

# REDMOND

## Мультиварка-скороварка RMC-PM400

### Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор  
и получите дополнительный  
год гарантийного обслуживания



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

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»



RUS

.....7

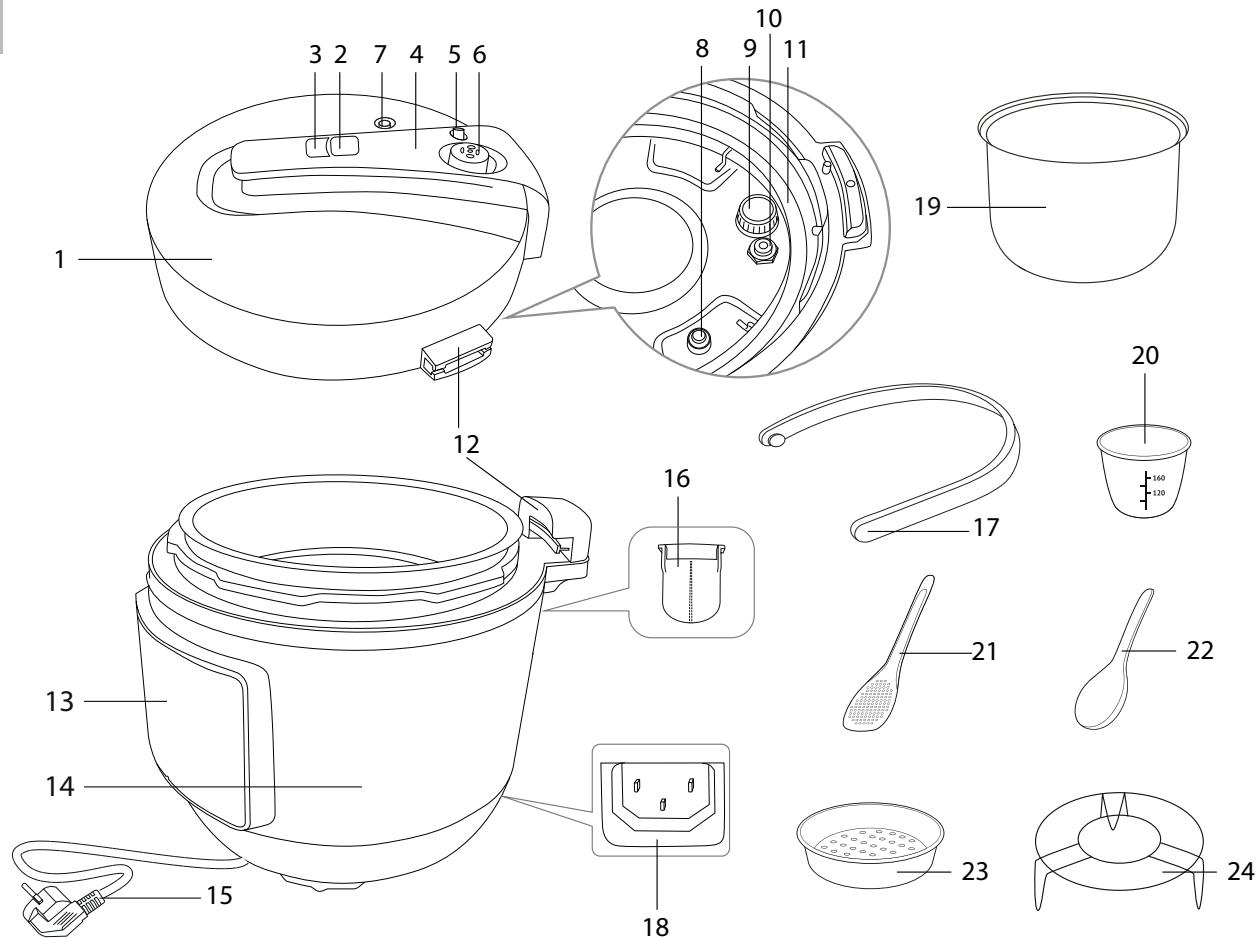
KAZ

.....19

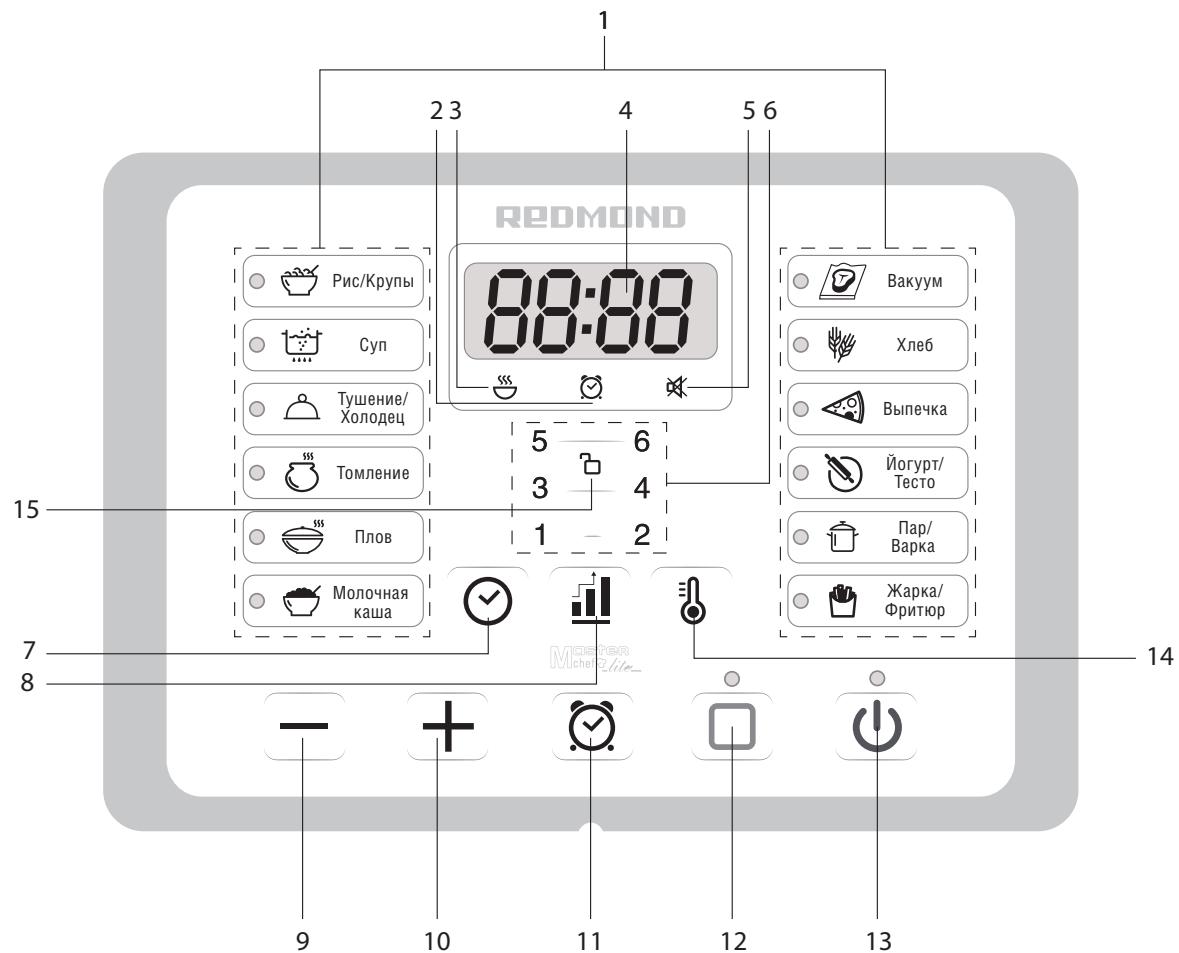
# СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	7	Разогрев блюд .....	13
Технические характеристики .....	9	Система защиты .....	13
Программы.....	9	Сводная таблица автоматических программ приготовления ( заводские установки) .....	13
Функции.....	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	14
Комплектация .....	9	Общие рекомендации .....	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	15
Панель управления.....	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.....	16
Отключение звуковых сигналов .....	10	Общие правила и рекомендации .....	16
Блокировка панели управления .....	10	Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца .....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ .....	10	Очистка съемного клапана выпуска пара и запорного клапанов .....	16
Установка времени приготовления .....	11	Очистка чаши .....	16
Установка температуры приготовления .....	12	Удаление конденсата .....	17
Установка уровня давления .....	12	Очистка рабочей камеры.....	17
Отсрочка старта программы .....	12	Хранение и транспортировка .....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» .....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Изменение температуры в процессе приготовления .....	12	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	18
Изменение времени в процессе приготовления .....	12		
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	13		

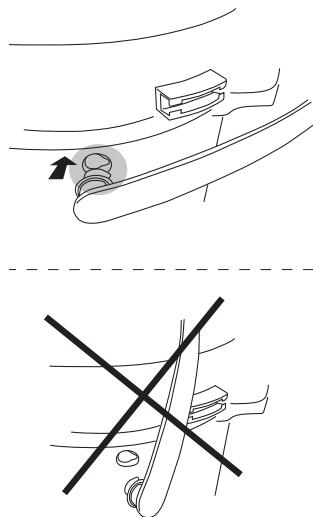
A1



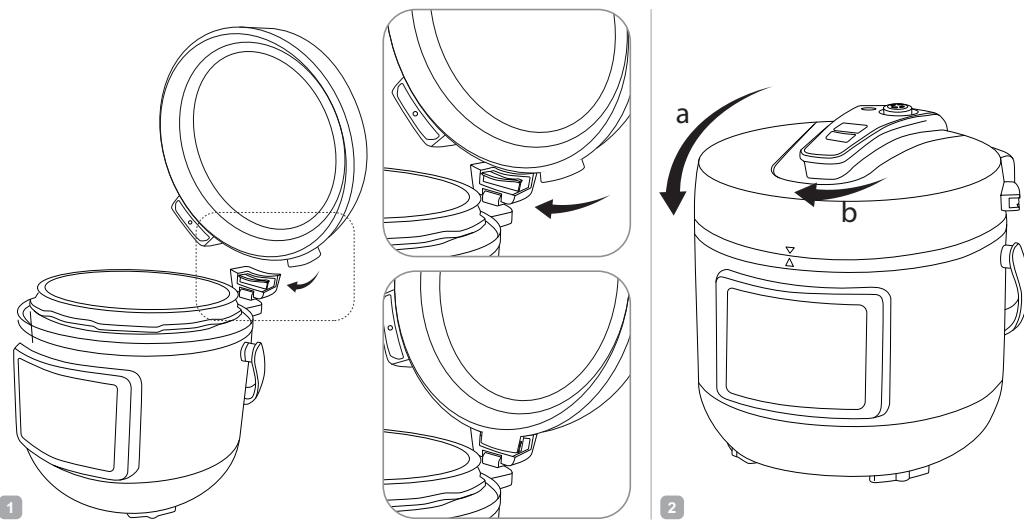
A2



A3



A4



## 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-PM400 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

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



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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

STOP

• 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.

STOP

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

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Всегда следите за чистотой и исправностью клапана выпуска пара, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

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

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

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

- При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Не наклоняйтесь над крышкой и не держите руки над отверстиями клапана при его открытии.

- При повышении давления в рабочей камере автоматически срабатывает система блокировки крышки. Не пытайтесь открыть крышку прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.
- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остить в течение 5–10 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через клапан выпуска пара.
- Поднимать прибор можно только за ручку для переноски и только в выключенном состоянии.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

**STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать прибор при любых неисправностях!

**Технические характеристики**

Модель.....	RMC-PM400
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Клапан выпуска пара .....	Съемный
Крышка.....	Съемная
Система защиты .....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	320 × 320 × 290 мм
Вес нетто.....	4,6 кг

**Программы**

В режиме сковорочки	
РИС/КРУПЫ	
СУП	
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	
ТОМЛЕНИЕ	
ПЛОВ	
ПАР/ВАРКА	

В режиме мультиварки	
МОЛОЧНАЯ КАША	
ВАКУУМ	
ХЛЕБ	
ВЫПЕЧКА	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	
ЖАРКА/ФРИТЮР	
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-сковорочка.....	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.
Шнур питания .....	1 шт.
Ручка для переноски.....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

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

1. Крышка прибора
2. Кнопка открытия парового клапана
3. Кнопка закрытия парового клапана
4. Ручка для открытия крышки
5. Запорный клапан
6. Съемный клапан выпуска пара
7. Механический индикатор давления
8. Резинка механического индикатора давления
9. Защитный колпачок парового клапана
10. Резинка запорного клапана
11. Уплотнительное кольцо
12. Крепление съемной крышки
13. Панель управления с дисплеем
14. Корпус прибора
15. Сетевой шнур
16. Контейнер для сбора конденсата
17. Ручка для переноски
18. Разъем для подключения сетевого шнура
19. Чаша
20. Мерный стакан
21. Плоская ложка
22. Черпак
23. Контейнер для приготовления на пару
24. Подставка для приготовления на пару

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

1. Индикаторы автоматических программ приготовления
2. Индикатор отсрочки старта
3. Индикатор автоподогрева/разогрева
4. Цифровой индикатор
5. Индикатор отключения звуковых сигналов
6. Индикатор уровня давления
7. Кнопка – настройка времени
8. Кнопка – регулировка уровня давления в чаше (для программ, работающих в режиме сковорочки)
9. Кнопка – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра
10. Кнопка – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра

11. Кнопка – настройка отложенного старта
12. Кнопка с индикатором – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
13. Кнопка с индикатором – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева
14. Кнопка – регулировка температуры приготовления
15. Индикатор неправильного положения крышки

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Установите ручку на прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 6).



*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 использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.



**ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено. Переносите прибор, удерживая его за углубления в нижней части корпуса.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



**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.

### Блокировка крышки

При блокировке крышка прибора герметично соединяется с корпусом прибора, 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. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше.

### Отключение звуковых сигналов

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

### Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы . При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы .

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

**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», «ХАРКА/ФРИТОР».

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и разделу «Советы по приготовлению».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

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

2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы автоматических программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без пекарских, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.

- Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A4** (стр. 6), закройте крышку прибора и поверните по часовой стрелке до упора. Для работы в режиме мультиварки нажмите кнопку открытия парового клапана – кнопка останется в нажатом положении. Для работы в режиме сковорочки нажмите кнопку закрытия парового клапана – кнопка открытия парового клапана поднимется.

 Если крышка прибора установлена неправильно, на дисплее отобразится надпись **Lid**, на панели управления начнет мигать индикатор  и прозвучит звуковой сигнал. Поверните крышку прибора по часовой стрелке до упора. Если в течение 35 секунд крышка не будет повернута до упора, прибор перейдет в режим ожидания.

 При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

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

- Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал.
- С помощью кнопок **+** и **-** выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
- При необходимости измените установленные по умолчанию время приготовления (см. раздел «Установка времени приготовления»), температуру (см. раздел «Установка температуры приготовления») и уровень давления (см. раздел «Установка уровня давления»).
- При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта»).

 Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления приведет к сбросу введенных параметров и вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки  переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается **---**).

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

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

- 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 при использовании программ, работающих в режиме сковорочки, мигает индикатор установленного уровня давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор установленного уровня давления будет гореть непрерывно.



В режиме работы сковорочки механический индикатор давления (схема **A1**, п. 7) и запорный клапан (схема **A1**, п. 5) поднимаются под воздействием давления в чаше. ЗАПРЕЩАЕТСЯ нажимать и оказывать любое воздействие на них во время работы прибора.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автогодрева на дисплее на несколько секунд появится надпись **«End»**.
- По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления откройте крышку.



Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автогодрев, 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 привлекаемой к мультиварке-сковорочке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com/company](http://www.redmond.com/company).

### Установка времени приготовления

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

- Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку  . Значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки **-** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода настройке минут нажмите кнопку  .
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку  .

## Установка температуры приготовления

Для программ, работающих в режиме мультиварки, доступна функция регулировки температуры до старта (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг установки – 1 °C, диапазон температур зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Для настройки температуры после выбора программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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

## Установка уровня давления

Для программ, работающих в режиме сковорочки, доступна функция регулировки уровня давления до старта. По умолчанию задан максимальный уровень давления (на индикаторе уровня давления горит значение «6»). Для изменения уровня давления после выбора автоматической программы нажмите кнопку : переключение происходит по кругу, соответствующее значение на индикаторе будет загораться. Выбранное значение автоматически сохраняется.

## Отсрочка старта программы

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

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку , на панели загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

После автосохранения индикатор погаснет, на дисплее будет отображаться время приготовления.

После запуска программы индикатор загорится снова, на дисплее будет идти обратный пятиминутный отсчет времени отсрочки старта. Чтобы увидеть время приготовления, нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время.

По истечении времени отсрочки прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор на панели погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

## Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкапает суп? Молочная каша «кубирует»? 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» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

## Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно только для программ, работающих в режиме мультиварки (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Диапазон изменения температуры зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1 °C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **–** и **+**, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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

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

## Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон изменения времени приготовления зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг установки – 1 минута.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажмите кнопки и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажмите кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

При изменении времени приготовления во время выхода на рабочие параметры программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» предварительный нагрев будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

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 индикаторы кнопки и индикатор , на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается – – – –).

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор и индикатор кнопки при этом погаснут. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз.

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

### Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.

2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорятся индикаторы кнопки и индикатор , таймер начнет прямой 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 , прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается – – – –).

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

### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM400 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысили 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 нажмите и удерживайте кнопку открытия клапана выпуска пара для нормализации давления в чаше, после этого откройте крышку прибора.

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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холода и залывного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	1:00	1 мин – 5 ч / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	1 мин – 10 ч / 1 мин	35–100 °C / 1 °C		✓	✓	
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓		
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер и подставку (входят 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		✓	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТИОР	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, поместите продукты в чашу	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Диапазон регулировки температуры во время приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Отсрочка старта	Автоподогрев	Ожидание выхода на рабочие параметры
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы из режима ожидания нажмите и удерживайте кнопку . Загорится индикатор кнопки  на дисплее отображается			Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару на специальную подставку внутри чаши прибора. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их 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-скороварки 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 «Отсрочки старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки-скороварки 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/ФРИТИОР» 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.

### Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушёного мяса
55	Приготовление помадки	130	Приготовление запеканки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
60	Приготовление зелёного чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для приданья 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

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM400 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-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

**RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре**

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

**RHP-M02 – ветчинница**

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

**RB-A543 – чаша с антипригарным покрытием**

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-скороварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров. Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



**ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

**Общие правила и рекомендации**

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- 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 клапан и клапан выпуска пара 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 губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- 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 и внутреннюю поверхность крышки мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Уплотнительное кольцо снимите, аккуратно стянув с держателя, и промойте под проточной водой с использованием мягкого моющего средства. Просушите при комнатной температуре и установите в прибор.

**Очистка съемного клапана выпуска пара и запорного клапанов**

1. Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его.
2. Снимите защитный колпачок клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки, потянув его на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитный колпачок клапана выпуска пара на распоры до упора. Плотно установите клапан выпуска пара в гнездо на крышке прибора.



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

**Очистка чаши**

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

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

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

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

### **Удаление конденсата**

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

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть прибора, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. 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 прибора и не влияет на правильность его работы.

### **Хранение и транспортировка**

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## **VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E', прибор подает б коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме сковородки	Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте приготовление Не доливайте воду в чашу во время работы программы «ЖАРКА/ФРИДОР» При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА/ФРИДОР» готовьте с открытой крышкой
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E8	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме сковородки	В программе «ЖАРКА/ФРИДОР» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Проверьте правильность установки крышки прибора 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. Отчет времени работы программы не идет	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора  Чаша неровно установлена в корпус 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
При работе устройства в режиме сковородки 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.



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

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

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

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

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

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

3 – серийный номер модели

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

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

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 (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан түндаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бузу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші қытимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінің тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынышатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тутануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

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

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызынуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық аудау пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Бұл құрылғы теніз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

 Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына тусіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Әрқашан бу қысымтығының, тиек қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсант жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөнгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелеу кезінде. Доңғалақты

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

- Тағам дайында үшін қысымда міндettі түрдө тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

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

- Бу шығару қақпақшасының бітелуіне 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** Қурал қақпағы толық бекітілмесе, жоғары қысым астында әзірлеу бағдарламасын қосуға қатан түрде тыйым салынады!

- Бу қысымтың ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрдө ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкейменіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қюо жүйесі автоматты түрде қосылады. Қурал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, буды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырап алдында 10-15 минут ішінде құралды сунуға қалдырыңыз.
- Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалданыңыз.
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға

қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі .....	RMC-PM400
Куаты.....	900 Вт
Көрнеуі .....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі .....	5 л
Таба жабындысы.....	күнгө қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық, диодты
Бу шығару қақпақшасы.....	алмалы
Қақпақ.....	алмалы
Корғау жүйесі.....	4-дәңгелі:
• бу шығару қақпақшасы	• температуралық сақтандырыш
• тірек қақпақшасы	• артық қысым датчиғи

Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	320 × 320 × 290 мм
Таза салмағы .....	4,6 кг

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

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)

СУП (СОРПА)

ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)

ТОМЛЕНИЕ (ХҮМСАРТУ)

ПЛОВ (ПАЛАУ)

ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)

**МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)****ВАКУУМ (ВАКУУМ)****ХЛЕБ (ИАН)****ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)****ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)****ЖАРКА/ФРИТИЮР (КУЫРУ/ФРИТИЮР)****ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)****Мультипісіру режімінде****Функциялар**

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

**Жинақталу**

Мультипісіргіш-жылдам пісірігіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш .....	1 дана
Өлшеуіш стақан .....	1 дана
Шөміш.....	1 дана

Жалпақ қасық .....	1 дана
Электркоректену бауы .....	1 дана
Тасымалдауға арналған тұтқасы .....	1 дана
Рецепт кітабы .....	1 дана
Пайдалану жөнніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Сервистік кітапша .....	1 дана

Өнөдіруші көлесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырысыз өз өнімдерін жетілдіру барсында дизайна, жинақталуға, сонымен көтөр бўйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгизуге кўрьшли. Техникалық сипаттамаларда ±10% көтөлікке жол беріледі.

**Күрьылғысы (A1 сурет, 4 бет)**

- 1 Үйдистың алынбалы қақпағы
- 2 Бу құлақшасының ашылу тетігі
- 3 Бу клапаның жабу батырмасы
- 4 Тұтқасы ашу басқышы
- 5 Бекітін құлақша
- 6 Бу шығару қақпақшасы
- 7 Механикалық қысым индикаторы
- 8 Механикалық қысым индикаторының резенеке
- 9 Бу клапанының қорғаныш қақпақшасы
- 10 Бекітіш қақпақшасының резенекі
- 11 Тыбыздығыш сақина
- 12 Шешілтін қақпақтың бекітіш
- 13 Дисплеймен басқарылатын панель
- 14 Құралдың корпусы
- 15 Электркуатының шнуры
- 16 Конденсатты жинауға арналған контейнер
- 17 Тасымалдауға арналған тұтқасы
- 18 Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
- 19 Тостаған
- 20 Өлшегіш стақан
- 21 Теріс қасық
- 22 Ожау
- 23 Буда дайындауға арналған контейнер
- 24 Буда пісіруге арналған тіреуіш

**Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)**

- 1 Бағдарламаны орындау индикаторлары
- 2 Стартты шегеру индикаторы
- 3 Автохылыту/жыльту режимінің индикаторы
- 4 Сандақ индикатор
- 5 Дыбыс сигналдарын ешіру индикаторы
- 6 Қысым индикатор
- 7  батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
8.  батырмасы – тостағандағы жұмыс қысымының деңгейін өзгерту (жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін)
9. – батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
10. + батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру

11. ⓧ батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінгे шегеру старты
12. Индикаторы бар ⓨ батырмасы – жылтуу функциясын қосу/сөндүрү, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
13. Индикаторы бар ⓩ батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, автожылдытуды қосу/сөндүрү
14. ⓪ батырмасы – температура мәнін орнату
15. Қақпағы позициясы қате индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абайлан шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсирмаларды алып тастаңыз.

**A3** (6 бет) схемасында көрсетілгендей, аспапқа тұтқасы орнатыңыз.

 Корпустағы ескерттікін жапсарыма, жапсарыма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орындаңында міндетті түрде сактаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болғанда температурасында ұстуу керек.

Бұйым корпусын ылғал матағен суртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты құтуді» қарашыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқағас, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегел мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты тегіс көлденен бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісрігшіт сыртықтың көзге көрінетін ішкі бөліктегінде закым, жарық, және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табак пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмау керек. Күн көзін корпустағы жалғашықта қосыныз, қосылудың беріктігінә көз жеткізіңіз.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты тұтқадан ұстап көтермекіз кезде тостаған толық. Аспапты, корпустың төмөнгі бөлігіндең күстардан ұстап тасымалдаңыз.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жаклаңыз – тамақ дайындауда бағдарламасын обайсыздан қосқан кезде бул аспаптың сыйни қызына немесе антикүйіш жабындының закымданылуна ажеліп соктырады. Тәғамды күшіру алдында, ыдыска көкөніс немесе күнбағыс майын қүйініз.

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

 **НАЗАРАУДАРЫНЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызыды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның төмір бөліктегіне тименіз.

Құралдың орынын ауыстырудан бұрын оның толықтай суығанына көз жеткізіңіз.

### Қақпақты құрсаулау

Бұғаттау кезінде құрлығының қақпағы корпусқа саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымынц пайда болуына асер етеді.

Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс каме-расындағы қысым алі аса жоғары.

Тамакты дайында болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан соң буды шығару және тостағандығы қысымы қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.

### Дыбыс белгілерін ажырату

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

### Басқару панелін құрсаулау

Көсімша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрлығда басқару панелін құрсаулау функ-циясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездесісоқ басылып кетуінің алдын алады. Бағдарламасын баптаудан басқа кезкелген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін  батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз. Дисплейде бірнеше секундка [ ] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіптесінде кез келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундка [ ] символдары пайда болады.

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

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандығы арекеттердің жалпы тәртібі

 **МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жоғары қынға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың күзын кетуіне және сыйнуына ажелу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИЮР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Бұл бөлімді құралмен жұмыстың жалпы алгоритмі келтірілген. Нәкты тағамдар үшін бұл рет өзгешеленүү мүмкін, рецептілер кітаптың нұсқаулырына сүйеніңіз. Егер сіз тағамды өз рецептіңіз бойынша дайындасаныз Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне беліліміне жүгініңіз.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемінде).

 **ӨНІМДЕРДІ ТІКЕЛЕЙ ТОСТАҒАНДА ӨНДЕУЕГЕ ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!** Бұл күнгө карсы жабынның бүлінүүне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апару мүмкін.

2. Рецептілер кітабының немесе тағам дайындау бағдарламаларының Еркін кестесінің нұсқауларына сүйене отырып ингредиенттерді тостағанға орналастырысыз (егер сіз өз рецептінің бойынша дайындар болсанызы). Барлық ингредиенттердің, сонын ішінде сұйықтық тостағаның ішкі бетінде максималды белгісінен темен болуын бақылаңыз. Тостаған қығаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементтен тығыз жана-сатындығына көз жеткізіңіз.
3. **A4** (6 бет) схемасында көрсетілгендей, аспапта қақпақты орнатыңыз, аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыныз. Мультипісрігішіне режимінде жұмыс істей үшін бу клапанын ашу түмішігін басыңыз – түмеге басу күйінде қалады. Жылдам пісіру режимінде жұмыс істей үшін бу клапанын Жабу түмішігін басыңыз – бу клапанын ашу түмісі көтеріледі.

 Егер аспаптың қақпағы дұрыс орнатылмаған болса, дисплейде *Lid* жазуы бейнеленеді, бағдарлама мен менюнде индикатор  шығыптықтайты, дыбыс сигналы дыбысталады. Аспаптың қақпағын жабыңыз сағат тіліне бұрыныз. Егер 35 секунд ішінде қақпағы тірелгенгендегінде дыбыстаса, құрылғы күту режиміне отеді.

 Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпағы ашиқ күйде тағам дайындауға жол беріледі, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніз.

**КӨНІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісіртіп болсанызы, онда құралдың қақпағын ашиқ қалдырыңыз.

4. Құралды электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал береді.
5. – және  батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды аудыстырып қосу айналым бойынша жүріді, таңдал алынған бағдарламаның индикаторы жыпылыктайды.
6. Қажет болған жағдайда, үнсіздік бойынша орнатылған әзірлеу уақытын («әзірлеу уақытын орнатуды» қараныз), температурасын («әзірлеу температурасын орнатуды» қараныз) және қысым деңгейін («Қысым деңгейін орнатуды» қараныз) өзгертіріз.
7. Қажет болса старттың кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараныз).

  батырмасын әзірлеу бағдарламасын балтапа кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне аудыстырайбыз.  батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне аудыстырайбыз (дисплейде – – – – көрсетіледіна).

Бағдарламаны балтапа кезінде бір минут бойы ешқандай арекет жасалмаса құрал күту режиміне аудысады (дисплейде – – – – көрсетіледіна).

Бастаудың кез – келген кезеңінде  батырмасын басу ас дайындау бағдарламасының ағымдағы балтаулашымен іске қосылуына алып келеді. Өзгерітілмеген параметрлер адептке қалпынша қалады.

8. Әзірлеу бағдарламаласын іске қосу үшін  батырмасын басып. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың көрінісінен бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін бастанады.

 Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққандаған бастанады. Мысалы, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының көрінішінде есебі тек су қайнап, табакта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соңған бастанады.

 Аспап берілген параметрлерге шыккан кезде жылдам пісіру тәртіптікемесінде жұмыс істегендегі жұмыс істегендегі жыныс мөндерінде қысым мен индикаторы (A1 сүрет, п. 7) және бу шығару қақпағасы (A1 сүрет, п. 5) тостағандығы қысым асерінен көтеріледі. Құралдың жұмыс жасасу кезінде қысым мен индикаторына және бу шығару қақпағасы басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Жылдам пісірішінде жұмыс істегендегі жұмыс істегендегі жыныс мөндерінде қысым мен индикаторы (A1 сүрет, п. 7) және бу шығару қақпағасы (A1 сүрет, п. 5) тостағандығы қысым асерінен көтеріледі. Құралдың жұмыс жасасу кезінде қысым мен индикаторына және бу шығару қақпағасы басуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автоысқыту жазуалар соңы пайда болады «End» жылы.

10. Тамақ дайында болған соң аспапқа бірнеше минут сууга уақыт беріліз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу шығару қақпағасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Тостағандағы қысым қалпықа келгеннен кейін қақпақты ашиңыз.

 Енгізілген бағдарламаны болдыруға үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін,  батырмасын басыңыз.

**ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:**

- тостағаның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асурып тостағанды өнімдер мен сұды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде сұзыс немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілемін сұйықтық колемі – 2 өнімдерін стакан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыбым салынады.

 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы улгілер үшін дайындалған мультипісрігіш-жылдам пісіріштеріне қоса тіркелетін аспадық кітаптағы тағамдар әзірлеу жонінегі рецептерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілердің сіз [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

### Әзірлеу уақытын орнату

Құрылғы пісіріштегі «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты («Бағдарламаның бастанадын кейінге қалдыру» қараныз).

- Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніп түрады.
- және  батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады, аманы жылдам езгерту үшін қажетті батырманды басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сактау және минутты балтауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
- Осыған үксас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты балтауға қайта оралу үшін автосактаулуга дейін  батырмасын басыңыз.

### Әзірлеу температурасын орнату

Мультипісрігінде жұмыс істептік бағдарламалар үшін іске қосуға дейін температуралы реттеу функциясы колжетімді («ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа). Орнату қадамы – 1 °C, температуралардың диапазоны – таңдалған бағдарламаға байланысты болады («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараныз).

- Температуралы балтау үшін, бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Мәні дисплейде жыпылықтай бастайды.
- және  батырмасын баса отырып, вәзінізге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманды басып, ұстап тұрыңыз.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады (дисплейдегі мәннің жыбылақтауы тоқтайды).

 Әзірлеу температурасы 150 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан корғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты еki сағатпен шектеледі.

### Қысым деңгейін орнату

Жылдам дайындау режимінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, сіз ыдыстағы қысым деңгейін өзгерте аласыз. Үнсіздік бойынша қысымның максималды деңгейі берілген (қысым деңгейін индикаторында «6» мәні жанады). Қысым деңгейін өзгерту үшін, автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз: ауыстырып косу шенбер бойынша орын алып, түсті мәні индикаторда жанады. Таңдалған мән автоматты түрде сакталады.

### Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» функциясы қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді.

 Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараныз).

- Старттың уақытын шегіндеру үшін тамак дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніп түрады.

- және  батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып косу айналып жүріп отырады, аманы жылдам езгерту үшін қажетті батырманды басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сактау және минутты балтауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
- Осыған үксас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты балтауға қайта оралу үшін автосактаулуга дейін  батырмасын басыңыз.

Автосактаңдырудан кейін  индикаторы сөнеді, дисплейде әзірлеу уақыты көрінеді.

Бағдарламаны іске қосқаннан кейін  индикаторы кайтадан жанады, дисплейде іске қосуға кейінде қалдыру уақытының минуттық санағы жүре бастайды. Әзірлеу уақытын көрүшінен бірнеше секундқа көрінеді.

Функция жұмысы аяқталғандааспап үш қысқа дыбыстық дабыл береді,  индикаторы дисплейде сөніп қалады. Таңдал альянған әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталады.

 Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сут, ет, ірімшік және т.б.) болса, старттың кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Функция тұра бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын өзгертуге мүмкіндік береді.

 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы арттурлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды азірлесеніз, асірсе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені арттурлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлегендө).

### Тағамды дайындау барысында температуралы өзгерту

Мультипісрігінде жұмыс істептік бағдарламалар үшін ғана қолжетімді («ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа). Температуралы өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараныз), орнату қадамы – 1 °C.

- Температуралы балтау үшін  батырмасын басыңыз. Мәні дисплейде жыпылықтай бастайды.
- және  батырмасын баса отырып, вәзінізге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманды басып, ұстап тұрыңыз.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады (дисплейдегі мәннің жыбылақтауы тоқтайды).

 Әзірлеу температурасы 150 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан корғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты еki сағатпен шектеледі.

Жұмыс параметріне өтөр шығу кезінде әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық балтауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының көрінісінде қарастырылған болады.

## Тағамды дайындау барысында уақытты өзгерту

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты («Бағдарламаның басталуын кейінгө қалдыру» қаранды).

- Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жаңып-сөніп тұрады.
- және  батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін койыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманды басып, үстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшү үшін  батырмасын басыңыз.
- Осылан үкіс етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сакталады (индикатор ешіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосактауға дейін  батырмасын басыңыз.

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

«Бағдарламаның басталуын кейінгө қалдыру» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы колжетіміс.

«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасының жұмыс параметрлеріне шығу кезінде әзірлеу уақытын өзгерткен жағдайда алдын ала қыздыру узледі, бағдарламаның жұмыс уақытының көрі санағы басталады.

## Дайын тағамдар температурасын сақтау (автохылдыту)

 Бұл функция барлық бағдарламаларда колжетімді емес («Бағдарламаның басталуын кейінгө қалдыру» қаранды).

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75 °C шектерінде сақтай алады. Автохылдыту жұмыс жасаған кезде  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тіkelей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде  батырмасын басып, автохылдытуды сөндіруге болады. Аспап күту режимін көшеді (дисплейде – – – көрсетіледіна).

Егер автокыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Бұл үшін тағам дайындау бағдарламасының немесе старт мерзімін ұзарту функциясының жұмысы кезінде  батырмасын басыңыз:  батырмасының индикаторы мен  индикаторы ешеді. Автохылдытуда қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз.

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

## Тағамдарды жылдыту

Мультипісріш-жылдам пісрігіш салқын тағамдарды жылдыту үшін пайдалануға болады.

Бул мақсатта:

- Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісріш корпусына орнатыңыз.
- Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. Дайындау индикаторы.
- батырмасын басып, бірнеше секунд үстап тұрыңыз.  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, таймер ыстыу уақытын тұра минуттен есептей бастаиды.

70 °C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді.

Аспап тағамды 70–75 °C дейін жылдытып, оны ыстық қуйінде 12 сағат бойы сақтайды. Керек болған жағдайда жылдытуды тоқтатуға болады, ол үшін  батырмасын басасыз, аспап күту режимін көшеді (дисплейде – – – көрсетіледіна).

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

## Корғау жүйесі

Мультипісріш-жылдам пісрігіш көпденгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер кемерады температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен аспын кетсе, жүйе автоматты түрде пісіру процесін үзбей деректер параметрлерін қалпына келтіреді. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, мультипісріш-жылдам толығымен өшіріледі жұмыс істейді, 6 қысқа сигнал етіледі.

Егер сіз  батырмасын басуарқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен әжыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсөңіз, аспапқа бірнеше минут суға уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келу үшін бұл қақпақшасын ашу батырмасын басып және үстап тұрыңыз.

## Әзірлеу бағдарламасының жынынтық кесте

Бұл кестеде жекелеген бағдарламалар жұмысының ерешеліктері келтірілген. Құралмен жұмыс алгоритмін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» бөлімінен қараңыз.

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Баспаңың күй бойынша зағызу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнатуу қадамы	Әзірлеу кезінде температурасын реттеу диапазоны / Орнатуу қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Автозаzdыру	Жұмыс параметрлерине шырудуу күту
РІС/КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, сүя піскен үгілшіп гарнірлерін әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқылай болыныш айрұлеуданы	Әзірлеу үақыттының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Әзірлеу кезінде температураны реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Старты шетеру	Автодәйрү	Жұмыс параметрлеріне шағындау
СУП	Сорпа, катықтар, кеконістер мен сұых көжелерді дайындау	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЦЕ	Кеконіс, ет, құс еті, теніз өнімдерін бұкытруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі, дірілдек және құйылыш үйітілген тағамдар дайындауға арналған	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бұктырма, рулька әзірлеу	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрлі әзірлеу	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин		✓	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісір	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВАКУУМ	Өтімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	1 мин – 10 сағ / 1 мин	35–100 °C / 1 °C		✓	✓	
ХЛЕБ	Кара және астық бидайынан наан пісірү (қамырлын толыксутын қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілі, одан соң – тікелей пісірү жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу үақытын белгілеңде (⌚) батырмасын басқаннан кейін пісірү үдерісі басталады. Автохылтыулақты 2 сағаттен шектелі	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ВЫПЕЧКА	Кекс, торті наан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓	
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашыны әзірлеуге арналған, ашытқылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓		

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқылай болыныш айрұлеуданы	Әзірлеу үақыттының реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Әзірлеу кезінде температураны реттеу диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Старты шетеру	Автодәйрү	Жұмыс параметрлеріне шағындау
ПАР/ВАРКА	Бағдарлама етті, балықты, құс етін, кеконістерді және көп құрамдасты тағамдарды қайнатуға / буда пісіргу арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін ариналы контейнерді және түпкіманы (жыныстығына кіреді) қолданыныз	0:10		1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТИОР	Ет, құс, балық және көп құрамдасты тағамдарды қытуруға, сондай-ақ фриторде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде какпақ ашық күйінде калулы керек. Белгілінген әзірлеу температурасына жеткенде курал 2 қысқа дыбыстық, белгі береді, тоғастағанға өнім салынғыз	0:18		1 мин – 1 сағ / 1 мин	35–180 °C / 1 °C		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнатынан кейін автоматты сөндірілуда қарастырады. Бағдарлама су толық қайнатынап тасыған соң автоматтыруде шундай қарастырады. Әзірлеу бағдарламасының іске косу үшін күтіреке режимиде ⌂ түмінешігір бағыныз, бірнеше секунд үстап тұрыңыз. ⌂ батырмасының индикаторы жаңын тұрады, жұмыс барысында дисплейде [ ] индикаторы корсетіледі							

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

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM400 мультипісрігш-жылдам пісрігштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңа қызметтері турали [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

**RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар**

Мультиварқадан тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісріш-жылдам пісрігштеріне қолданылуы мүмкін.

**RAM-FB1 – фритюрде құрыруға арналған себет**

Қатты қыздырылған немесе қайнаган майда (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. З литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды қүоды жөндейту үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіті ілгегі бар. Қолемі 3 литрден асатын басқа брендтердің мультипісріш-жылдам пісрігштеріне қолданылуы мүмкін. Үйдіс жуғыш машинада жуға болады.

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

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

**RHP-M02 – ветчинница**

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және баска да деликатес дайындауға арналған. Сіз желінішті мультипісріш-жылдам пісрігштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плитада қолайлар көлемде кастриольде пайдалана аласыз.

**RB-A543 – қүлгө қарсы жабыны бар тостаған**

Тостағаның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте тәзімді, қүйіп кетуге қарсы және жылу еткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісірі, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тис мультипісріш-жылдам пісрігш үрлемелі шкафта тағамдарды сактау және дайындау үшін. Үйдіс жуғыш машинада жуға болады. Сыйымдылығы – 5 литр. Мультипісріш-жылдам пісрігштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

**IV. АСПАП КҮТИМІ**

**Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап түрғанына және толық суғанына көз жеткізініз!**

**Жалпы ережелер мен көңестер**

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісріштің ішінде дайындалғаннан кейін тамақтың ісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесекеп туралған жарты лимонды «ПАР/ВАРК» бағдарламасында өндөрді ұсынамыз.
- Жабық мультипісріштің ісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоқазыт керамикалықта сактап аласыз және қажет болғанда ыстық функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріштің ісін кетіру үшін аласыз.

- Егер аспапты үзак үақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызыдуры дискисін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу шығару қақпақшасы клапаны таза және құрғақ болуы керек.



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

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

- Мультипісріштің ісін кетіру үшін қолданылған резина бөлшектерін тазалағанда мүқият болыңыз: олар закымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйымдың корпусыннаң салынған тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу шығару қақпақшасы клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау жауапкершілікке өткізу. Мультипісріштің ісін кетіру үшін қолданылған салынған тазалау үшін қолданылған салынған көтіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

**Корпусты, қақпақтың ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті тазалау**

Өтінінің корпусын, қақпақының ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті жұмысқа ылғалды асблемесі майысса мен немесе сорышленген тазалаңыздар. Нығызаудауыш сакинаны алу үшін оны ақырынғанда өзінізге тартыңыз. Жұмысқа тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су ағызыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып сұртуге кеңес береміз.

**Алмалы бу шығару қақпақшасы және тірек қақпақшасын тазалау**

- Жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешініз және тартыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы қақпақшаны өзінізге тартыңыз.
- Тірек қақпақшасының резекесін үқытып шешініз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу шығару қақпақшасы және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
- Жинастырганда керісінше тәртіпте жасаңыз: тиек клапаның орнына қойыңыз және оған резина кигізіңіз, бу шығару қақпақшасы клапанының қақпақшасын тірелгенше кернегішке орнатыңыз. Аспап қақпағының үшішінде оның үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманың және тартаптаңыз.



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

**Табаны тазалау**

Сіз табаны жұмысқа құбак мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші көңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегендеге табаға жылы су құйып, біраң үақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз.

Табаны мультипісріш-жылдам корпусынан қоюдың алдында сыртқы бетін міндettі түрде кептіріп сұртыңыз.

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

## Конденсатты алып тастау

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы құсына жиналады және құралдың артқы жағында орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді.

1. Қақпакты ашып, тостаганды альыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін әмбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сал көтеріңзі.
2. Контейнерді шыныңқы жерінен ұстап өзіңіз қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контейнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостаганның жан-жағындағы құста қалған конденсатты ас үй майлайымен алып тастаңыз.

## Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатана үстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспалтың жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспалтың кате жұмысынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабыргаларын, қыздыру дисқісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлайып тазалауда болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірлегендеге керексіз істі boldырмай үшін оның қалдықтарын мүкітіп көтір керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мүкітіп алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

**i Аспалтың үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өткөнде келе толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен взір құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер етпейді.**

## Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкеleу мүмкін құралды меканикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ұйқытмал сабептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама түнніді: Е <sup>+</sup> , аспал 6 қыска дыбыстық сигнал береді	Жүйелік кате, басқару платасы немесе қыздыру элементінен шығып мүмкін	Аспалтың электр желісінен ажыратының жаңе сұйытының. Қақпактың тыйызы жауып, аспалтың электр желісінен қайта қосыныз

Ақау	Ұйқытмал сабептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама түнніді: Е4	Мультипісріш режимі бағдарламасының бір іске қосылды, бу шығару қақпакшасы жылдам пісіріш режимінде жұмыс істеуге ариналған	Жоғары қарай бу шығару қақпакшасы қақпактың акырын шешініз және тартыңыз
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама түнніді: Е5–Е7	Кызып кетуден автоматты қорғаның іске қосылған	Табаға бос аспалтың косылғы! Аспалтың электр желісінен ажыратып, қақпакты ашып, 10–15 минут бойы сұйытып, одан кейін дайындауды жаһалғастырыңыз
Дисплейде келесі кате туралы хабарлама түнніді: Е8	Мультипісріш режимі бағдарламасының бір іске қосылды, бу шығару қақпакшасы жылдам пісіріш режимінде жұмыс істеуге ариналған Жұмыс кезінде жылдам пісіріш режимі бағдарламаларының бірі тостагандық қысымын жеткіліктің деңгейнде жетпеген	«ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламасында 120 °C жоғары ашып қақпакпен пісіріңзі «ЖАРКА/ФРИТИОР» бағдарламасында ингредиенттерді тостагана суды кана аспал жұмыс параметрлерге жеткенде қосыныз
Аспал қосылмайды	Электркоректену бауы аспалқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Жоғары қарай бу шығару қақпакшасы қақпактың акырын шешініз және тартыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Бу шығару клапаны мен аспалтың қақпакын дұрыс орнатып тексеріңзі
Таба мен қыздыру элементінен шығып мүмкін	Шешілмелі электр бауы аспалтағы тисті ажыратерамикалық жаңе розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз	Шешілмелі электр бауы аспалтағы тисті ажыратерамикалық жаңе розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
Таба мен қыздыру элементінен шығып мүмкін	Электр желісінде коректену жаңылысы (ток, кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде токтың тұрақты жерде кернеуін тексеріңзі. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, үйнізге қызмет корсеттін үйімга жолыбыңыз
Таба мен қыздыру элементінен шығып мүмкін	Таба мен қыздыру элементінен шығып мүмкін	Аспалтың электр желісінен ажыратыңыз, сұйытыңыз. Ботен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
Кыздыру дисқісінде жылдам корпузына қысық орнатылған	Таба мен қыздыру элементінен шығып мүмкін	Табаны қисайтай тегіс орнатыңыз
	Кыздыру дисқісінде жылдам корпузына қысық орнатылған	Аспалтың электр желісінен ажыратыңыз, сұйытыңыз. Кыздыру дисқісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен шығы береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді		Бекіткіш клапан ластанган	«Құралға күтім жасау» белгініне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіліп отырылады.
Бекіткіш клапан немесе оның нығызыда резенкең жоғалған		Бекіткіш клапан немесе оның нығызыда резенкеңін бар екендігін тексеріліп отырылады.	
Әзірлеу кезінде аспалтық қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрді	Таба мен мультипі-сірігшілтік жылдам іш кікәләптағы ко-сылысының саны-лаусыздыбы бүз-зывылан	Таба аспал корпусына ки- сайын орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыныз
		Кақпақтың жабылған аған немесе қақпақтың астына бетен зат түсті	Кақпақ пен аспал корпусы арасында бетен зат (жоксы, жарма, ас кесе) жақтырылып тексеріліп, оларды алпын тастаңыз. Мультипі-сірігшілтік жылдам қақпағының саны-лаусыздыбы бүз-зывылан
Әзірлеу кезінде аспалтық қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақтағы тығызыдауыш резина қатты кірлемен, майысқан немесе зақымданған	Аспалтың ішкі қақпақындағы тығызыдауыш резина жағдайын тексерініз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	Ішкі қақпақтағы нығызыдау резенкеңін бар екендігін тексерініз



Егер қателікті дұрыстық алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініз.



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

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындауши жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен

расталған жағдайда фана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бузылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданған, сонымен қатар бүйімның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуына және шыбын материалдарына таралмайды (қаңылтыр таба, қыш және тефлондық тығызыдауыштар және т. б.).

Бүйімның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін аяқтау мүмкін болмаса).

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

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

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

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдада асуры керек. Мұндай бүйімдарды әдемтегі түрмисстық қоқыспен тастамаңыз.





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

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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)  
Made in China

RMC-PM400-CIS-UM-11