

# REDMOND

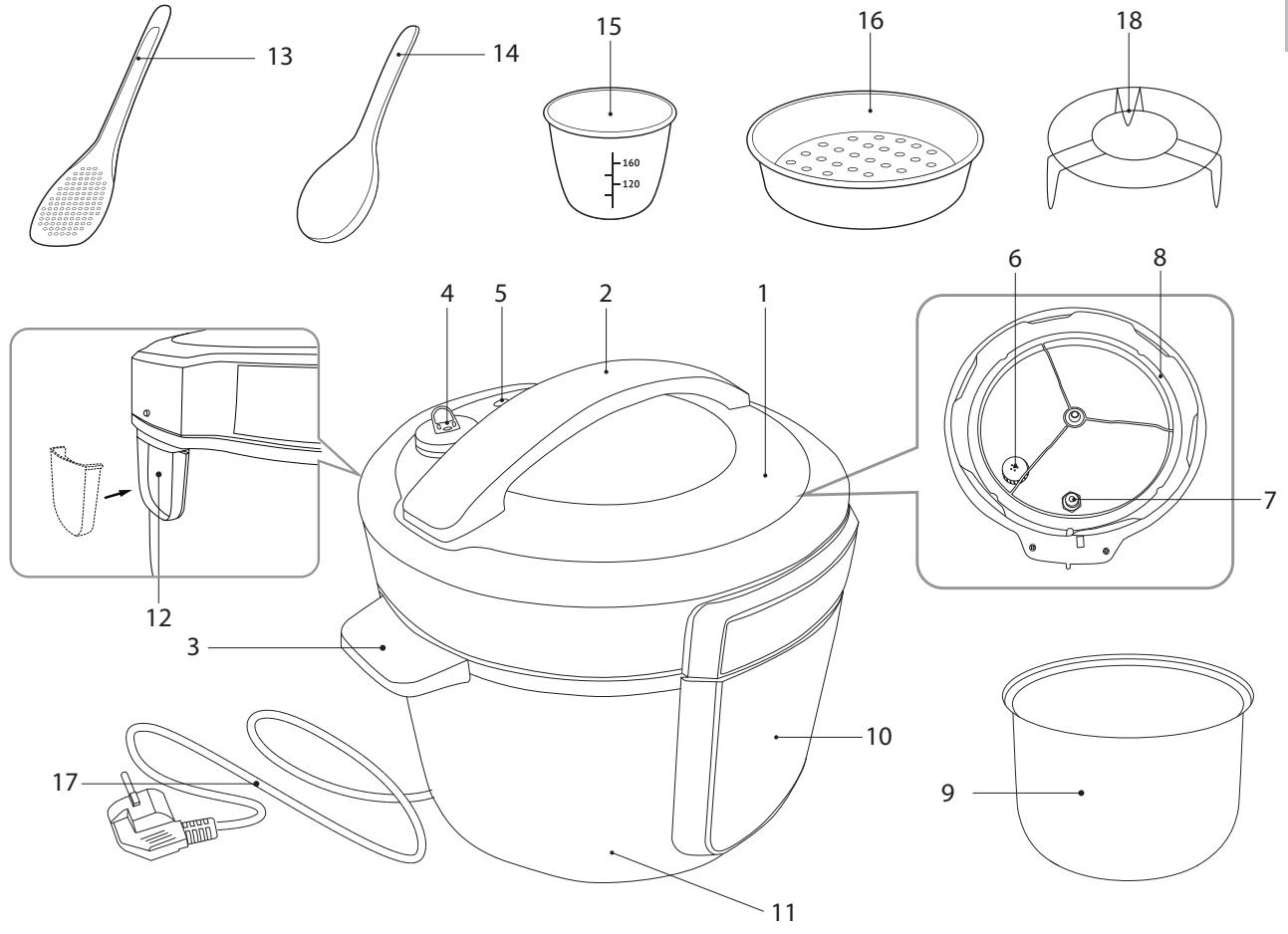
Мультиварка-скороварка  
RMC-PM381

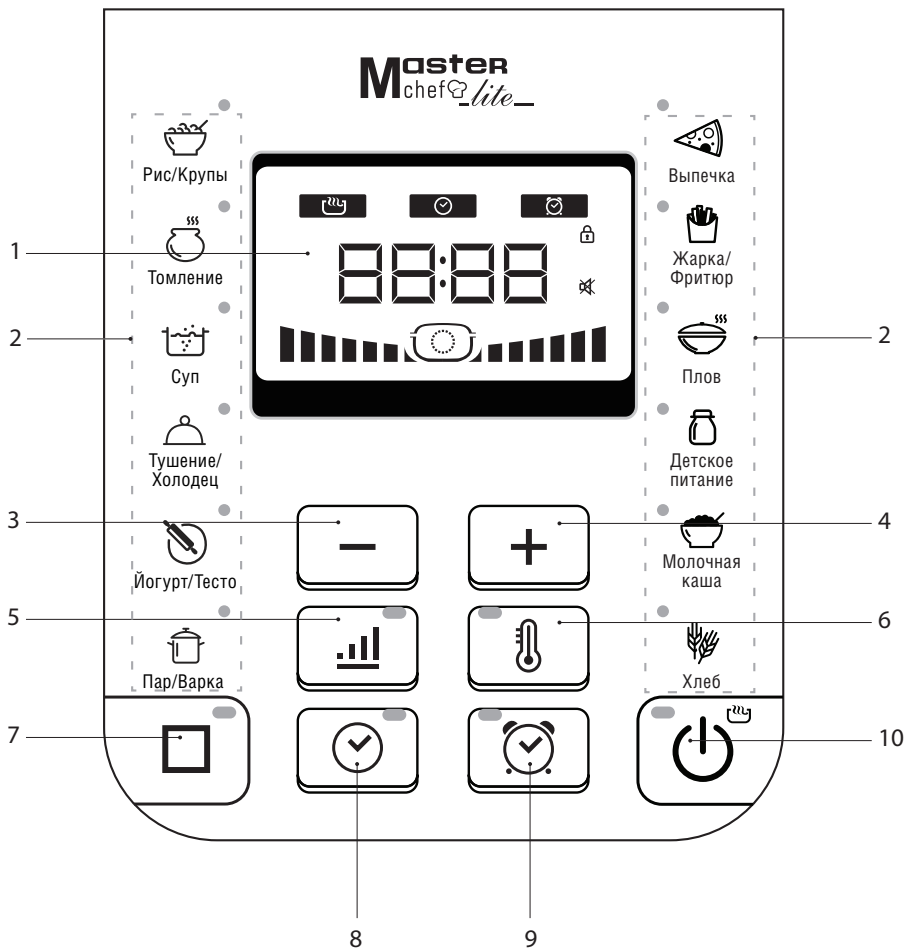
Руководство по эксплуатации

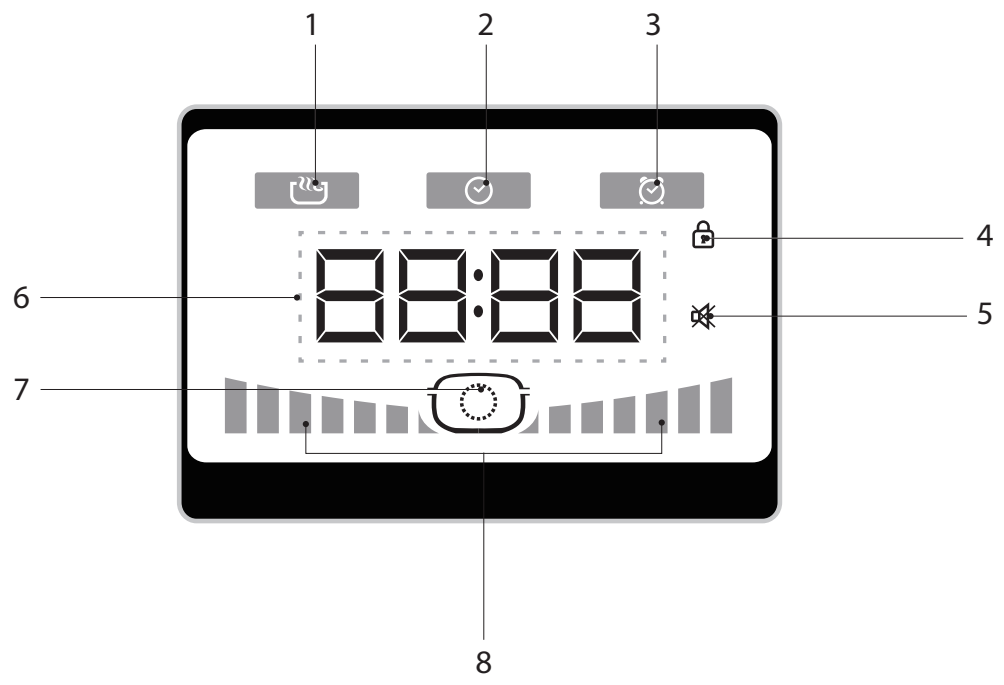


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

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







## СОДЕРЖАНИЕ

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

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

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

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

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

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

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


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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Технические характеристики

Модель.....	RMC-PM381
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	Съемный
Крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	290 × 330 × 300 мм
Вес нетто.....	4,7 кг ± 3%
Система защиты.....	4-уровневая:
• клапан выпуска пара	
• запорный клапан	
• температурный предохранитель	
• датчик избыточного давления	

## Программы

### В режиме скороварки:

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

### В режиме мультиварки:

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

## Функции

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

## Комплектация

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









Подставка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

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

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

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

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

## Дисплей (схема А3, стр. 5)

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

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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


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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Блокировка крышки

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


Когда давление внутри прибора выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут, затем переведите клапан выпуска пара в положение «Открыто» для нормализации давления в чаше.

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



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

### Система защиты

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




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

### Отключение звуковых сигналов

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





### Блокировка панели управления


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

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

### Установка времени приготовления

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


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

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

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

### Установка температуры приготовления

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



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

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

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

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

### Установка уровня давления




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





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

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

### Отсрочка старта программы




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

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

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

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



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

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

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

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





### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

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

### Предварительное отключение автоподогрева

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

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

### Разогрев блюд

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

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

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



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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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



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



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

### Для изменения температуры приготовления:

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



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

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



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

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

### Для изменения времени приготовления:

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



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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

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

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

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

**i** Изменение параметров может происходить в любом порядке.

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

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

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

Во время выхода прибора на заданные параметры мигают индикаторы **☺** и **▬** постепенно заполняется шкала уровня давления. При использовании программ, работающих в режиме скороварки, шкала уровня давления заполняется до установленного значения давления. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Индикатор **☺** перестанет мигать, индикатор **▬** и шкала уровня давления погаснут или будут гореть непрерывно, если работает программа под давлением.

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

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




**STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

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

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

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации


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


в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки-скороварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки-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/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	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 (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

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

### 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 тушеного мяса
55	Приготовление помадки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Колчнение
70	Приготовление пуша	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 кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных наггетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке RMC-PM381 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

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

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

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

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

### RHP-M02 – ветчинница

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

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

Сменные чаши для данной модели мультиварки.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

### Общие правила и рекомендации

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

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

STOP

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

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

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

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

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

### Очистка чаши

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

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

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

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

### Очистка съемного парового и запорного клапанов

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и снимите его.

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



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

### Удаление конденсата

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

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

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

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



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

### Хранение и транспортировка

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



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

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: 'E', прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора
		Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора - удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до упора
Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет	Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке	Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке
При работе устройства в режиме скороварки из отверстия запорного клапана продолжает выходить пар. Отсчет времени работы программы не идет	Запорный клапан загрязнен	Проведите очистку запорного клапана согласно разделу «Уход за прибором»
	Утеряны запорный клапан или его уплотнительная резинка	Проверьте наличие запорного клапана и его уплотнительной резинки

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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


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

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)  
 2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)  
 3 – серийный номер модели

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


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


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

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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах не-промислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
  - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.
-  **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
  - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
  - Завжди стежте за чистотою та справністю клапана випуску пари, клапана регулювання тиску, ущільнювального кільця з внутрішнього боку кришки, контейнера для збору конденсату. Ні в якому разі не включайте прилад в електромережу при наявності пошкоджень, засмічень, деформацій клапанів, внутрішньої кришки і ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збору конденсату. При самостійній заміні ущільнювального кільця використовуйте тільки запасне кільце, яке входить до комплекту приладу.
  - Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність в чаші води або іншої рідини – не менше 1/5 від обсягу чаші.

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

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

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

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

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

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

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

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

**STOP** **УВАГА! ЗАБОРОНЕНО використання приладу за будь-яких несправностей.**

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-PM381
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Кришка.....	змінна
Габаритні розміри.....	290 × 330 × 300 мм
Вага нетто.....	4,7 кг ± 3%
Система захисту.....	4-рівнева:

- клапан випуску пари
- запірний клапан
- температурний запобіжник
- датчик надлишкового тиску

**Програми**

**У режимі скороварки:**

- РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- СУП (СУП)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)
- ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
- ПЛОВ (ПЛОВ)
- ПАР (ПАР/ВАРІННЯ)

**У режимі мультиварки:**

- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
- МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
- ХЛЕБ (ХЛІБ)
- ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
- ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
- ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
- ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

**Функції**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокировка панели управления.....	€

**Комплектація**

Мультиварка-скороварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.









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

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

**Будова приладу (схема А1, стор. 3)**

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

**Панель управління (схема А2, стор. 4)**

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


**Дисплей (схема А3, стор. 5)**

1. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
2. Індикатор налаштування времени, роботи приготування

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

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

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


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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Блокування кришки


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

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



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

### Система захисту

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



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


### Вимкнення звукових сигналів

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

### Блокування панелі управління





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


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

Якщо панель заблокована, на дисплеї горить індикатор .

### Встановлення часу приготування

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

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтити. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин.

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

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

### Встановлення температури приготування

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

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

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

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

### Встановлення рівня тиску

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

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

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

### Відстрочка старту програми

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

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

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

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

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

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

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, почнеться виконання вибраної програми приготування.

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

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

**i** Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ/ТЕСТО» і «ЕКСПРЕСС».

### Предварительное отключение автоподогрева

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

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

### Розігрівання страв

Мультиварку-скороварку можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

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

3. Натисніть кнопку Спалахнуть індикатор кнопки й індикатор , таймер почне відлік часу розігрівання. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали.

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



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

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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



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

### Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . На дисплеї відобразяться стандартне значення температури, що мерехтить.



*Під час подальших змін температури відображатиметься останнє встановлене значення.*

2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискайте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж декількох секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, зміни будуть збережені автоматично.



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

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

### Для змінення часу приготування:

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

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

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



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



### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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



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



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

4. Для приготування в режимі скороварки переведіть паровий клапан в положення «Закрито», в режимі мультиварки – в положення «Открито».
5. Підключіть прилад до електромережі.
6. Для вибору автоматичної програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі. Ви також можете вибрати програму приготування, натискаючи кнопки і , перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
7. При необхідності змініть значення часу приготування, встановленого за замовчуванням.
8. За необхідності змініть температуру приготування (для програм, що працюють в режимі мультиварки) або рівень тиску (для програм, що працюють в режимі скороварки).
9. За необхідності встановіть час відстрочки старту.





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


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

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

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


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

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

**i** Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку .


**STOP** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

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



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

**Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)**

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

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



Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон регулювання часу приготування / Крок услаювати	Тиск	Відстрочка старту	Відлік часу з моменту закінчення	Автопідігрів
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випаровування води. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку  . На дисплеї відображується  .	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випаровування води.					

### III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

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

#### RAM-CL1 – щипці для чаші

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

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

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

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

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

#### RHP-M02 – ветчинниця

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

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

Змінні чаші для даних моделей мультиварок.

## IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



*Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов.*

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в приладі після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».
- Не варто залишати в закритому приладі чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в приладі, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.



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

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

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

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

Очищуйте корпус виробу, внутрішню поверхню кришки й ущільнювальне кільце м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливо використання делікатного чистячого средства. Щоб зняти ущільнювальне кільце, обережно потягніть його на себе. Во избежание появления потеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

### Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).


У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус приладу.

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

### Очищення знімного парового та запірнього клапанів

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

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

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

### Видалення конденсату

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

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


### Очищення робочої камери

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

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

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

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

### Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розміру на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку. Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Іде відлік часу роботи програми	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку до клацання
	Ущільнювальна gumka на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної gumки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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


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

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
  - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
  - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
  - Әрқашан жарық шығаратын қақпақшасының, қысымды реттегіш қақпақшаны ақапақтың ішкі дөңгелекті жинақтағыш ішкі қақпақтарыдың, конденсат жинау үшін контейнерлердің таза болуын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты өздігіңізбен ауыстыру кезінде тек қана құрал жинағына кіретін доңғалақты ғана пайдаланыңыз.
  - Тағам дайындау үшін қысымда міндетті түрде тостағанның көлемінен 1/5-тен кем емес су немесе басқа сұйықтық болуға тиіс.

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

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

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

- Бу шығару қақпақшасын ашқан кезде немесе тамақ даярлауды аяқтаған кезде вертикалды түрде ыстық бу атылу мүмкін. Қақпақтың үстінен еңкеймеңіз және қақпақшаны ашқан кезде оның үстінен қолды ұстамаңыз.
- Жұмыс камерасында қысым артқан кезде, қақпаққа блок қою жүйесі автоматты түрде қосылады. Құрал қақпағын жұмыс камерасындағы қысымды алдын ала қалыпқа келтірмей ашуға тырыспаңыз.
- Сұйық немесе езбе тәрізді тағамдарды әзірлеу аяқталғаннан кейін, бұды шығару қақпақшасы арқылы ыстық сұйықтықтың лақтырылуына жол бермеу үшін, қысымды лақтырар алдында 10-15 минут ішінде құралды суынуға қалдырыңыз.
- Құрал қақпағын оның үстінде орнатылған пластикалық тұтқадан ұстап қана ашыңыз. Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

**STOP** Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге Тыйым салынады!

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

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

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

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі.....	RMC-PM381
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері.....	290 × 330 × 300 мм
Таза салмағы.....	4,7 кг ± 3%
Қорғау жүйесі.....	4-деңгейлі:
• бу шығару қақпақшасы	
• тірек қақпақшасы	
• температуралық сақтандырығыш	
• артық қысым датчигі	

**Бағдарламалар**

**Жылдам қайнату режимінде:**

РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)  
 СУП (СОРПА)  
 ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)  
 ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)  
 ПЛОВ (ПАЛАУ)  
 ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)

**Мультипісіру режимінде:**

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)  
 МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)  
 ХЛЕБ (НАН)  
 ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)  
 ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)  
 ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)  
 ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

**Функциялар**

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

**Жинақталу**

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіш..... 1 дана  
 Тостағаны..... 1 дана

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

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

**Құрылысы (А1 сурет, 3 бет)**

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Ыдыстың алынбалы қақпағы          | 10. Дисплеймен басқарылатын панель         |
| 2. Тұтқасы ашу басқышы               | 11. Құралдың корпусы                       |
| 3. Тасымалдауға арналған тұтқалар    | 12. Конденсатты жинауға арналған контейнер |
| 4. Алынбалы бу құлақшасы             | 13. Тегіс қасық                            |
| 5. Бекітетін құлақша                 | 14. Ожау                                   |
| 6. Бу клапанының қорғаныш қақпақшасы | 15. Өлшегіш стақан                         |
| 7. Бекіткіш қақпақшасының резенкесі  | 16. Буда дайындауға арналған контейнер     |
| 8. Тығыздағыш сақина                 | 17. Электрқуатының шнұры                   |
| 9. Ыдыс                              | 18. Буда пісіруге арналған тіреуіш         |

**Басқару тақтасы (А2 сурет, 4 бет)**

1. Дисплей
2. Әзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау түймешіктері
3. түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
4. түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
5. – қысым деңгейін ұлғайту/азайту
6. түймешігі – температураның режимін реттеуге көшу
7. түймешігі – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
8. түймешігі – әзірлеудің уақытына қоюдың режиміне өту
9. түймешігі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
10. түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру


**Дисплей (А3 сурет, 5 бет)**

1. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы

2. Әзірлеу уақытына қою режимінің индикаторы, бағдарламасының жұмысын
3. Стартты кейінге қалдыру индикаторы
4. Қақпақты блоктау индикаторы
5. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
6. Уақыт/температура шамасының индикаторы
7. Қысым индикаторы
8. Жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы/қысым деңгейінің шкаласы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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


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

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Қақпақты құрсаулау


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

Аспап ішіндегі қысым атмосфералықтан жоғары болса, қақпақ автоматты түрде құрсауланады. Егер әзірлеу аяқталғанда қақпақ күш салмастан ашылмаса, демек жұмыс камерасындағы қысым әлі аса жоғары. Аспаптың салқындауына бірнеше минут беріңіз, сосын бу шығару клапанын ыдыстағы қысымды қалыптандыру үшін «Открыто» ыңғайына қойыңыз.



 **НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызбады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиіменіз. Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.

### Қорғау жүйесі




Мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе автоматты түрде пісіру процесін үзбей деректер параметрлерін қалпына келтіреді. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, мультипісіргіш-жылдам толығымен өшіріледі жұмыс істейді, 6 қысқа сигнал естіледі.

Егер сіз  батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен ажыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсеңіз, аспаптың салқындауына бірнеше минут беріңіз, сосын бу шығару клапанын ыдыстағы қысымды қалыптандыру үшін «Открыто» ыңғайына қойыңыз. Жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіргеннен кейін аспаптың қақпағын ашыңыз.

### Дыбыс белгілерін ажырату






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

### Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады. Егер де панель бұғатталған болса, дисплейде  деген индикатор жанады.

### Әзірлеу уақытын орнату


Мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеруі қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жылжылықтай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.


Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

## Даярлық температурасын орнату


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

Даярлау температурасын орнату үшін автоматтық бағдарламаны таңдаған соң  нүктесін басыңыз. Дисплейде температураның мәні жыпылықтай бастайды. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз, максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан жалғасады.

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

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

## Қысым деңгейін бекіту






Жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламасын пайдалану кезінде сіз өз бетіңізше қысым деңгейін өзгерте аласыз. Қысымды орнату тәртібіне өту үшін, **■** нүктесін басыңыз, дисплейде  индикаторы және қысым деңгейінің шкаласы жыпылықтайтын болады.


Қысымды ретке келтіру **+** және **—** нүтелері арқылы жүргізіледі, қысым деңгейінің шкаласындағы бөліктер саны симметриялы түрде өзгереді болады. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстап тұрыңыз, максималды (минималды) мәнге жеткенде уақытты белгілеу диапазонның басынан/соңы жалғасады.

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

## Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру




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

Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жыпылықтай бастайды. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Автосақтаудан кейін  инди-


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

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



 *Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРҚА/ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.*


«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жанып тұрады, дисплейде стартты артқа шегіндірудің минуттық кері есебі бейнеленеді, егер автожылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жанып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін  батырмасын басыңыз.

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

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





## Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)


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

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

 *«ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасмайды.*

## Автожылытуды алдын ала сөндіру




Егер автожылытуды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз ( индикаторы сөнеді). Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз ( индикаторы жанады).



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

## Тағамдарды жылыту

Мультипісіргіш-жылдам пісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:



1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз.  батырмасының индикаторы мен  индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының есебін бастайды. 70°C температураға жеткенде аспап екі қысқа дыбыстық сигнал береді.

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



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


### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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





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

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде  бағдарламасын басыңыз. Дисплейде үнсіз келісім бойынша температураның жыпылықтаған мәні.



*Температураны одан кейін өзгерту кезінде соңғы орнатылған мән шығатын болады.*


2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін  батырмасын, азайту үшін  батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды/минималды шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан/соңы басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.







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

*Алдын ала жылыту кезінде (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылған болса) дайындау температурасын өзгерткен кезде алдын ала жылыту процесі үзіледі. Бағдарламаның жұмыс уақытының кері есебі басталады. Дайындау уақытын өзгерту алдын ала жылыту процесіне әсер етпейді.*

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

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

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






*Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.*

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
  2. Ингредиенттерді мультипісіргіш-жылдам пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
  3. Аспаптың қақпағын жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрыңыз.
-  *КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.*
4. Жылдам тәртібінде даярлау үшін бу клапанын «Закрыто» ыңғайына ауыстырыңыз, мультипісіргіш тәртібінде – «Открыто» ыңғайына қойыңыз.
  5. Құралды электр желісіне қосыңыз.
  6. Даярлаудың автоматты бағдарламасын таңдау үшін панельдегі тиісті нүктені басыңыз. Сіз сонымен қоса  және  нүктелерін баса отырып, даярлау бағдарламасын таңдай аласыз, бағдарламаларды ауыстырып отыру айналдыра жүргізіледі, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
  7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
  8. Қажет болған жағдайда даярлау температурасын (мультипісіргіш тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін) немесе қысым деңгейін (жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламалар үшін) өзгертіңіз.

9. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.



Параметрлердің өзгеруі кез келген тәртіпте болуы мүмкін.

Баптаудың кез келген кезеңінде **U** нүктесін басу, енгізілген параметрлермен бағдарламаның қосылуына алып келеді.

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



Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеме аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында онда санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде **☺** және **▲** индикаторы жыпылықтайды, қысым деңгейінің шкаласы біртіндеп толтырылады. Жылдам тәртібінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, қысым деңгейінің шкаласы қысымның бекітілген мәніне дейін толтырылады. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін аспап дыбыстық сигнал береді. **☺** индикаторы жыпылықтауын тоқтатады, **▲** индикаторы және егер бағдарлама қысымда жұмыс істесе қысым деңгейінің шкаласы өшеді немесе үзіліссіз жанып тұратын болады.

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

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



Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, **U** батырмасын басыңыз.



**ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ:**

– тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;

– жылдам пісіру режимінде сусыз немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стакан);




– жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күні бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орынау қадамы	Қысым	Стартты шегеру	Қайнау сәтінен бастап уақыттық есептеме	Автожылыту
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырма, рулька әзірлеу	1:00	1 мин – 5 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен сұйық көзжелерді дайындау	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және қураушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықыту	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин		✓		
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы	0:10	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓		✓
ПАР/ВАРКА	Бағдарлама етті, балықты, құс етін, көкөністерді және көп құрамдасты тағамдарды қайнатуға / буда пісіруге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді). Егер сіз бұл бағдарламада уақытты автоматты түрде баптауды қолданбайтын болсаңыз, «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» кестесіне сүйеніңіз	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓	✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓		✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек. Белгіленген әзірлеу температурасына жеткенде құрал 2 қысқа дыбыстық белгі береді	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин			✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин	✓	✓		✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күні бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының реттеу диапазоны / Орнату кезеңі	Қысым	Стартты шегеру	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептенсіз	Автоқыздыру
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда), бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілегенде  батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады. Автоқылтыу уақыты 2 сағатпен шектеледі	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде  түймешігін басыңыз. Дисплейде  индикаторы көрсетіледі	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады					

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

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

#### RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультиваркадан тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

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

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

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

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


#### RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшініші мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде каструльде пайдалана аласыз.

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

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

### IV. АСПАП КҮТІМІ

 Бұйымды тазалауға кірсудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыбыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультитипісіргіште-жылдам әзірлеген соң ас іісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультитипісіргіште-жылдам әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыт керамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультитипісіргіште-жылдам ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

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

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

- Мультитипісіргіштің-жылдам резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешімелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультитипісіргіште-жылдам ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

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

Өнімнің корпусын, қақпағының ішкі жағын және бекіткіш дөңгелекті жұмсақ ылғалды абсорбент майльғымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Нығыздауыш сақинаны алу үшін

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

### Табаны тазалау

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

Қатты кiрленгенде табаға жылы су құйып, бiраз уақыт жiбiтiп қойыңыз, одан кейiн тазалап шығыңыз. Табаны мультипiсiргiш-жылдам корпусына қоюдың алдында сыртқы бетiн мiндеттi түрде кептiрiп сүртiңiз.

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

### Алмалы бу және тірек қақпақшасын тазалау

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

1. Жоғары қарай бу қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы қақпақшаны өзіңізге тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинастырғанда керісінше тәртіпте жасаңыз: тиек клапанын орнына қойыңыз және оған резина кигізіңіз, бу клапанының қақпақшасын тірелгенше кернегішке орнатыңыз. Аспап қақпағының ұяшығына бу клапанын нығыздап орнатыңыз.



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

### Конденсатты жою

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контеңнерге ағып кетеді.

1. Қақпақты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контеңнерге толық ағып кету үшін әмбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Контеңнерді шығыңқы жерінен ұстап өзіңізге қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контеңнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостағанның жан-жағындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен алып тастаңыз.

### Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек. Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орта-

лық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірленгенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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



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

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*, аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімді электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз. Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипiсiргiш-жылдам корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кiрленген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультитипісіргіш-жылдам қақпағын ылғи сыртты естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесі жоқ	Ішкі қақпақта нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз
Құрылғының жылдам қайнату режиміндегі жұмысы кезінде бекіткіш клапан тесігінен бу шыға береді. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрмейді	Бекіткіш клапан ластанған	«Құралға күтім жасау» бөліміне сәйкес бекіткіш клапанға тазалау жүргізіңіз.
	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесі жоғалған	Бекіткіш клапан немесе оның нығыздау резеңкесінің бар екендігін тексеріңіз

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

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым 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 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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



**EAC**

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

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

RMC-PM381-CIS-UM-3