

# REDMOND

## Мультиварка-скороварка RMC-PM381

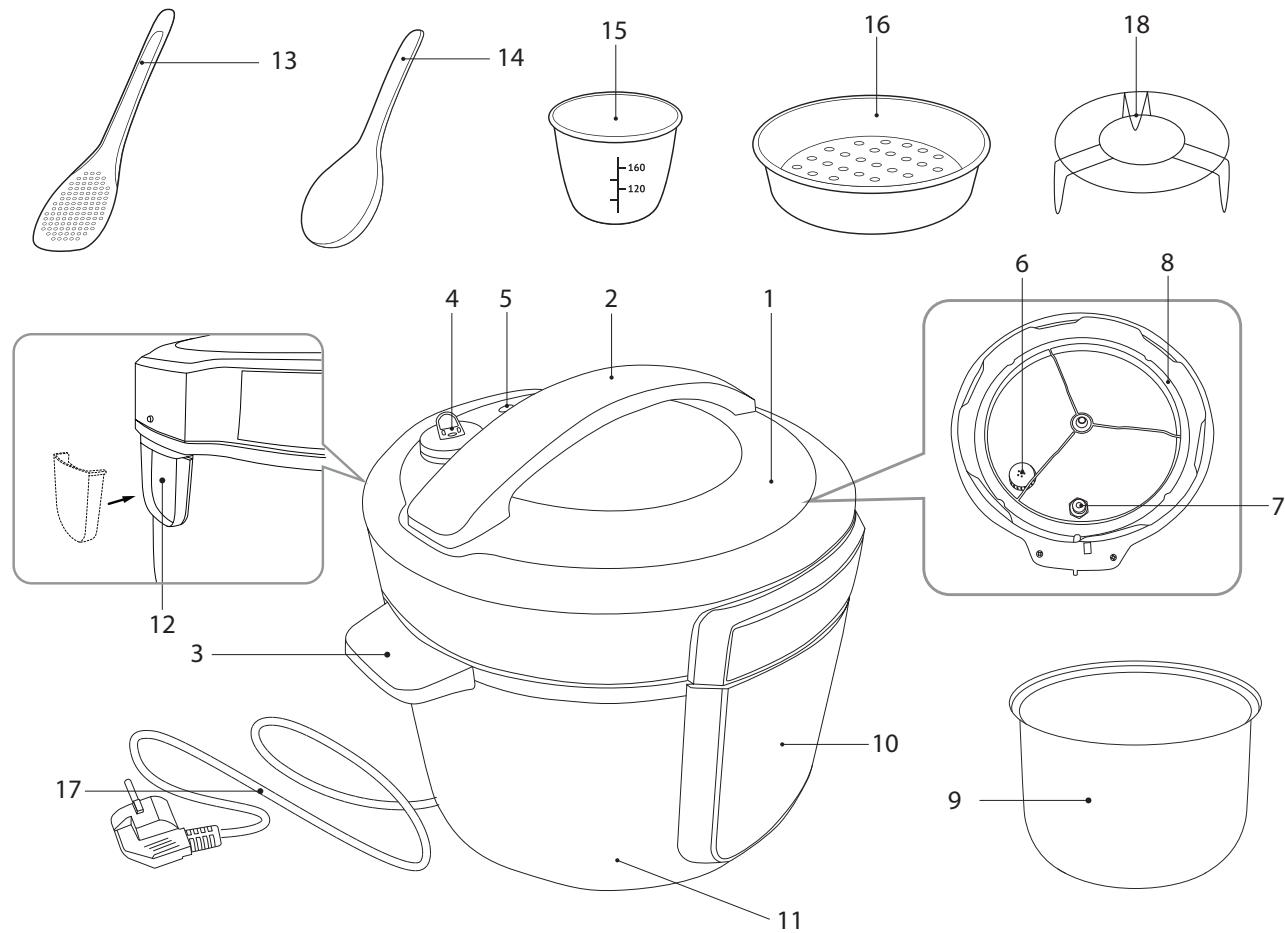
### Руководство по эксплуатации



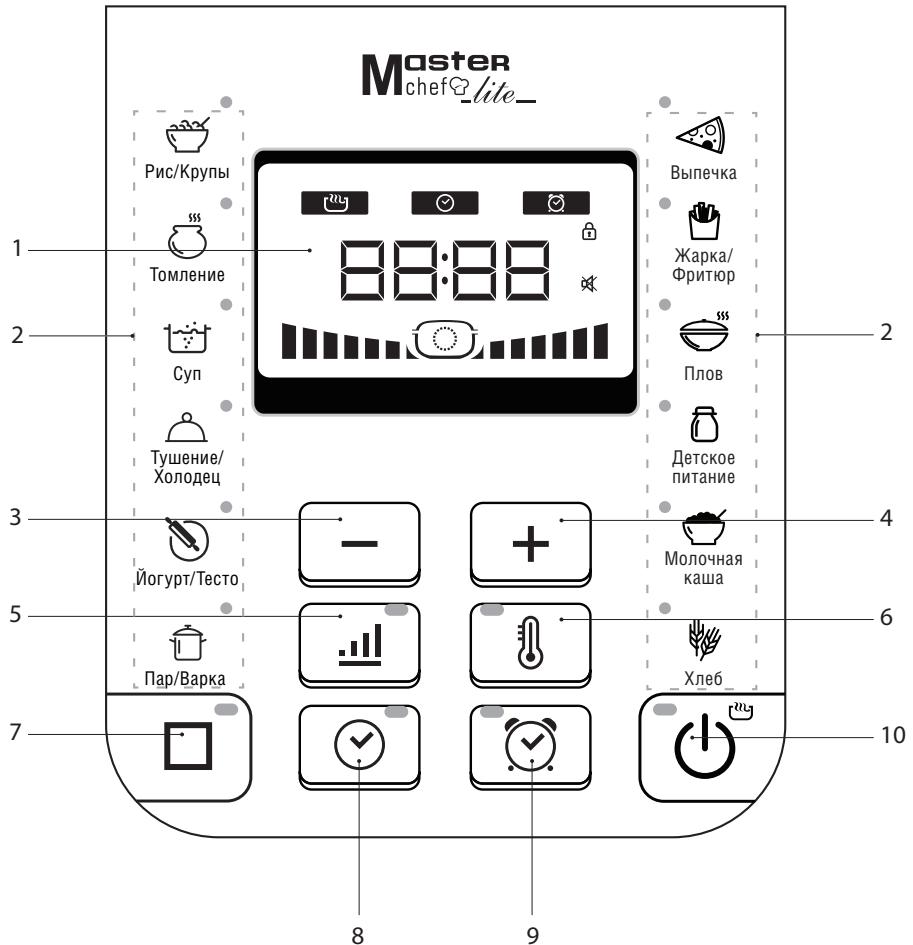
Если вы не получили требуемое качество обслуживания  
в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр  
по контактным данным, указанным в условиях гаран-  
тийного обслуживания

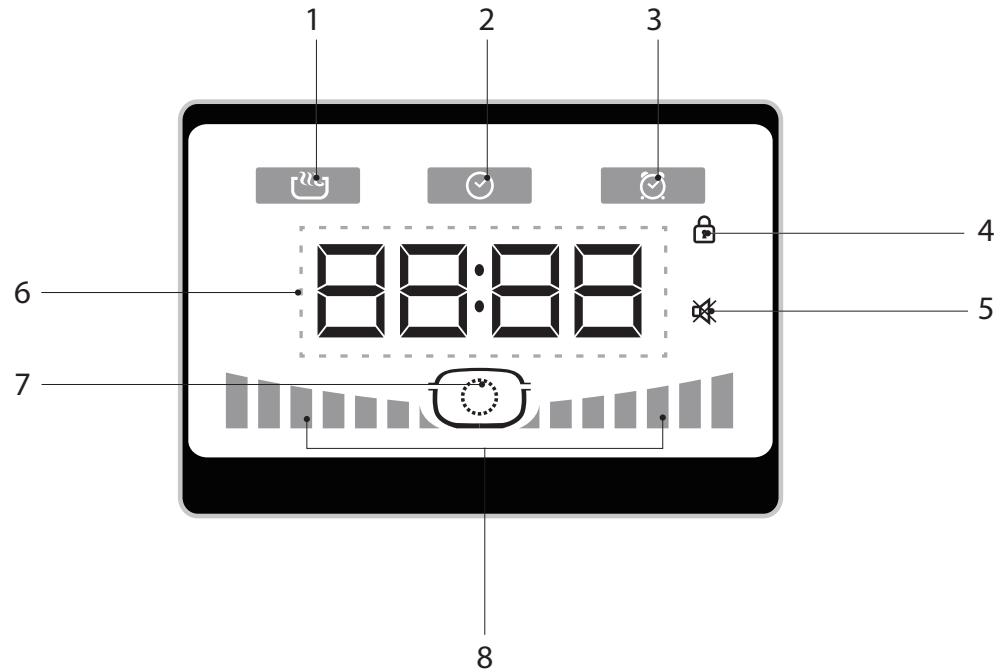
RUS	.....	7
UKR	.....	18
KAZ	.....	28

A1



A2





## СОДЕРЖАНИЕ

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

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM381 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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



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

**Меры безопасности** содержатся в данном руководстве, не охватывающие все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением

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

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



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

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



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

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

 **Жарка и выпечка под высоким давлением категорически ЗАПРЕЩЕНЫ!**

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего

пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.

- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 5-10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Открывайте крышку прибора только за установленную на ней пластиковую ручку. Поднимать устройство можно только за специальные ручки по бокам корпуса прибора и только в выключенном состоянии.

**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.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!**

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-PM381
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	Съемный
Крышка.....	съемная
Габаритные размеры .....	290 × 330 × 300 мм
Вес нетто.....	4,7 кг
Система защиты .....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

**Программы****В режиме сковорки:**

РИС/КРУПЫ  
ТОМЛЕНИЕ  
СУП  
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ  
ПЛОВ  
ПАР/ВАРКА

**В режиме мультиварки:**

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

**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-сковорка.....	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.
Шнур питания .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

**Устройство прибора (схема А1, стр. 3)**

- |                                       |                                         |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Крышка прибора                     | 10. Панель управления с дисплеем        |
| 2. Ручка для открытия крышки          | 11. Корпус прибора                      |
| 3. Ручки для переноски                | 12. Контейнер для сбора конденсата      |
| 4. Съемный паровой клапан             | 13. Плоская ложка                       |
| 5. Запорный клапан                    | 14. Черпак                              |
| 6. Защитный колпачок парового клапана | 15. Мерный стакан                       |
| 7. Резинка запорного клапана          | 16. Контейнер для приготовления на пару |
| 8. Уплотнительное кольцо              | 17. Шнур электропитания                 |
| 9. Чаша                               | 18. Подставка для приготовления на пару |

**Панель управления (схема А2, стр. 4)**

1. Дисплей
2. Кнопки выбора автоматических программ приготовления
3. Кнопка – выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра
4. Кнопка – выбор программы приготовления, увеличение значения параметра
5. Кнопка – регулировка давления
6. Кнопка – настройка температуры
7. Кнопка – включение/отключение функции разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
8. Кнопка – настройка времени приготовления
9. Кнопка – настройка отложенного старта, отключение звуковых сигналов
10. Кнопка – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева

**Дисплей (схема А3, стр. 5)**

1. Индикатор автоподогрева/разогрева
2. Индикатор установки времени, работы программы

3. Индикатор отсрочки старта
4. Индикатор блокировки крышки
5. Индикатор отключения звуковых сигналов
6. Индикатор значения времени/температуры
7. Индикатор давления
8. Индикатор выхода на рабочие параметры / шкала уровня давления

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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



**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 критическому перегреву прибора или к повреждению антитригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.**

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Блокировка крышки

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

Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут,

затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше.



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

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

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM381 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысят допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

Если вы прервали процесс приготовления в режиме скороварки нажатием кнопки □ (или прибор был отключен от электросети во время работы программы), дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше. После нормализации давления в рабочей камере откройте крышку прибора.

### Отключение звуковых сигналов

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

### Блокировка панели управления

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

Для включения/выключения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку ○, затем, не отпуская ее, нажмите кнопку ○, удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал. Если панель заблокирована, на дисплее горит индикатор ✐.

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM381 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку ○. Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки + и -. Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку ○. Аналогичным образом установите значение минут.

Не нажмайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку ○.

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

### **Установка температуры приготовления**

При использовании программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы «ЭКСПРЕСС», вы можете самостоятельно изменять температуру приготовления до старта в диапазоне 35-180°C с шагом в 1°C.

Для установки температуры приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.

Установите желаемое значение, нажимая кнопки и . По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

### **Установка уровня давления**

При использовании программ, работающих в режиме сковорушки, вы можете самостоятельно изменять уровень давления. Чтобы перейти к режиму установки давления, нажмите кнопку , на дисплее будут мигать индикатор и шкала уровня давления. Регуировка давления осуществляется кнопками и , количество делений на шкале уровня давления будет симметрично изменяться. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления, индикаторы давления перестанут мигать.

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

### **Отсрочка старта программы**

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

Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .

Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . После автосохранения индикатор погаснет, загорится индикатор , дисплей вернется к индикации времени приготовления. Чтобы увидеть время отсрочки старта, нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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

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

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

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

### **Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)**

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

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

**i** Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

### **Предварительное отключение автоподогрева**

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-сковородке REDMOND RMC-PM381 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз (индикатор загорится).

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

## Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM381 можно использовать для разогрева ходовых блюд. Для этого:

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

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



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

## Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения автоматических программ, работающих в режиме мультиварки, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы. Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C с шагом установки в 1°C.



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



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

### Для изменения температуры приготовления:

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



*При последующих изменениях температуры будет отображаться последнее установленное значение.*

2. Установите желаемое значение, нажимая кнопки и . По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала/конца диапазона, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.



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

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

### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки и . Для сохранения введенных изменений и перехода настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически.



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

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше прибора в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора и поверните против часовой стрелки до упора.

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

4. Для приготовления в режиме сковорочки переведите паровой клапан в положение «Закрыто», в режиме мультиварки – в положение «Открыто».
5. Подключите прибор к электросети.
6. Для выбора автоматической программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели. Вы также можете выбрать программу приготовления, нажимая кнопки  и ; переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
8. При необходимости измените температуру приготовления (для программ, работающих в режиме мультиварки) или уровень давления (для программ, работающих в режиме сковорочки).
9. При необходимости установите время отсрочки старта.

 Изменение параметров может происходить в любом порядке.

На любом этапе настройки нажатие кнопки  приведет к запуску программы с введенными параметрами.

10. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры и давления в чаше.

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

Во время выхода прибора на заданные параметры мигают индикаторы  и  постепенно заполняется шкала уровня давления. При использовании программ, работающих в режиме сковорочки, шкала уровня давления заполняется до установленного значения давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Индикатор 

11. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End».
12. При использовании программ, работающих в режиме сковорочки, по окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего переведите паровой клапан в положение «Открыто» для нормализации давления в рабочей камере.

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



#### 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 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регуировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин	✓	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ЖАРКА/ФРИТЮР	Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы, а также приготовления различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин - 1 ч / 1 мин			✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин - 3 ч / 1 мин	✓	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин - 4 ч / 1 мин		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы в режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее будет отображаться	Программапредусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды					

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки-сковорок сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Стого 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 мультиварки-сковорки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-сковорке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки-сковорки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	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
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.



Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com](http://www.redmond.com).

## Рекомендации по использованию температурных режимов

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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке RMC-PM381 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 с чашами объемом от 3 литров. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

### RHP-M02 – ветчинница

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

### RB-S520, RB-A523 – чаши с антипригарным покрытием

Сменные чаши для данной модели мультиварки.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



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

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР/БАРКА».

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.



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

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

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

### Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца

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

### Очистка чаши

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

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

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить 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.

### Очистка съемного парового и запорного клапанов

- Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.

- Снимите колпачок на внутренней стороне крышки, потянув его на себя.
- Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
- Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите колпачок парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



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

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

- Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
- Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
- Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
- Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

Боковые 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.

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

### Хранение и транспортировка

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

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

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: 'E', прибор подает бородавки звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя пластины управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Убедитесь, что прибор подключен к электросети Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы) Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Чаша неровно установлена в корпус прибора Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Установите чашу ровно, без перекосов Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора; удалите их. Всегда закрывайте 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 состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
При работе устройства в режиме сковорушки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором» Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниć путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антитригарные 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 – 2011 г., 2 – 2012 г., 0 – 2020 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 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 глузdom, бути обережним і уважним.**

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрію буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням 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 пристріду, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте пристрій тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтесь, що він також має заземлення.

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

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинається, не стикається з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

- Не встановлюйте пристрій 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 – попадання води або сторонніх предметів всередину корпуса пристрію може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищення пристрію.
- Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте пристрій в електромережу при наявності пошкоджень, засміченій, деформації клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту пристрію.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

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

- Щоб уникнути засмічення клапана випуску пари, заповніть 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** КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка пристрію не зафіксована повністю!

- У разі відкриття клапана випуску пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахиляйтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не намагайтесь відкрити кришку пристрію без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреоподібних страв дайте пристрію охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через клапан випуску пари.
- Відкривайте кришку пристрію лише за встановлену на ній пластикову ручку. Піднімати пристрій можна тільки за спеціальні ручки з боків корпусу пристрію лише після вимкнення.

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

- Даний пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання

даного пристрію особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із пристрієм, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрію не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

**УВАГА! ЗАБОРОНЕНО** використання пристрію за будь-яких несправностей.

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-PM381
Потужність.....	900 Вт
Напруга .....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	...клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші .....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан .....	зімній
Кришка.....	зімніна
Габаритні розміри.....	290 × 330 × 300 мм
Вага нетто.....	4,7 кг
Система захисту .....	4-рівнева:
• клапан випуску пари	
• запірний клапан	
• температурний запобіжник	
• датчик надлишкового тиску	

**Програми****У режимі сковорівки:**

РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
СУП (СУП)
ТУШЕНІЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)
ТОМЛЕНІЕ (ТОМЛІННЯ)
ПЛОВ (ПЛОВ)
ПАР (ПАР/ВАРІННЯ)

**У режимі мультиварки:**

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДІДЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
ХЛЕБ (ХЛІБ)
ВЫПЕЧКА (ВІПІКАННЯ)
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

**Функції**

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

**Комплектація**

Мультиварка-сковорівка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер 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. 3)**

- |                                       |                                        |
|---------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Кришка приладу                     | 10. Панель управління з дисплеєм       |
| 2. Ручка для отворення кришки         | 11. Корпус приладу                     |
| 3. Ручки для перенесення              | 12. Контейнер для збирання конденсату  |
| 4. Зімній паровий клапан              | 13. Плоска ложка                       |
| 5. Запірний клапан                    | 14. Черпак                             |
| 6. Захисний ковпачок парового клапана | 15. Мірна склянка                      |
| 7. Гумка запірного клапана            | 16. Контейнер для приготування на парі |
| 8. Ущільнювальне кільце               | 17. Електрошнур                        |
| 9. Чаша                               | 18. Підставка для приготування на парі |

**Панель управління (схема A2, стор. 4)**

- |                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1. Дисплей                                                                                                                       |  |
| 2. Кнопки вибору автоматичної програми приготування                                                                              |  |
| 3. Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра                                                           |  |
| 4. Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра                                                          |  |
| 5. Кнопка  – збільшення/зменшення рівня тиску                                                                                    |  |
| 6. Кнопка  – налаштування температури                                                                                            |  |
| 7. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань |  |
| 8. Кнопка  – налаштування времіни приготування                                                                                   |  |
| 9. Кнопка  – налаштування відкладеного старта, відключення звукових сигналів                                                     |  |
| 10. Кнопка  – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву                                        |  |

**Дисплей (схема A3, стор. 5)**

- Індикатор автопідігрівання/розігрівання
- Індикатор налаштування времіни, роботи приготування

3. Індикатор відсточки старту
4. Індикатор блокування кришки
5. Індикатор вимкнення звукових сигналів
6. Індикатор значення часу/температури
7. Індикатор вимкнення звукових сигналів
8. Індикатор тиску
9. Індикатор виходу на робочі параметри / шкала рівня тиску

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

 **Обов'язково зберігіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку 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 вимкненням.

Протріть корпус пристрою вологовою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистить 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 підвищена вологість і температуру.

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

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

**Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаши або з порожньою чашою – у разі випадкового запуску програми приготування це приведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.**

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Блокування кришки

При блокуванні кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск. Коли тиск усередині приладу вищий від атмосферного, кришка автоматично блокується. Якщо після закінчення приготування кришка не відкривається без зусилля, це означає, що тиск у робочій камері ще занадто

високий. Дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, потім переведіть клапан випуску пари в положення «Открыто» для нормалізації тиску в чаші.

 **УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтесь до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування. Переносять прилад, тримаючи його за корпус.**

### Система захисту

Мультиварка-скороварка обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура (або) тиск у камері перевищить допустимі показники, система автоматично нормалізує дані параметри без переривання процесу приготування. Якщо за певний час цього не відбудеться, робота мультиварки-скороварки буде повністю зупинена, прилад подаста 6 коротких звукових сигналів.

Якщо ви перервали процес приготування в режимі скороварки натиснанням кнопки □ (або прилад було відключено від електромережі під час роботи програм), дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, потім переведіть клапан випуску пари в положення «Открыто» для нормалізації тиску в чаші. Після нормалізації тиску в робочій камері відкрийте кришку приладу.

### Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вимкніти/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старта. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку ☰. Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплей горить індикатор ☰.

### Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старта, натисніть кнопку ☰, не відпускаючи її, натисніть кнопку ☰, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подаста тривалий звуковий сигнал.

Якщо панель заблокована, на дисплей горить індикатор ☰.

### Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміні та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку ☰. Значення годинника на дисплей почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискуючи кнопки + і -. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку ☰. Analogічним чином встановіть значення хвилин.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Шоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку ☰.

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

### **Встановлення температури приготування**

Під час використання програм, які працюють в режимі мультиварки, крім програми «ЭКСПРЕСС», ви можете самостійно змінювати температуру приготування до старту в діапазоні 35-180°C із кроком в 1°C.

Для встановлення температури приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . На дисплеї почне мерехтіти стандартне значення температури. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

- Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

### **Встановлення рівня тиску**

Під час використання програм, що працюють у режимі сковорівки, ви можете самостійно змінювати рівень тиску. Щоб перейти до режиму встановлення тиску, натисніть кнопку на дисплеї мерехтітимуть індикатор і шкала рівня тиску. Регулювання тиску здійснюється кнопками і кількість поділок на шкалі рівня тиску симетрично змінюватиметься. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку/кінця діапазону. Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування, індикатори тиску перестануть мерехтіти.

Після запуску автоматичної програми індикатор рівня тиску мерехтітиме до досягнення приладом встановлених параметрів роботи, шкала рівня тиску поступово заповнюватиметься до встановленого значення. Після виходу на робочі параметри обидва індикатори горітимуть до закінчення процесу приготування.

### **Відстрочка старту програми**

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком в 1 хвилину.

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку . Спалахне індикатор , значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбере-

ження повторно натисніть кнопку . Після автозбереження індикатор згасне, спалахне індикатор , дисплей повернеться до індикації часу приготування. Щоб побачити час відстрочки старту, натисніть кнопку .

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення часу продовжиться з початку/кінця діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА/ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».**

Під час роботи функції «Отсрочка старту» горять індикатор вибраної програми й індикатор , на дисплеї відображується зворотний щохвильний відлік часу відстрочки старту і, якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор . Щоб побачити час роботи програми приготування, натисніть кнопку .

Після завершення роботи функції прилад подаста три коротких звукових сигналів, почнуться виконання вибраної програми приготування.

- Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкокипівні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).**

### **Підтримання температури готових страв (автопідігрів)**

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор кнопки і індикатор на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

- Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ЭКСПРЕСС».**

### **Предварительное отключение автоподогрева**

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час роботи програми приготування натисніть кнопку , індикатор згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку ще раз (індикатор спалахне).

- Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.**

### **Розігрівання страв**

Мультиварка-сковорівка можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.

- Натисніть кнопку Спалахнуть індикатор кнопки й індикатор , таймер почне відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подастъ два коротких звукових сигналі.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку індикатор засне, прилад переїде до режиму очікування (на дисплей відображується - - - -).

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

## Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час і температуру приготування під час виконання автоматичних програм, працюючих у режимі мультиварки, крім програми «ЭКСПРЕСС». Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком в 1°C.

**Під час роботи функції «Отсрочка старта» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.**

### Для змінення температури приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . На дисплей відобразиться стандартне значення температури, що мерехтить.
- Під час подальших змін температури відображуватиметься останнє встановлене значення.
- Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд. Прилад подастъ звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично.

**Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.**

У разі зміни температури приготування під час попереднього нагрівання (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.

### Для змінення часу приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
- Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним

чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, прилад подастъ тривалий звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значення годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

- Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд, зміни будуть збережені автоматично.

Якщо встановите значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



**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 «ВЫПЕЧКА» «ЖАРКА/ФРИТЮР» «ХЛЕБ».

- Підготуйте (відмірайте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаши мультиварки-скороварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаши. Переこんайте, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрійте кришку приладу й поверніть проти годинникової стрілки до упору.



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

- Для приготування в режимі сковорітки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открыто».
- Підключіть прилад до електромережі.
- Для вибору автоматичної програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі. Ви також можете вибрати програму приготування, натискаючи кнопки і , перемінання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
- При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
- За необхідності змініть температуру приготування (для програм, що працюють в режимі мультиварки) або рівень тиску (для програм, що працюють в режимі сковорітки).
- За необхідності встановіть час відсточки старта.



**Зміна параметрів може відбуватися в будь-якому порядку.**

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки приведе до запуску програми з уведеними параметрами.

- Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаши.

**i** У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається тільки після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, зворотний відлік часу приготування в програмі «ПАР/ВАРКА» починається тільки після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мережтиме індикатор поступово заповнюється шкалою рівня тиску. Під час використання програм, які працюють в режимі сковорічки, шкала рівня тиску заповнюється до встановленого значення тиску. Після виходу на робочі параметри прилад подає звуковий сигнал. Індикатор перестане мережтити, індикатор і шкала рівня тиску згаснуть або горітимуть безперервно, якщо працює програма під тиском.

11. Про завершення програми приготування вас сповестить 3 звукових сигналу. Після закінчення роботи програми/автоподогрева на дисплей на кілька секунд з'явиться напис «End».
12. Під час використання програм, які працюють в режимі сковорічки, після закінчення приготування дайте приладу охолонути протягом декількох хвилин, після чого переведіть паровий клапан в положення «Открито» для нормалізації тиску в робочій камері.

**i** Щоб скасувати введену програму, перевірте процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку .

**STOP** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- заповнювати чашу продуктами та водою вище за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші;
- готувати в режимі сковорічки без води або іншої рідини (мінімальний потрібний об'єм рідини – 2 мірні склянки);
- використовувати режими сковорічки для смаження продуктів на олії.

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

### Зведення таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старти	Відлік часу з моменту закипання	Автопідігрів
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:10	1 мин – 2 год / 1 мин	✓ ✓ ✓			✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка старти	Відлік часу з моменту закипання	Автопідігрів
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	1:00	1 мин – 5 год / 1 мин	✓ ✓			✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин	✓ ✓			✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин	✓ ✓			✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста	8:00	10 мин – 12 год / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування	0:10	1 мин – 4 год / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	1 мин – 4 год / 1 мин		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даний програмі використовуйте спеціальний контейнер ( входить до комплекту). Якщо ви не використовуєте автоматичне налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендоване время приготовления различных продуктов на пару»	0:10	1 мин – 2 год / 1 мин	✓ ✓ ✓			✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/лісткового тіста	1:00	1 мин – 4 год / 1 мин		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть 2 коротких звукових сигналів	0:18	1 мин – 1 год / 1 мин			✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 мин – 3 год / 1 мин	✓ ✓			✓
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього або пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми іде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки  почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами	3:00	1 мин – 4 год / 1 мин		✓		✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок установки	Тиск	Відстрочка стару	Відлік часу з моменту замінення	Автопідтримка
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного викидання води. Для запуску програми приготування в режими очікування натисніть кнопку . На дисплей відображується .	Програма передбачає автоматичне викидання після повного викидання води.					

### III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Прибрати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-PM381 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company) або в магазинах офіційних дилерів.

#### RAM-CL1 – щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультиварки. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

#### RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

#### RAM-G1 – комплект баночек для йогурту з маркерами на кришках (4 шт.)

Призначений для приготування різних йогуртів. Банки мають маркери дати, що дозволяють контролювати термін придатності. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

#### RHP-M02 – ветчинница

Призначена для приготування шинки, рулетів та інших делікатесів з м'яса, птиці або риби з додаванням різних спецій і наповнювачів. Ви можете використовувати шинку в мультиварці, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

#### RB-S520, RB-A523 – чаші з антипригарним покриттям

Змінні чаші для даних моделей мультиварок.

### IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолів.

#### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в приладі після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лімона в програмі «ПАР/ВАРКА».
- Не варто залишати в закритому приладі 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 приладі, 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.



**ЗАБОРНОЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу в воду або поміщати його під струмінь води!

**ЗАБОРНОЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних 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: їхнє пошкодження або деформація може привести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в приладі, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

#### Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та ущільнювального кільца

Очищуйте корпус виробу, внутрішню поверхню кришки й ущільнювальне кільце м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Возможно применение деликатного чистящего средства. Шоб зняти ущільнювальне кільце, обережно потягніть його на себе. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

#### Очищення чаши

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 залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково пропріті зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус приладу.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

## Очищення знімного парового та запірного клапанів

Паровий і запірний клапани встановлені в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Складовою частиною клапанів є захисна решітка на внутрішній поверхні кришки.

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору і зніміть його.
  2. Зніміть ковпачок на внутрішньому боці кришки, потягнувши його на себе.
  3. Обережно зніміть гумку запірного клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового й запірного клапанів.
  4. За дійсності складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього гумку, встановіть ковпачок парового клапана на розпори до упору.
- Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.



**УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

## Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкіл чащі та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину приладу, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його на себе.
3. Вилійте конденсат. Промийте контейнер і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині довкіл чащі, видаліть за допомогою кухонної серветки.

## 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 їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкіл 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 пристроя 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 прладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## V. 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. Швидко закрійте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електро живлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що знімній електрощит нур підключений до відповідного розімку на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебіг з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чащею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Відділіть 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 пар. Йде відлік часу роботи програми	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки	Встановіть чашу рівно, без перекосів Перевірте чи немає сторонніх предметів (сміття, крупа, шматочки іжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закріпуйте кришку до клапанів
	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте чи немає сторонніх предметів (сміття, крупа, шматочки іжі) 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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Під час приготування з-під кришки пристрою виходить пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Немає ущільнювальної гумки на внутрішній кришці	Перевірте наявність ущільнювальної гумки на внутрішній кришці
Під час роботи пристрою в режимі сковорічки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається	Запірний клапан забруднений Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гумка	Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за пристроями» Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. 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 вінчиться 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. Дані гарантія не поширяється 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 не- можливо).

Дату виготовлення пристроя 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 – 2011 р., 2 – 2012 р.... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулыкты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сактап қойыңыз. 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 немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсаттың пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынышатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа түйікталуға 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.

 НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық болшелектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйін қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

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

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

- 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.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттеғіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтардың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігінізben ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақтыға ғана пайдаланыңыз.
- Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

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

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

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

- Бұшығару қақпақшасын ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен еңдейменең және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпақта блок қою жүйесі автоматтый түрде қосылады. Құрал қақлағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сүйік немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, бұды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сунынға қалдырыңыз.
- Құрал қақлағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашаңыңыз. Аспалты корпусынан ұстап түрүп тасымалдаңыз.

**STOP** Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсірге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

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

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

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі .....	RMC-PM381
Куаты.....	900 Вт
Көрнеүі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	күнгө қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бұқақлақшасы.....	алмалы
Қақлағы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері .....	290 × 330 × 300 мм
Таза салмағы .....	4,7 кг
Корғау жүйесі.....	4-дегнелік:
• бұ шығару қақлақшасы	
• тірек қақлақшасы	
• температуралық сақтандырышы	
• артық қысым датчигі	

**Бағдарламалар****Жылдам қайнату режімінде:**

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)	<b>Мультипісіру режімінде:</b>
СУП (СОРПА)	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҮКТЫРУ/ІРКІЛДЕК)	МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
ТОМЛЕНИЕ (ХҮМСАРТУ)	ХЛЕБ (НАН)
ПЛОВ (ПАЛАУ)	ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)	ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
	ЖАРКА/ФРИТЮР (КЫРЫУ/ФРИТЮР)
	ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

**Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....бар	
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылтыу).....12 сағатқа дейін	
Автожылтыуды алдын ала сөндіру.....бар	
Тағамдарды жылтыу.....12 сағатқа дейін	
Стартты кейінге қалдыру.....24 сағатқа дейін	
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....бар	
Басқару панелін күрсаялу.....бар	

**Жинақталу**

Мультипісіргіш-жылдам пісрігіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана

Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық .....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөннідегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өнөрізу келесі өзгерістер түралы қосымша хабарланаудырысуз вз өнімдерін жетпілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге күкіртіледі. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)**

- |                                      |                                            |
|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Ұйдыстың алынбалы қақлағы         | 10. Дисплеймен басқарылатын панель         |
| 2. Тұтқасы ашу басқасы               | 11. Құралдың корпусы                       |
| 3. Тасымалдауға арналған тұтқалар    | 12. Конденсатты жинауға арналған контейнер |
| 4. Алынбалы бұ құлақшасы             | 13. Тегіс қасық                            |
| 5. Бекітілін құлақша                 | 14. Ожау                                   |
| 6. Бу клапанының қорғаныш қақлақшасы | 15. Өлшегіш стакан                         |
| 7. Бекітіш қақлақшасының резенкесі   | 16. Буда дайындауға арналған контейнер     |
| 8. Тыбыздығыш сақина                 | 17. Электрқуатының шнұры                   |
| 9. Ұйдыс                             | 18. Буда пісіруге арналған тіреуіш         |

**Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)**

1. Дисплей
2. Эзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау түймешіктегі
3. ─ түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
4. + түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
5. ┌ – қысым деңгейін үлгайту/азайту
6. └ түймешігі – температураның режимін реттеуге көшү
7. □ түймешігі – жылтыу функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшірү
8. ○ түймешігі – әзірлеудің уақытына қоюдың режиміне ету
9. ☒ түймешігі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшірү
10. ⌂ түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, авто жылтыуды қосу/сөндіру

**Дисплей (A3 сурет, 5 бет)**

1. Авто жылтыту/жылтыту режимінің индикаторы

2. Эзірлеу уақытына қою режимінін индикаторы, бағдарламасының жұмысын
3. Стартты кейінге қалдыру индикаторы
4. Қакпакты блоктау индикаторы
5. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
6. Уақыт/температура шамасының индикаторы
7. Қысым индикаторы
8. Жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы/қысым дәнгейінің шкаласы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлан шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсұрмаларды алып тастаңыз.

 **Корпустағы ескертептін жапсұрма, жапсұрма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендө 2 сағатқа болып температурасында ұстап керек.

Бұйым корпұсын ылғал матамен сұртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғандай бөтен іш шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтті» қараша).

Аспаптар бу клапанын шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегегү мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Эзірлеудің алдында мультипісріштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі белгілерінде закым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

 **МАҢЫЗДЫ! Аспапты тұтқадан ұстап көтерменіз.**

Аспапты ішіне тоғтағансызың немесе бос тоғтағаммен жақлаңыз – татақ дайындау бағдарламасын обайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының закымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдыска қөкөніс немесе күнбағас майын қойыңыз.

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Қақпакты құрсаулау

Бұғаттау кезінде құрылышың қақпакы корпусқа саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камераасында жоғары қысымның пайда болуына асер етеді.

Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпак күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс камераасындағы қысым елі аса жоғары. Аспаптың салқындауына бірнеше минут беріңіз, сосын бу шығару клапанын ыдыстағы қысымды қалыптандыру үшін «Открыт» ыңғайына қойыңыз.



**НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қыздады. Эзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір белгілеріне тименіз. Аспапты корпусынан ұстап тұрлып тасымалдаңыз.

### Корғау жүйесі

Мультипісріштің жылдам пісіргіш көпденгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер қамерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе автоматты түрде пісіру процесін үзбей деректер параметрлерін қалпына келтіреді. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, мультипісріштің жылдам толығымен өшіріледі жұмыс істейді, 6 қысқа сигнал етіледі.

Егер сіз  батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр жөлісінен жақыратыла) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсөңіз, аспаптың салқындауына бірнеше минут беріңіз, сосын бу шығару клапанын ыдыстағы қысымды қалыптандыру үшін «Открыт» ыңғайына қойыңыз. Жұмыс камераасындағы қысымды қалыптау келтірғеннен кейін аспаптың қақпакын ашыңыз.

### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дәбылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама балттауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін  нүктесін бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дәбылдар қосылған болса, дисплейде  индикатор жанады.

### Басқару панелін құрсаулау

Қосынша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылышыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінін алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама балттауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, еки нүктеңін бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылышы дыбысты сигнал шығарады. Егер де панель бұғатталған болса, дисплейде  деген индикатор жанады.

### Эзірлеу уақытын орнату

Мультипісріштің жылдам пісіргіштің «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, ер бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзегеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдаған кезінде әзірлеу бағдарламасынан байланысты.

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жылбылтықтай бастайды.  және  – батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзегерістерді сақтау және минуттың балттауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осында жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзегерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың балттауға қайта оралу үшін автосақтауға дейін  батырмасын басыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзегеру бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзегеру үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

## Даярлық температурасын орнату

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан бөлек, мультипісрігш-жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдалану кезінде, сіз өз бетініше стартқа дейін 1°C бастап 35-180°C диапазонында даярлау температурасын өзгерте аласыз.

Даярлау температурасын орнату үшін автоматтық бағдарламаны таңдаған соң  нұктесін басыңыз. Дисплейде температуралың мәні жынылыштай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттық қалайтын мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз, максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.

Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады. Дисплей даярлау уақыты кейпіне оралады.

 Өзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

## Қысым деңгейін бекіту

Жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламасын пайдалану кезінде сіз өз бетініше қысым деңгейін өзгерте аласыз. Қысымды орнату тәртібіне ту шін,  нұктесін басыңыз, дисплейде  индикаторы және қысым деңгейінің шкаласы жынылыштайтын болады.

Қысымды ретке келтіру  және  нұтелер арқылы жүргізіледі, қысым деңгейінің шкаласындағы белгілер саны симметриялы түрде өзгеретін болады. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз, максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан/соны жалғасады.

Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады. Дисплей даярлау уақыты кейпіне оралады, қысым индикаторлары жынылыштамайды. Аспап белгіленген жұмыс параметрлеріне жеткенде, автоматты бағдарламасын қосқаннан кейін қысым деңгейінің индикаторы жаңып-сөне бастайды, қысым деңгейінің шкаласы бекітілген мәнге дейін біртіндеп толтырылатын болады. Жұмыс параметріне шыққаннан кейін кос индикатор әзірлеу процесінің соына дейін жаңып тұрады.

## Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметті аяқтағаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Старттың уақытын шегінірүүшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жынылыштай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттық қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минуттың баптауға күшін  батырмасын басыңыз. Осындаид жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың баптауға қайта оралу үшін автосақтауға дейін  инди-

каторы сөнеді,  индикаторы жанады, дисплей дайындау уақыты индикациясына қайта оралады. Старттың уақытын шегінірүүшін  батырмасын басыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз, максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан/соны жалғасады.

 **Бастауды кейінге қалдыру қызметі** «ЖАРКА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетіміз болады.

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жаңып тұрады, дисплейде стартты артқа шегінірүдін минуттық көрінісін көрсетіледі, егер автожылтыу функциясы белсенді болса,  индикаторы жаңып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс уақытын көрү үшін  батырмасын басыңыз.

Функция жұмысының уақыты бітісімен, аспап үш қыска дұбыстық сигнал береді, тамақ дайындаудың таңдалған бағдарламасы орындала бастайды.

 Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балықи сут, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану үсінілмайды.

## Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылтыу)

Бул функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат болып 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылтыу жұмыс аяқсанған кезде  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тұра санағы көрсетіледі.

Қажет кезде  батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылтыуды сөндіруге болады.

 **«ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылтыу қызметті жұмыс жасамайды.**

## Автожылтыуды алдын ала сөндіру

Егер автокызыдыруды косу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта старттың уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз ( индикаторы сөнеді). Автожылтыуды қайта косу үшін  батырмасын қайта басыңыз ( индикаторы жанады).

 Сізге ынғайлы болу үшін 80°C-тен төмен татақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылтыу автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылтыу автоматты түрде қосылады.

## Тағамдарды жылтыу

Мультипісрігш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылтыу үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыныз, оны мультипісрігіш корпусына орнатыңыз.
2. Қакпакты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. батырмасын басыңыз. батырмасының индикаторы мен индикаторы жанады, таймер жылтыу уақытының есебін бастайды. 70°C температурага жеткенде аспап екі қысқа дыбыстық сигнал береді.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылтып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылтыуды тоқтатуға болады, ол үшін батырмасын басыңыз, индикаторы сөнеді, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - көрсетілетін болады).

Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруға ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмді қасиеттерінің өзгерүегін алып келу мүмкін.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызыметі «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа мультипісрігіш-жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын автоматты бағдарламаларды орындау уақыты кезінде даярлау уақыты мен температурасын өзгерте алады. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға тәуелді болады. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температуралы өзгерту – 1°C қадаммен 35-180°C диапазонында мүмкін.

«Бастауды кейінгө қалдыру» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы істемейді.

#### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз көлісім бойынша температуралың жылтылықтаған мәні.
2. Қалаулы температуралы орнатыңыз. Арттыру үшін батырмасын, азайту үшін – батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басыңыз, ұстап тұрыңыз. Максималды/минималды шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан/соңы басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.

Әзірлеу температурасын 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағаттен шектеледі.

Алдын ала жылтыту кезінде (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылған болса) дайындау температурасын өзгерткен кезде алдын ала жылтыту процесі үзіледі. Бағдарламаның жұмыс уақытының көрінісін алғашкындағынан алдын ала жылтыту процесінә асер етпейді.

#### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жылтылықтайады.

2. және батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістердің сақтау және минуттың баптауға көшу үшін батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағаттың баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тауелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басыңыз, ұстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы баскару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаныз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

#### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралдың қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ЫЛПЕЧКА» «ЖАРКА/ФРИТИЮР» «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемін).
2. Ингредиенттерді мультипісрігіш-жылдам пісріргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналасырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сыйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен томен болуы бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырышы элементпен тығыз жанасытындығына көз жеткізіңіз.
3. Аспаптың қақлағын жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрыңыз.
- КӨҢІЛАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісірітін болсаңыз, онда құралдың қақлағын ашиқ қалдырыңыз.
4. Жылдам тәртібінде даярлау үшін бу клапанын «Закрыто» ыңғайына ауыстырыңыз, мультипісрігіш тәртібінде – «Открыто» ыңғайына қойыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз.
6. Даярлаудың автоматты бағдарламасын таңдау үшін панелдегі түсті нүктені басыңыз. Сіз сонымен коса және нүктелерін баса отырып, даярлау бағдарламасын таңдай аласыз, бағдарламаларды ауыстырып отырып айналдыра жүргізіледі, таңдал алынған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
7. Егер сізді әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
8. Қажет болған жағдайда даярлау температурасын (мультипісрігіш тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін) немесе қысым деңгейін (жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін) өзгертіңіз.

9. Қажет болса стартты қейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.

**i** Параметрлердің өзгеру кез келген тәртіпте болуы мүмкін.

Баптаудың кез келген кезеңде  нұктесін басу, енгізілген параметрлермен бағдарламаның қосылуына алып келеді.

10. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін  батырмасын басыңыз. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандығы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

**i** Кейір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептегу аспап белгіленген жұмыс температурасын шыққаннан кейін басталады. Мысалы, «ПАР/ВАРК» бағдарламасында онда санағы тек су қайнатыннан кейін және тостағанды жеткілікті тыныз бу түзілгеннен кейін басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде  және  индикаторы жыпылықтайды, қысым деңгейінің шкаласы біртіндегі толтырылады. Жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, қысым деңгейінің шкаласы қысымның бекітілген мәннен дейін толтырылады. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін аспап дыбыстық сигнал береді.  индикаторы жыпылықтаудың тоқтатады,  индикаторы және егер бағдарлама қысымда жұмыс істесе қысым деңгейінің шкаласы өшеді немесе үзіліссіз жынып тұратын болады.

11. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автоысты жазулар соңа пайда болады «End» жылы.

12. Жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламаларды пайдаланған кезде даярлау ісі аяқталарда аспапты бірнеше минут салынады, содан кейін жұмыс камерасында қысымды қалыптаңдыру үшін бу клапанын «Открыто» ыңғайна ауыстырыңыз.

**i** Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автоматтылытуды тоқтату үшін,  батырмасын басыңыз.

#### ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:

- тостағаның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілемегін сұйықтық колемі – 2 өлшеуіш стакан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда куыру үшін қолдануға тыйым салынады.

**STOP** Сапалы нәтиже алу үшін арнағы осы углілер үшін дайындалған мультитепсіргіш-жылдам пісіргіштеріне қоса тіркеletін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептилерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілердің сіз [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

#### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бағдарлама үшін әзірлеу аяқталы	Әзірлеу жағдайы /Орнату/қадағы	Кісым	Старты шегеру	Кайнау сапынан басталу жағдайы	Автомодальзу
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілігін гарнирлерін әзірлеу	0:10	1 мин - 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырма, рулька әзірлеу	1:00	1 мин - 5 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
СУП	Сорпа, катыктар, көкеністер мен сұық көкөлдерді дайындау	0:20	1 мин - 4 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Ет, балық, көкеністер, гарнирлер және кұрашшыларды көп тағамдарды бұқтырып пісіру	0:20	1 мин - 4 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толыксыту	8:00	10 мин - 12 сағ / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы	0:10	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылызы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:20	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Бағдарлама етті, балықты, құс етін, көкеністерді кайнатуға / буда пісіруге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арналы контейнер қолданылып (жеткізіл жиынтықтына кіреді). Егер сіз бұл бағдарламада уақытты автоматты тұрақ баптауды қолданбағынын болсаныз, «Рекомендую» время приготовления различных продуктов на пару кестесін сүйеніңіз	0:10	1 мин - 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓
Выпечка	Кекс, татті наң, пісрмелер, ашытқы және қаббатты қамырды дайындау	1:00	1 мин - 4 сағ / 1 мин		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТИЮР	Ет, құс, балық, және көп кұрамды тағамдарды құрыруға, сондай-ақ фриторде артупрі өнімдер әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпана ашық күйінде қалуы көрек белгілінген әзірлеу температурасы жеткендеге күрал 2 құрсақ дыбыстық белгі береді	0:18	1 мин - 1 сағ / 1 мин			✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:20	1 мин - 3 сағ / 1 мин	✓	✓		✓

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Бағдарлама күйі бойынша азірлеу уақыты	Әзірлеу үекітінен реттеу дайындауды / Орнату қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Кайнау сәтінен бастап үакыттың есептесмесі	АвтоКөздөрү
ХЛЕБ	Кара және астық бидайынан нан пісіру (камырын толықсыйту қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында камырдың көтерілуі, одан сон – тікелей пісіру жүзеге астаныны ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілгенде ⓟ батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады. Автожылтуу уақыты 2 сағаттанды.	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Сүға құрш, үгіліш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматтыруде өшүді кара-стрыды. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күтірекимінде ⓟ түйімешігін басыңыз. Дисплейде Ⓡ индикаторы көрсетіледі.	Бағдарлама су толық қайнап тасыкан соң автоматтыруде өшіріледі					

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM381 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

#### RAM-CL1 – тостағанға арналған қысықштар

Мультиварқадан тостағанды ынғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультиваркаларымен колданылуы мүмкін.

#### RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған сабет

Қатты қызырылған немесе қайнаған майда (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін колданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспағын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды қуоды женілдеду үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекітіу ілгегі бар. Көлемі 3 литрден астасын басқа брендтер мультиваркаларымен колданылуы мүмкін. Ыдыс жуыш машинада жууға болады.

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

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиваркаларымен колданылуы мүмкін.

#### RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшіншіт мультиварқада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плитада қолайлы көлемде кастрольде пайдалана аласыз.

#### RB-S520, RB-A523 – қуюғе қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

### IV. АСПАП КҮТИМІ

⚠ Бұйымдағы тазалауға кірісідік алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұғынаның көз жеткізінің. Тазалау үшін жұмсақ матта мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

#### Жалпы ережелер мен көнестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісрігшіте-жылдам әзірлеген соң ас ісін көтіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өндеуге көнест береміз.
- Жабық мультипісрігшіте-жылдам әзірленген тағам бар немесе су тоған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоқағыт керамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісрігшіте-жылдам ысыта аласыз.
- Егер аспапты үзак уақыт пайдаланбасаныз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызырдуры дисқисін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және күрғақ болуы керек.



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

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

- Мультипісрігшітің-жылдам резина бөлшектерін тазалағанда мүқият болыңыз: олар зақындауға немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеү мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісрігшіте-жылдам ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылышы пайдаланылған сайын көтіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

#### Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекітіштің дөңгелекті тазалау

Өтінің корпусын, қақпағының ішкі жағын және бекітіштің дөңгелекті жұмсақ ылғалды асбөлмесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Нығызыдауыш сакинаны алу үшін

оны ақырын ғана өзінізге тартыңыз. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып суртуге кеңес береміз.

## Табаны тазалау

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

Қатты қырлекендеге табага жылы су қыйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісрігіш-жылдам корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде көтіріп сұртыңыз.

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

## Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

Бу және тірек қақпақшалары аспалтың үстінгі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торы болып табылады. Қақпақшалардың құрамас бөлігі қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныш торы болып табылады.

1. Жоғары қарай бу қақпағын ақырын шешініз және тартыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қақпақшаны өзінізге тарта отырып шешініз.
3. Тірек қақпақшасының резенексін үқыпты шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинастырганда көрініште тартіле жасаныз: тиек клапанын орнына қойыңыз және оған резина кигізіңіз, бу клапаның қақпақшасын тірелгенше көрнегішке орнатыңыз. Аспал қақпағының үшашының бу клапанын нығызыдан орнатыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫНЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманың және тартптаңыз.

## Конденсатты жоу

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынка орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді.

1. Қақпакты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін әмбебап ас әзірдегіштік алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Контеинерді шығынқы жерінен үстап өзінізге қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контеинерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостағанның жан-жағындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлауымен алып тастаңыз.

## Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан үстәнғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспалтың жұмыс камерасының ішіне түс мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспалтың кате жұмысынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек. Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісі бетін және орта-

лық, термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірлегендеге керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүқият кетіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы күйек түскенде оларды қадаға қабына баспай, пинцетпен мүқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлекендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықтар пайдалануға болады.

**i** Аспалты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі үақыт өтө келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

## Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бутін-дігіне әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі кате тұралы хабарлама туындағы: Е*, аспал 6 қүйек дыбыстық сигнал береді	Жүйелік кате, басқару платасы немесе қыздыру элементінің шығы мүмкін	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз және сұтыңыз. Қақпақтың тыбын жауып, аспалты электр желісінен қайта косыңыз
Аспал қосылмайды	Электркоректену бауы аспалқа және (немесе) электр розеткасына қосылмады	Шешімделі электр бауы аспалтағы тиісті ажыраткерамикалық және розеткада қосылғанын көз жеткізініз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспалты жөн розеткаға косыңыз. Электр желісінде көрнеки барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңде кымет корсететін үйімға жолғыныз
Таба мен өте үзак азірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (ток көрнеүіндеңгей тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтын тұракты көрнеүін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, үйіңде кымет корсететін үйімға жолғыныз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе болшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыңыз. Бетен заттың немесе болшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш-жылдам корпусына кисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дисқісі қатты кірлекен	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз, сұтыңыз. Қыздыру дисқісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою едісі
Әзірлеу кезінде аспалтың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргүре. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргүре	Таба мен мультиплисірігшің-жайлам ішкі қақпағы қосылысының сандылаусызыбы бүзілган	Таба аспал корпусына қисайып орнатылған Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Қақпақтың тыйызы жабылмаган нәмесе сақтақтың астынан бөтен зат түсті	Қақпақ, пен аспал корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтысын тексерініз, оларды алып тастаңыз. Мультиплисірігшің-жайлам қақпағының ылғы сыртын естлігеннен жабиңыз
	Ішкі қақпақтағы тыйыздайш резина қатты кірлемен, майықан немесе закымданған	Аспалтың ішкі қақпағындағы тыйыздайш резина жағдайын тексерініз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспалтың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргемейді	Ішкі қақпақта нағызыдау резенекі жок	Ішкі қақпақта нағызыдау резенекесінің бар екендігін тексерініз
Күрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүргемейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Куралға күтім жасау» белгіміне сайкес бекіткіш клапанға тазалай жүргізініз.
	Бекіткіш клапан немесе оның нағызыдау резенекі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нағызыдау резенекесінің бар екендігін тексерініз

**i** Егер қателікте дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімнә сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен раставлен ғана жағдайдаға ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сайкес қолданылған, жөнделмелеген, бузылған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданғаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шыбын материалдарына тарағалмайды (қыш және телефондық тыйыздайштар 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 болмаса).

Аспалтың өндірілген кезі бүйім корпусындағы сыйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – күрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жыл (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Мұнай бүйімдердің әдеметтегі тұрмыстық қоқыспен тастанамаыз.





Производитель: «Паэрт Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъженъ, Китай, 518049.

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «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. 2019

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-PM381-CIS-UM-4