандуа кезінде «СТАРТ/ЭКСПРЕСС» батырмасын басыңыз, әзірлеу үшін дисплейде пайда болады		Бастапқына су тоғын жайынан тасыған соң әзірлеу үшіндиқтарды					

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

### III. АСПАП КҮТИМІ

**⚠** Бүйімді тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұығанына көз жеткізіліз!

## Жалпы ережелер мен көнестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісрігшітің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін көтіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесекеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ/ВАРКА» бағдарламасында өндеді ұсынамыз.
- Жабық мультипісрігшітте әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырыма керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сактайды аласыз және қажет болғанда ыстыу функциясын пайдаланып, тағамды мультипісрігшіттегі ыстыға аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыры дисқістің қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.



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

Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аска шиетті заттар үшін қолдануға көнестер берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісрігшіттегі резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуді мүмкін.

## Корпусты тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ықсышпен тазалаңыз. Жұмысқа тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырыма үшін корпустың бетін құрғатып сұрту ұсынылады.

## Ішкі қақпақты тазарту

Қақпақтың ішкі бетін және тығыз резенкесін, әр қолданған сайын, дымқыл ас үй майлықтарымен және ықсыштарымен тазартыңыздар. Шеттің тазарту құралдарын қолдануы мүмкін.



*НАЗАР АУДАРЫНЫ! Тығызыдашуы резенкені тазарту кезінде абаі болыңыз: оның деформациясын құралдың істен шығынуна екеліп соғады.*

## Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңыздар.

- Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.
- Клапанды су ағыны астында шайыңыз. Орнату алдында мұқият көптіріңіз.
- Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

## Табаны тазалау

Құрлығының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмысқа губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші көнестеріне сәйкес).

Қатты кірлегендеге табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыныз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісрігшіт корпусына қоядын алдында сыртық бетін міндетті түрде көптіріп сұртіңіз.

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

## Конденсатты жою

Атаплан үлгіде конденсат, ыдыстың жан жағасындағы құрылғы түркіндеңде қуыста жиналады, оны ас үй майлығымен алып тастаңдар. Конденсатты әр қолданғаннан кейін алып тастау керек.

## Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан үстанғанда сұйықтық, ас бөліктегі немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішінен түсу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінен ортасында орналасқан ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірлегенде керексіз істі бодлышыма үшін оның қалдықтарын мұқият көтіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуыста түскенде оларды қадаға қабына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықтада пайдалануға болады.

- i** Аспапты үнемі пайдаланғанда қызыбыру дисқісінің түсі уақыт өткө келе толық немесе жартылай взтеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

## Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктегін тазалап, түгел құргатыңыз. Құралды құрғақ жеделнетін жерде жылдыту аспаптарынан алыс және тікелей күн саулелерден алғы сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндейтін әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыыйм салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сыйықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі қате түралы хабарлама түннілдіктері: Е', аспап 6 қысқа дұйбыстық сигнал береді	Жүйелік кате, басқару платасы немесе қызыбыру элементінен шығыу мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және сұнтыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісінен қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электроректенту бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмagan	Аспапты жөн розеткага қосыныз	
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жок		
Тағам ете ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтының болен затты немесе болшектерді алтып тастаңыз	
	Таба мультипісірігін корпусына қысық орнатылған	Табаны қисаттайт тегіс орнатыныз	
	Қыздыру дисқісі қатты қірлеңен	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сұтының, қыздыру дисқісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қаклағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының ұқытынан санау жүргірді. Бағдарлама жұмысының ұқытынан санау жүргірді	Таба мен мультипісірігіштің ішкі қаклағы қосылысының саңылауыздырылған бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисаттайт, тегіс қойыныз
		Қаклақ тұбызы жабылмagan немесе қаклақтың астынан бөтен зат түсті	Қаклақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтыбын тексерініз, оларды алтып тастаңыз
	Ішкі қаклақтағы тығыздыдауыш резина қатты қірлеңен, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақлағындағы тығыздыдауыш резина жағдайын тексерініз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	
Әзірлеу кезінде аспаптың қаклағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының ұқытынан санау жүргірді	Ішкі қақлақта нығыздыдау резенкесі жоқ	Ішкі қақлақта нығыздыдау резенкесінің бар екендігін тексерініз	
Күрүлғының жылдам кайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесілінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының ұқытынан санау жүргірді	Бекіткіш клапан ластанған	«Куралға күтім жасау» беліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалап жүргізіңіз	
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздыдау резенкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздыдау резенкесінің бар екендігін тексерініз	



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлше имктерді табуға болады сайт <https://redmondsale.com>

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>

Кепілдік кезеңін шінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйірдемдер ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайда фана құшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес зақымданған, жоңдемеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеү нәтижесінде зақымданған, сонымен қатар бүйімның толық жинаға сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнін, табиғи тозуын және шыбын материалдарына таралмайды (кыш және телефондық тығыздыдаушытар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмас).

Аспаптың өндірілген кезі бүйім корпусында сәйкестендіру жапсырмасында орналаскан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғының жылды білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жыл (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінін сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдалаға асыру керек. Мұндай бүйімдарды әдеметтегі түрмұстық қрыйспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Пойнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

Імпортер в Україні: ТОВ ПН «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMC-PM388-CIS-UM-2