

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-PM503

Руководство по эксплуатации



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

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

|     |       |    |
|-----|-------|----|
| RUS | ..... | 6  |
| UKR | ..... | 17 |
| KAZ | ..... | 26 |



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

Виробник: «Пауер Поінт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

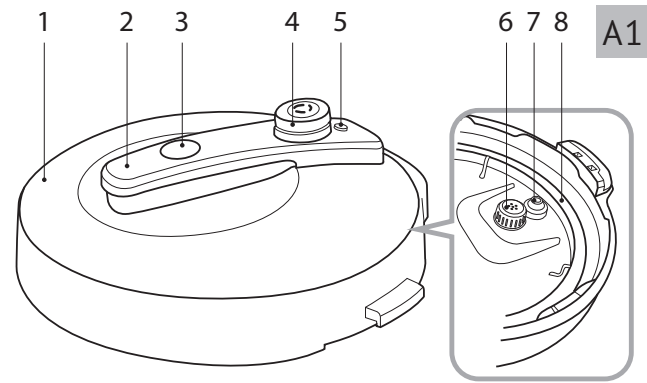
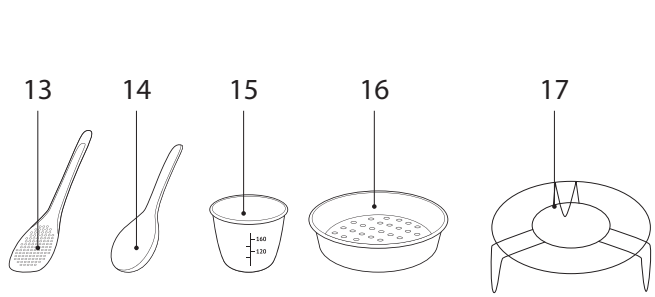
Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

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

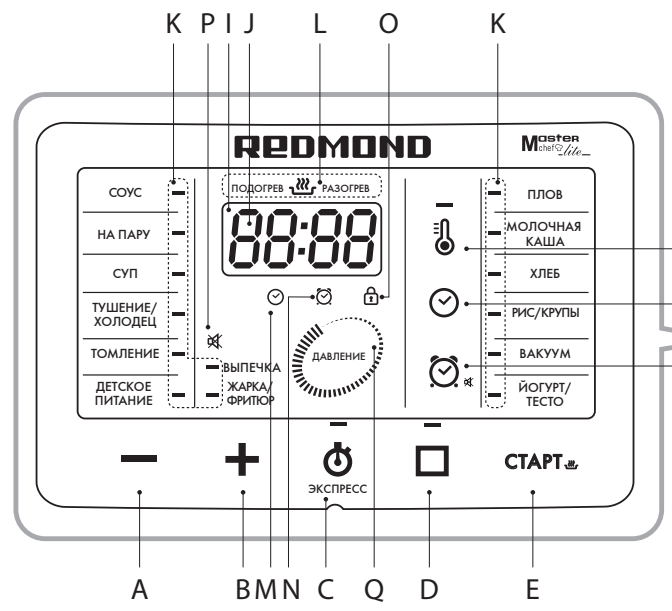
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2019

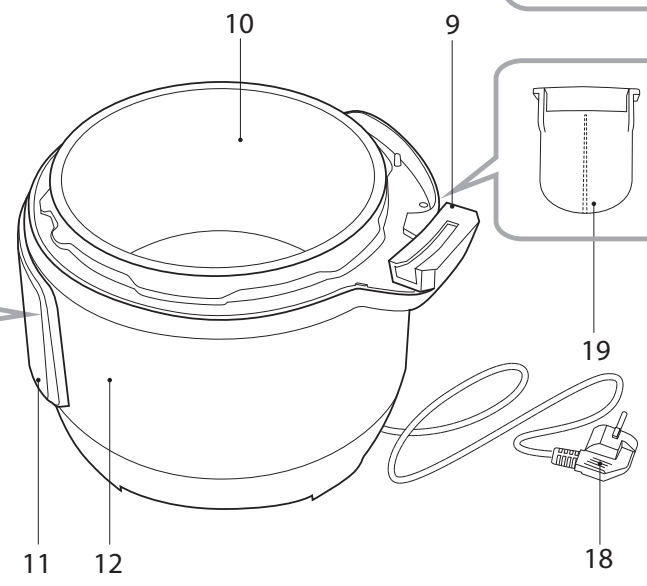
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.



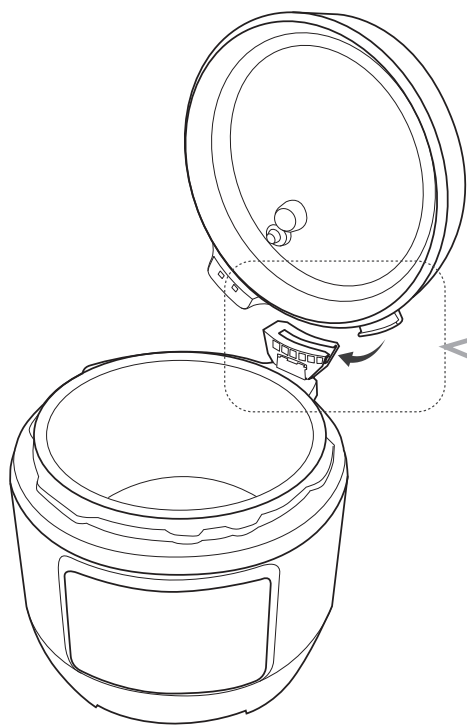
A1



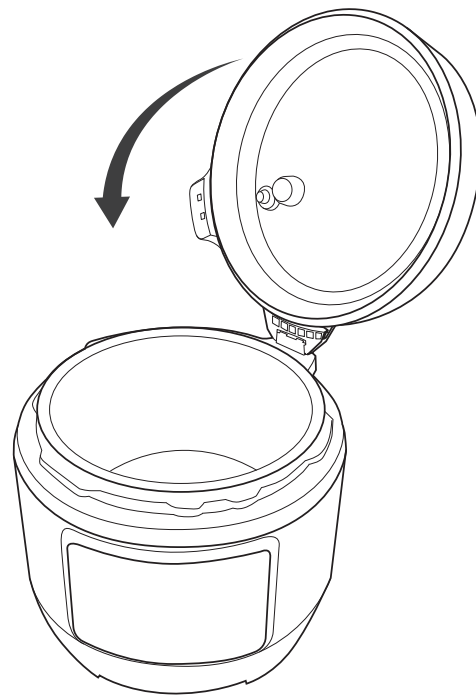
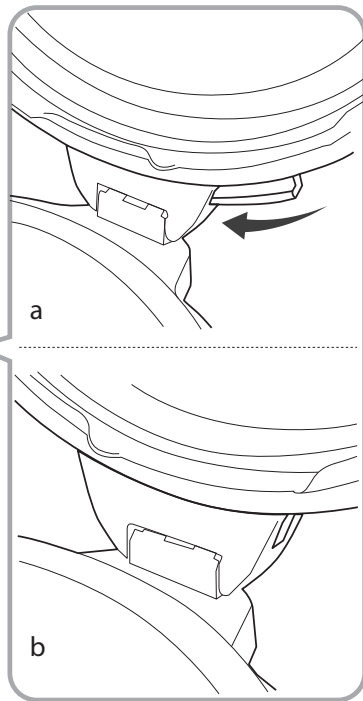
A B M N C Q D E



A2



1



2

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....                                   | 6  | Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....        | 11 |
| Технические характеристики.....                          | 8  | Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....            | 12 |
| Программы.....   | 8  | III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....  | 13 |
| Функции.....   | 8  | Общие рекомендации.....  | 13 |
| Комплектация.....  | 8  | Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....           | 13 |
| Устройство прибора.....                                  | 8  | IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....  | 14 |
| Панель управления.....                                   | 8  | V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....  | 14 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....                      | 9  | VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....  | 15 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....                            | 9  | Общие правила и рекомендации.....  | 15 |
| Блокировка крышки.....                                   | 9  | Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и уплотнительного кольца..... | 15 |
| Отключение звуковых сигналов.....                        | 9  | Очистка чаши.....  | 15 |
| Блокировка панели управления.....                        | 9  | Очистка съемного парового и запорного клапанов.....                          | 15 |
| Установка времени приготовления.....                     | 9  | Удаление конденсата.....   | 15 |
| Отсрочка старта программы.....                           | 10 | Очистка рабочей камеры.....  | 15 |
| Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 10 | Хранение и транспортировка.....  | 16 |
| Предварительное отключение автоподогрева.....            | 10 | VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....                                    | 16 |
| Разогрев блюд.....                                       | 10 | VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....   | 16 |
| Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....                            | 10 |  |    |
| Система защиты.....                                      | 11 |  |    |

## 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-PM503 — 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.*

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

STOP

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

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

STOP

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

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора 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 парового клапана, запорного клапана, уплотнительного кольца с внутренней стороны крышки, контейнера для сбора конденсата. Ни в коем случае не включайте прибор в электросеть при наличии повреждений, засоров, деформаций клапанов, внутренней крышки и уплотнительного кольца или с наполненным контейнером для сбора конденсата.
- Для приготовления пищи под давлением обязательно наличие в чаше воды или другой жидкости – не менее 1/5 от объема чаши.

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

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

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

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

прибора без предварительной нормализации давления в рабочей камере.

- По окончании приготовления жидких или пюреобразных блюд дайте прибору остыть в течение 10-15 минут перед сбросом давления, чтобы предотвратить выброс горячей жидкости через паровой клапан.
- Поднимать прибор можно только за ручки в нижней части корпуса и только в выключенном состоянии.

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

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

**STOP** *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

### Технические характеристики

|   |                  |
|---|------------------|
| Модель.....                                   | RMC-PM503        |
| 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 .....                          | съёмный          |
| Крышка.....                                   | съёмная          |
| Система защиты .....                          | 4-уровневая:     |

- клапан выпуска пара
- запорный клапан
- температурный предохранитель
- датчик избыточного давления

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Габаритные размеры .....  | 290 × 285 × 310 мм |
| Вес нетто.....            | 5,5 кг             |
| Длина шнура питания ..... | 1 м                |

### Программы

#### В режиме скороварки:

РИС/КРУПЫ  
СУП  
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ  
ТОМЛЕНИЕ  
ПЛОВ  
НА ПАРУ

#### В режиме мультиварки:

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

### Функции

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

### Комплектация








|  |       |
|--|-------|
| Мультиварка-скороварка.....              | 1 шт. |
| Чаша.....                                | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару..... | 1 шт. |
| Подставка для приготовления на пару..... | 1 шт. |
| Мерный стакан .....                      | 1 шт. |
| Черпак .....                             | 1 шт. |
| Плоская ложка .....                      | 1 шт. |
| Книга рецептов .....                     | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации.....         | 1 шт. |
| Сервисная книжка.....                    | 1 шт. |

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

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

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

### Панель управления


- A. Кнопка  – выбор программ приготовления, уменьшение значения параметра  
 B. Кнопка  – выбор программ приготовления, увеличение значения параметра  
 C. Кнопка  – включение программы «ЭКСПРЕСС»  
 D. Кнопка  – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек  
 E. Кнопка «СТАРТ» – включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева  
 F. Кнопка  – настройка температуры  
 G. Кнопка  – настройка времени  
 H. Кнопка  – настройка отложенного старта, выключение звуковых сигналов



- I. Дисплей
- J. Индикатор значения времени/температуры
- K. Индикаторы программ приготовления
- L. Индикатор автоподогрева/разогрева
- M. Индикатор установки времени
- N. Индикатор установки отсрочки старта
- O. Индикатор блокировки крышки
- P. Индикатор отключения звуковых сигналов
- Q. Индикатор давления

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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


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

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

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

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

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


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

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



## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


### Блокировка крышки

Установите крышку на прибор, как показано на схеме **A2**, стр. 4. Закройте крышку и поверните по часовой стрелке до упора, прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор

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



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

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

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



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



### Отключение звуковых сигналов

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

### Блокировка панели управления






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

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

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

### Установка времени приготовления

В мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM503 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, прибор подаст длинный звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

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

### Отсрочка старта программы

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

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

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

**i** При установке значения 00:00 после нажатия кнопки «Старт» начнется выполнение программы приготовления.

*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.

**💡** 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 «ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и «ЭКСПРЕСС».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM503 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку «СТАРТ», индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «СТАРТ» еще раз (индикатор загорится).

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

### Разогрев блюд

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM503 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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


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

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

**i** 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, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

#### Для изменения температуры приготовления:

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

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

2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку **+**, для уменьшения — кнопку **—**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.


3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, изменения будут сохранены автоматически.



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

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

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

#### Для изменения времени приготовления:

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



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

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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


#### Система защиты

Мультиварка-скороварка REDMOND RMC-PM503 оснащена многоуровневой системой защиты. Если температура и (или) давление в камере превысит допустимые показатели, система автоматически нормализует данные параметры без прерывания процесса приготовления. Если за определенное время этого не произойдет, работа мультиварки-скороварки будет полностью остановлена, прибор подаст 6 коротких звуковых сигналов.

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

#### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

**⚠** **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 «ХЛЕБ», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА».

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

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

6. С помощью кнопок **+** и **—** выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
8. При необходимости установите время отсрочки старта.

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



*В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор ☺, при использовании программ, работающих в режиме скороварки, постепенно заполняется круговой индикатор ☺. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы ☺ и ☺ будут гореть непрерывно.*

10. О завершении программы приготовления вас оповестят три коротких звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор , отображается прямой отсчет времени функции) или в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

11. По окончании приготовления дайте прибору остыть в течение нескольких минут, после чего нажмите кнопку открытия парового клапана для выпуска пара и нормализации давления в рабочей камере. После нормализации давления в чаше поверните крышку прибора против часовой стрелки до упора, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор погаснет.



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



**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- **заполнять чашу продуктами и водой выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши;**
- **готовить в режиме 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 рекомендуем воспользоваться рецептами из прилагаемой к прибору кулинарной книги, разработанной специально для данной модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).*

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

| Программа  | Рекомендации по использованию           | Время приготовления по умолчанию | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы | 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  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |

| Программа     | Рекомендации по использованию  | Время приготовления по умолчанию | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы | Приготовление под давлением | Отсрочка старта | Ожидание выхода на рабочие параметры | Автоподогрев |
|---------------|--|----------------------------------|--|--|-----------------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------|
| ВАКУУМ        | Приготовление продуктов в вакуумной упаковке   | 2:30                             | 1 мин – 10 ч / 1 мин                                       | 40-100°C / 1°C   |                             | ✓               |                                      |              |
| ХЛЕБ          | Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами                     | 3:00                             | 1 мин – 4 ч / 1 мин  |  |                             | ✓               |                                      | ✓            |
| НА ПАРУ       | Приготовление на пару или варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» | 0:10                             | 1 мин – 2 ч / 1 мин  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |
| ВЫПЕЧКА       | Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста  | 1:00                             | 1 мин – 4 ч / 1 мин  | 35-180°C / 1°C   |                             | ✓               |                                      | ✓            |
| 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  | 35-180°C / 1°C   |                             |                 | ✓                                    | ✓            |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности  | 0:20                             | 1 мин – 4 ч / 1 мин  |  |                             | ✓               | ✓                                    | ✓            |

| Программа         | Рекомендации по использованию   | Время приготовления по умолчанию   | Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки | Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы | Приготовление под давлением | Отсрочка старта | Ожидание выхода на рабочие параметры | Автоподогрев |
|-------------------|---|--|--|--|-----------------------------|-----------------|--------------------------------------|--------------|
|                   |   |  |  |  |                             |                 |                                      |              |
| ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ | Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного   | 0:20   | 1 мин – 4 ч / 1 мин  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |
| СУП               | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов   | 0:20   | 1 мин – 4 ч / 1 мин  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |
| ЙОГУРТ/ТЕСТО      | Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста   | 8:00   | 10 мин – 12 ч / 1 мин                                      |  |                             | ✓               |                                      |              |
| ТОМЛЕНИЕ          | Приготовление тушенки, рульки   | 1:00   | 1 мин – 5 ч / 1 мин  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ   | Приготовление детского питания  | 0:10   | 1 мин – 4 ч / 1 мин  |  |                             | ✓               |                                      | ✓            |
| ПЛОВ              | Приготовление различных видов плова   | 0:20   | 1 мин – 3 ч / 1 мин  |  | ✓                           | ✓               | ✓                                    | ✓            |
| СОУС              | Приготовление различных соусов  | 0:30   | 1 мин – 5 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 кнопку  или «СТАРТ». Загорится индикатор кнопки  , 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 со-

гласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.

- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промойвайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), 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 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                       |

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

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


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

| Рабочая температура, °C | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|-------------------------|---|
| 170                     | Приготовление в кларе   |
| 175                     | Приготовление куриных наггетсов                               |
| 180                     | Приготовление картофеля фри                                   |

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке-скороварке REDMOND RMC-PM503 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-скороварки. Возможно использование с мультиварками-скороварками других брендов.

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

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


### RHP-M02 – ветчинница

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

**RB-A573 — чаша с антипригарным покрытием**

Сменная чаша для данной модели мультиварки-скороварки.

**VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ**

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

**Общие правила и рекомендации**

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке-скороварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, запорный и паровой клапаны должны быть чистыми и сухими.

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

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

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

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

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

**Очистка чаши**

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


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

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить 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 защитную решетку на внутренней стороне крышки, потянув ее на себя.
3. Аккуратно снимите резинку запорного клапана и извлеките сам клапан. Промойте все части парового и запорного клапанов.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте запорный клапан на место и наденьте на него резинку, установите защитную решетку парового клапана на распоры до упора. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

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

**Удаление конденсата**

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

**Очистка рабочей камеры**

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

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

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

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

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


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

### Хранение и транспортировка

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

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

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Неисправность   | Возможные причины   | Способ устранения   |
|---|---|---|
| На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: 'E', прибор подает 6 коротких звуковых сигналов | Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента                   | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова  |
| Прибор не включается  | Прибор не подключен к электросети   | 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  |
| Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Идет отсчет времени работы программы    | Нагревательный диск сильно загрязнен  | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск   |
|   | 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 (горит индикатор  ) |
| Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар. Отсчет времени работы программы не идет | Уплотнительная резина на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена                           | Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены   |
|   | Отсутствует уплотнительная резинка на внутренней крышке   | Проверьте наличие уплотнительной резинки на внутренней крышке   |

| Неисправность   | Возможные причины                                      | Способ устранения   |
|---|--|---|
| 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



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте [www.r4s.redmond.company](http://www.r4s.redmond.company).

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном 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.).

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 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

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.

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.**

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, спричинені недо-триманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням 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 призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.
- Завжди слідкуйте за чистотою та справністю парового клапана, запір-ного клапана, ущільнювального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмийте прилад в електромережу за наявності пошкоджень, засмічень, деформації клапанів, внутрішньої кришки й ущільнювального кільця або з наповненим контейнером для збирання конденсату.
- Для приготування їжі під тиском обов'язкова наявність у чаші води або іншої рідини – не менше ніж 1/5 від об'єму 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** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** запускати програму приготування під високим тиском, якщо кришка приладу не зафіксована повністю!

- При відкритті парового клапана під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Не нахилийтеся над кришкою та не тримайте руки над отворами клапана під час його відкриття.
- У разі підвищення тиску в робочій камері автоматично спрацьовує система блокування кришки. Не 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 паровий клапан.
- Піднімати прилад можна тільки за ручки в нижній частині корпусу і тільки у вимкненому стані.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами 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 можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

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

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

**Технічні характеристики**

|  |                  |
|--|------------------|
| Модель.....                                  | RMC-PM503        |
| 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           |
| Система захисту.....                         | 4-рівнева:       |

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

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Габаритні розміри.....    | 290 × 285 × 310 мм |
| Вага нетто.....           | 5,5 кг             |
| Довжина електрошнура..... | 1 м                |

**Програми****У режимі скороварки:**

РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)  
СУП (СУП)  
ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХО-  
ЛОДЕЦЬ)  
ТОМЛЕННЯ (ТОМЛІННЯ)  
ПЛОВ (ПЛОВ)  
НА ПАРУ (НА ПАРІ)

**У режимі мультиварки:**

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)  
МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)  
ВАКУУМ (ВАКУУМ)  
ХЛЕБ (ХЛІБ)  
ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)  
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)  
ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)  
СОУС (СОУС)  
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. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.*

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

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Змінна кришка приладу             | 11. Панель управління з дисплеєм       |
| 2. Ручка для откриття крышки         | 12. Корпус приладу                     |
| 3. Кнопка відкриття парового клапана | 13. Плоска ложка                       |
| 4. Змінний паровий клапан            | 14. Черпак                             |
| 5. Запірний клапан                   | 15. Мірна склянка                      |
| 6. Захисна решітка парового клапана  | 16. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Гумка запірною клапана            | 17. Підставка для приготування на парі |
| 8. Ущільнювальне кільце              | 18. Електрошнур                        |
| 9. Кріплення знімної кришки          | 19. Контейнер для збирання конденсату  |
| 10. Чаша                             |  |

**Панель управління**

- A. Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра
- B. Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра
- C. Кнопка  – запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- D. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- E. Кнопка «СТАРТ» – увімкнення заданого режиму приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву
- F. Кнопка  – перехід у режим встановлення температури
- G. Кнопка  – перехід у режим налаштування часу
- H. Кнопка  – перехід у режим встановлення часу відкладеного старту, відключення звукових сигналів
- I. Дисплей
- J. Індикатор значення часу/температури
- K. Індикатори програм приготування
- L. Індикатор автопідігрівання/розігрівання

- M. Індикатор налаштування времени приготування
- N. Індикатор налаштування відстрочки старту
- O. Індикатор блокування кришки
- P. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- Q. Індикатор рівня тиску в робочій камері

## 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.

**STOP** УВАГА! Підняти прилад за ручку для відкриття кришки ЗАБОРОНЕНО.

*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

Встановіть кришку на прилад, як показано на схемі **A2**, стор. 4. Закрийте кришку й поверніть за годинниковою стрілкою до упору, прилад подасть звуковий сигнал, спалахне індикатор **Q** на панелі управління. При блокуванні кришка приладу герметично з'єднується з корпусом виробу, що дозволяє створювати в його робочій камері високий тиск.

Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, потім натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в чаші.

**i** У зв'язку з конструктивними особливостями приладу при відкритті та знятті кришки індикатор **Q** на панелі управління також буде горіти.

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

### 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 **Q**. Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор **Q**.

### 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, на дисплеї з'явиться символ [ ]. У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ [ ].

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку **—**, потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку **+**, утримуйте обидві кнопки кілька секунд. На дисплеї з'явиться символ [ ].

### Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці REDMOND RMC-PM503 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЖСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку **Q**. Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки **+** і **—**. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку **Q**. 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 **Q**.

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

### 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 **Q**. Спалахне індикатор **Q**, значення годинника на дисплеї почне

мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискуючи 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 . 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. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

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

Під час роботи функції «Отсрочка старта» горять індикатор вибраної програми й індикатор , на дисплеї відображується зворотний щохвилинний 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.

**i** 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 прямиий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

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

### Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього в мультиварці REDMOND RMC-PM503 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час роботи програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ», індикатор згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «СТАРТ» 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 REDMOND RMC-PM503 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 ---).

**i** 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 роботи програм «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ВАКУУМ» (горить індикатор кнопки ). Діапазон і крок зміни часу приготування залежать від вибраної програми. Діапазон зміни температури залежить від вибраної програми, крок зміни – 1°C.

**i** 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, і символ «С».

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

2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте 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.

**i** 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, натискуючи кнопки **+** і **-**. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилини натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилини. 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 хвилини 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.

**Система захисту**

Мультиварку-скороварку REDMOND RMC-PM503 обладнано багаторівневою системою захисту. Якщо температура й (або) тиск у камері перевищить допустимі показники, система зупинить процес приготування. Коли дані параметри придуть в норму, процес приготування відновиться. Якщо за певний час цього не станеться, спеціальний пристрій перерве ланцюг електроживлення та повністю зупинить роботу мультиварки-скороварки.

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, натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари й нормалізації тиску в чаші, після цього відкрийте кришку приладу. Індикатор згасне.

**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 «ХЛЕБ», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА».

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. Залежно від обраного режиму роботи зніміть або встановіть клапан випускання пари:
  - Режим скороварки (високий тиск) – клапан встановлений – для програм «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»

- Режим мультиварки (нормальний тиск) – клапан знятий – для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРКА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Щоб зняти паровий клапан, обережно потягніть його вгору.

4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Закрийте кришку приладу й поверніть проти годинникової стрілки до упору, спалахне індикатор на панелі управління.

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

6. За допомогою кнопок **+** і **-** виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
9. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «СТАРТ». Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури й тиску в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мерехтить індикатор . У разі використання програм, які працюють в режимі скороварки, поступово заповнюється круговий індикатор . Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатори і горітимуть безперервно.

10. Про завершення програми приготування вас сповістить серія звукових сигналів, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї горить індикатор , відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі) або в режим очікування (на дисплеї відображується - - - -).

11. Після завершення приготування дайте приладу охолонути впродовж кількох хвилин, після чого натисніть і утримуйте кнопку відкриття парового клапана для випуску пари та нормалізації тиску в робочій камері. Після нормалізації тиску в чаші поверніть кришку приладу проти годинникової стрілки до упору, прилад подасть звуковий сигнал, індикатор згасне.

Щоб скасувати введену 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 міри склянки);
- використовувати режим скороварки для смаження продуктів на олії.

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

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

| Програма          | Рекомендації щодо використання  | Стандартний час приготування | Діапазон часу приготування / Крок установки | Діапазон температури приготування / Крок установки | Тиск | Відстрочка старту | Відлік часу з моменту замицання | Автопідігрів |
|-------------------|---|------------------------------|---|--|------|-------------------|---------------------------------|--------------|
| РИС / КРУПЫ       | Варіння різноманітних круп, гарнів, розсипчастих каш на воді  | 0:10                         | 1 хв - 2 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| ВАКУУМ            | Приготування продуктів у вакуумній упаковці   | 2:30                         | 1 в - 10 год / 1 хв                         | 40-100°C / 1°C                                     |      | ✓                 |                                 |              |
| 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 запуску програми почеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами | 3:00                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         |  |      | ✓                 |                                 | ✓            |
| НА ПАРУ           | Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)  | 0:10                         | 1 хв - 2 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| ВЫПЕЧКА           | Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста  | 1:00                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         | 35-180°C / 1°C                                     |      | ✓                 |                                 | ✓            |
| ЖАРКА / ФРИТЮР    | Смаження м'яса, риби, овочів і багатокomпонентних страв, приготування у фритюрі. Не закривайте кришку. Після досягнення встановленої температури приготування прилад подасть два коротких звукових сигнали  | 0:18                         | 1 хв - 1 год / 1 хв                         | 35-180°C / 1°C                                     |      |                   | ✓                               | ✓            |
| МОЛОЧНАЯ КАША     | Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності  | 0:20                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         |  |      | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ | Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнів і багатокomпонентних страв, приготування холоцю та заливного   | 0:20                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| СУП               | Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів  | 0:20                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| ЙОГУРТ / ТЕСТО    | Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста  | 8:00                         | 10 хв - 12 год / 1 хв                       |  |      | ✓                 |                                 |              |
| ТОМЛЕНИЕ          | Приготування тушкованого м'яса, рульки  | 1:00                         | 1 хв - 5 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ   | Приготування дитячого харчування  | 0:10                         | 1 хв - 4 год / 1 хв                         |  |      | ✓                 |                                 | ✓            |
| ПЛОВ              | Приготування різноманітних видів плову  | 0:20                         | 1 хв - 3 год / 1 хв                         |  | ✓    | ✓                 | ✓                               | ✓            |
| СОУС              | Приготування різноманітних видів соусів   | 0:30                         | 1 хв - 5 год / 1 хв                         |  |      | ✓                 |                                 | ✓            |

| Програма | Рекомендації щодо використання  | Стандартний час приготування  | Діапазон часу приготування / Крок установки | Діапазон температури приготування / Крок установки | Тиск | Відстрочка старту | Відлік часу з моменту замицання | Автопідігрів |
|----------|---|---|---|--|------|-------------------|---------------------------------|--------------|
| ЭКСПРЕСС | Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передає автоматичне вимкнення після повного випікання води. У даній програмі недоступні ручна установка времени приготування і функції «Відстрочка старту» і «Автоподогрев». Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку  або «СТАРТ». Горить індикатор кнопки  на дисплеї відображується [ _ _ _ ] | Програма передає автоматичне вимкнення після повного випікання води |   |  |      |                   |                                 |              |

### III. ДОДАТКОВІ АКЦЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки-скороварки RMC-PM503 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-скороварки. Можливе використання з мультиварками-скороварками 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-скороварками 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-скороварками 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 мультиварки-скороварки, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

#### RB-A573 – чаша з антипригарним покриттям

Змінна чаша для даної моделі мультиварки-скороварки.

## 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 мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.



**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**  
**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, 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 мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, 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 применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления подтеков 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 налийте 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 мультиварки.

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

### Очищення знімного парового та запірного клапанів

1. Акуратно потягніть паровий клапан у заглибленні кришки вгору.
2. Зніміть кришку приладу. Захисну решітку на внутрішньому боці кришки зніміть, потягнувши її на себе.
3. Акуратно зніміть гумку запірного клапана і вийміть сам клапан. Промийте всі частини парового й запірного клапанів.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте запірний клапан на місце та надіньте на нього гумку, встановіть захисну решітку парового клапана на розпори до упору. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.



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

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці-скороварке, видаляйте після кожного використання пристрою. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його на себе. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись загальних правил, і вставте на місце. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видалять 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 застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видалять 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 повноту 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 провідів і прямих сонячних променів.



Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковок. Необхідно берети 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 розніму 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 мультиварки встановлена нерівно  | Встановіть чашу рівно, без перекосів  |
| Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Іде відлік часу роботи програми             | Нагрівальний диск дуже забруднений  | Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск   |
|  | Чаша нерівно встановлена в корпус приладу   | Встановіть чашу рівно, без перекосів  |
|  | Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки                                 | Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет<br><br>Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена  |
| 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   |

| Несправність  | Можлива причина  | Усунення несправності   |
|---|--|---|
| Під час роботи пристрою в режимі скороварки з отвору запірного клапана продовжує виходити пара. Відлік часу роботи програми не відбувається | Запірний клапан забруднений<br><br>Загублені запірний клапан або його ущільнювальна гума | Здійсніть очищення запірного клапана згідно з розділом «Догляд за приладом»<br><br>Перевірте наявність запірного клапана та його ущільнювальної гумки |

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



\* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті [www.r4s.redmond.company](http://www.r4s.redmond.company).

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


Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску 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 қолданарналған 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.

STOP

- 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 бу қысымтығының, тиек қысымтығының, қақпақтың ішкі жағындағы тығыздығыш сақинасының, конденсат жинауға арналған контейнердің тазалығын және жарамсыздығын қадағалаңыз. Ешқандай жағдайда да құралды электр тоғына қоспаңыз, ішкі қақпақтар және конденсат жинауға толтырылған контейнермен жинақтауды дөңгелек жинақтаушы клапандардың өзгеруінде, бітелу кезінде. Доңғалақты 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 қысымтығын 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.
- Бұйымды тек корпустың төменгі бөлігіндегі тұтқадан және сөніп тұрған кезде ғана көтеруге болады.

**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-PM503        |
| 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           |
| Қорғау жүйесі.....                      | 4-деңгейлі:      |

- бу шығару қақпақшасы
- тірек қақпақшасы
- температуралық сақтандырығыш
- артық қысым датчигі

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Габаритті өлшемдері..... | 290 × 285 × 310 мм |
| Таза салмағы.....        | 5,5 кг             |
| Электр бау ұзындығы..... | 1 м                |

**Бағдарламалар**

**Жылдам қайнату режимінде:**

- РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
- СУП (СОРПА)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК)
- ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
- ПЛОВ (ПАЛАУ)
- НА ПАРУ (БУДА)

**Мультипісіру режимінде:**

- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
- МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
- ВАКУУМ (ВАКУУМ)
- ХЛЕБ (НАН)
- ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
- ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
- ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)
- СОУС (ТҰЗДЫҚ)
- 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 стақан.....                   | 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. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Ыдыстың алынбалы қақпағы         | 11. Дисплеймен басқарылатын панель         |
| 2. Тұтқасы ашу басқышы              | 12. Құралдың корпусы                       |
| 3. Бу құлақшасының ашылу тетігі     | 13. Тегіс қасық                            |
| 4. Алынбалы бу құлақшасы            | 14. Ожау                                   |
| 5. Бекітетін құлақша                | 15. Өлшегіш стақан                         |
| 6. Бу қақпақшасының қорғағыш торы   | 16. Буда дайындауға арналған контейнер     |
| 7. Бекіткіш қақпақшасының резенкесі | 17. Буда пісіруге арналған тіреуіш         |
| 8. Тығыздағыш сақина                | 18. Электрқуатының шуруы                   |
| 9. Шешілетін қақпақтың бекіткіші    | 19. Конденсатты жинауға арналған контейнер |
| 10. Ыдыс                            |  |


**Басқару тақтасы**

- A. **—** түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту
- B. **+** түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру
- C. **☺** түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
- D. **☐** түймешігі – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- E. **▶** түймешігі – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
- F. **⌚** түймешігі – температураның режимін реттеуге көшу
- G. **☺** түймешігі – әзірлеу уақытына қоюдың режиміне өту
- H. **☺** түймешігі – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру

- I. Дисплей
- J. Уақыт/температура шамасының индикаторы
- K. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
- L. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
- M. Әзірлеу уақытына қою режимінің индикаторы
- N. Бастауды кейінге шегеру уақытын белгілеу режимі индикаторы
- O. Қақпақты блоктау индикаторы
- P. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Q. Жұмыс камерасындағы қысым деңгейінің индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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


 *Корпусағы 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 тұсқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тымейтіндей 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.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз.

*Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкніс немесе құнбағсы майын құйыңыз.*

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАҢАУ


### Қақпақты құрсаулау

**A2** схемасында көрсетілгендей, аспапқа қақпақты орнатыңыз (4 бет). Қақпақты жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тілі бойынша бұраңыз, аспап дыбыстық сигнал береді, басқару панелінде  индикаторы жанады. Бұғаттау кезінде құрылғының қақпағы корпусқа



саңылаусыз жабылады, ол өз кезегінде оның жұмыс камерасында жоғары қысымның пайда болуына әсер етеді.

Тамақты дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан соң бұды шығару және тостағандағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.

 *Құрылғының конструкциялық ерекшеліктеріне байланысты қақпақ ашық және алынған күйде басқару үстеліндегі  индикаторы да жанып тұрады.*





 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Жұмыс барысында аспап қызды. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиімеңіз. Аспапты корпусынан ұстап тұрып тасымалдаңыз.




### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын артқа 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 артқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады [  ]. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [  ].

Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын артқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жанады [  ].

### Әзірлеу уақытын орнату








REDMOND RMC-PM503 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны тандалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі 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, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, 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.




### 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 басаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Автосақтаудан кейін  индикаторы сөнеді,  индикаторы жанады, дисплей дайындау уақыты индикациясына қайта оралады. Старттың уақытын шегіндіру үшін,  батырмасын басыңыз.



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


 *Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРКА/ФРИТИОР» 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.

 *«ВАКУУМ», «ЙОГУРТ/ТЕСТО» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды.*

### Автожылытуды алдын ала сөндіру




Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «СТАРТ» ба-



тырмасын басыңыз ( индикаторы сөнеді). Автожылытуды қайта қосу үшін «СТАРТ» 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


REDMOND RMC-PM503 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 басып,  индикаторы сөнеді, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетілетін болады).


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

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА/ФРИТИОР», «СОУС», «ВАКУУМ» ( индикаторы жанып тұрады) бағдарламаларының жұмысы кезінде дайындау уақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Дайындау уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалған бағдарламаға тәуелді болады. Температураны өзгерту диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты, ал өзгерту қадамы 1°C.

 *«Отсрочка старта» 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 мен «С» символы шығады. 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. Максимальды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. Бірнеше секунд аралығында панельдегі батырмаларды баспаңыздар. Аспап дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады.

**i** 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, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шама-ны жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

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

### Қорғау жүйесі

REDMOND RMC-PM503 мультипісіргіші-жылдам пісіргіші көпдеңгейлі қорғау жүйесімен жабдықталған. Егер камерадағы температура және (немесе) қысым рұқсат етілетін көрсеткіштен асып кетсе, жүйе әзірлеу процесін тоқтатады. Бұл параметрлер қалпына келген кезде, әзірлеу процесі жаңарады. Егер белгілі бір уақытта бұл болмаса, арнайы құрал электрлік қорек сымын үзеді және мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысын тоқтатады.


Егер сіз  батырмасын басу арқылы (немесе бағдарламаның жұмысы кезінде аспап электр желісінен ажыратылса) жылдам пісіру режимінде дайындау процесін үзсеңіз, аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз және буды шығару мен тостаған қысымының қалпына келуі үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз.  индикаторы сөнеді.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

**!** **МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолданаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ХЛЕБ», «ЖАРҚА/ФРИТЮР», «ВЫПЕЧКА» 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. Жұмыстың таңдалған күйіне қарай буды шығару қақпақшасын алыңыз немесе орнатыңыз:
  - Жылдам қайнату күйі (жоғары қысым) — қақпақша орнатылған — бағдарламалар үшін «РИС/КРУПЫ», «СУП», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ТОМЛЕНИЕ», «ПЛОВ», «НА ПАРУ»
  - Әмбебап пісіргіш күйі (қалыпты қысым) — қақпақша алынған — бағдарламалар үшін «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЖАРҚА/ФРИТЮР», «СОУС», «ЭКСПРЕСС». Бу қақпақшасын алып тастау үшін оны жоғарыға қарай ақырын тартыңыз.
4. Құралды электр желісіне қосыңыз.
5. Аспаптың қақпағын жабыңыз және тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрыңыз, басқару панелінде  индикаторы жанады.

**!** **ҚОҢИЛАУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

6. **+** және **—** батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстыру шеңбер бойынша жүзеге асырылады, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанатын болады.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
8. Қажет болса startты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз.
9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «СТАРТ» батырмасын басыңыз. таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

**i** Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде  индикаторы жыпылықтайды. Жылдам пісіру режимінде жұмыс жасайтын, бағдарламаларды пайдаланған кезде біртіндеп  шеңбер индикатор тола бастайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін аспап дыбыстық сигнал береді,  және  индикаторы үздіксіз жанып тұратын болады.

10. Әзірлеу бағдарламасының аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабылдар хабарландырады, дисплейде «End» индикаторы жарқылдай бастайды. Әрі қарай, ағымдағы баптаулар немесе таңдалған бағдарламаға байланысты құрал автокыздыру режиміне (дисплейде  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплейде - - - -).
11. Тамақ дайындап болған соң аспапқа бірнеше минут сууға уақыт беріңіз, содан кейін буды шығару мен жұмыс камерасындағы қысымды қалпына келтіру үшін бу қақпақшасын ашу батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Тостағандағы қысым қалпына келген соң аспаптың қақпағын тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз, аспап дыбыстық сигнал береді,  индикаторы сөнеді.

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


**STOP** ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ:

- тостағанның ішкі бетіндегі шкаланың максималды белгісінен асырып тостағанды өнімдер мен суды толтыруға;
- жылдам пісіру режимінде суызы немесе басқа сұйықтықсыз дайындауға (минималды талап етілетін сұйықтық көлемі – 2 өлшеуіш стақан);
- жылдам пісіру режимін өнімдерді майда қуыру үшін қолдануға тыйым салынады.

**📖** Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында таба аласыз.

**Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)**

| Бағдарлама | Қолдану жөніндегі нұсқаулық   | Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты | Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы | Температура диапазоны / Орнату қадамы | Қысым | Стартты шегеру | Қайнау сәтінде бастап уақыттық есептеме | Автоқыздыру |
|------------|---|--------------------------------------|---|---------------------------------------|-------|----------------|---|-------------|
| РИС/ КРУПЫ | Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу   | 0:10                                 | 1 мин – 2 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| ВАКУУМ     | Өнімді вакуум қаптамада дайындау  | 2:30                                 | 1 мин – 10 сағ / 1 мин                      | 40-100°C / 1°C                        |       | ✓              |   |             |
| ХЛЕБ       | Қара және астық бидай ынан нан пісіру (қамырмен толықсұтты қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан артық дайындау үшін орнатылған уақыт кезінде бағдарламаның іске қосылуынан бастап пісіріп шығару процесі басталынады. Автожылыту уақыты 2 сағатпен шектеулі | 3:00                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       |                                       |       | ✓              |   | ✓           |
| НА ПАРУ    | Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Для приготовления в даносы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жынытығына кіреді)  | 0:10                                 | 1 мин – 2 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| ВЫПЕЧКА    | Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашықты және қабатты қамырды дайындау   | 1:00                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       | 35-180°C / 1°C                        |       | ✓              |   | ✓           |

| Бағдарлама        | Қолдану жөніндегі нұсқаулық   | Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты | Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы | Температура диапазоны / Орнату қадамы | Қысым | Стартты шегеру | Қайнау сәтінде бастап уақыттық есептеме | Автоқыздыру |
|-------------------|---|--------------------------------------|---|---------------------------------------|-------|----------------|---|-------------|
| ЖАРҚА/ 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 дыбыстық белгі береді   | 0:18                                 | 1 мин – 1 сағ / 1 мин                       | 35-180°C / 1°C                        |       |                | ✓                                       | ✓           |
| МОЛОЧНАЯ КАША     | Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру   | 0:20                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       |                                       |       | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ | Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру  | 0:20                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| СУП               | Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау   | 0:20                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| ЙОГУРТ/ ТЕСТО     | Йогурттарды дайындау, ашықты қамырмен толықсыту   | 8:00                                 | 10 мин – 12 сағ / 1 мин                     |                                       |       | ✓              |   |             |
| ТОМЛЕНИЕ          | Бұқтырма, рулька әзірлеу  | 1:00                                 | 1 мин – 5 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ   | Балалар тағамы  | 0:10                                 | 1 мин – 4 сағ / 1 мин                       |                                       |       | ✓              |   | ✓           |
| ПЛОВ              | Палаудың әр түрін әзірлеу   | 0:20                                 | 1 мин – 3 сағ / 1 мин                       |                                       | ✓     | ✓              | ✓                                       | ✓           |
| СОУС              | Түрлі тұздық түрлерін дайындауға арналған   | 0:30                                 | 1 мин – 5 сағ / 1 мин                       |                                       |       | ✓              |   | ✓           |
| ЭКСПРЕСС          | Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап та- сыған соң атоматты түрде ешуді қарастырады. Әзірлеу бағдарла- масын іске қосу үшін күту ре- жимінде «Ж» және «СТАРТ» түй- мешігін басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде  индикаторы көрсетіледі |                                      |   |                                       |       |                |   |             |



### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-PM503 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

#### RAM-CL1 — тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне 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 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне 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 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне 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 желшінішті мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

#### RB-A573 — кююге қарсы жабыны бар тостаған

Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

### IV. АСПАП КҮТІМІ

 Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште 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.*

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште 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 асбөлмесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. 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 (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

1. Қақпақтың тереңдігінде жоғары қарай бу қақпағын ақырын тартыңыз.
2. Құралдың қақпағын шешіңіз. Қақпақтың ішкі жағындағы қорғаныс торын өзіңізге қарай тарта отырып шешіңіз.
3. Тірек қақпақшасының резеңкесін ұқыпты шешіңіз және қақпақшаның өзін шығарыңыз. Бу және тірек қақпақшаларының барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Жинақтауды кері тәртіпте жүргізіңіз: тірек қақпақшасын орнына салыңыз және оған резеңкені кидіріңіз, бу қақпақшасының қорғаныш торын тірекке тірелгенше орнатыңыз. Бу қақпақшасын аспап қақпағының ұяшығына нық орнатыңыз.

⚠

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

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Мультитипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен суртіңіз.

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

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде 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 кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

**i** 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 |

| Ақау   | Ықтимал себептері   | Жою әдісі  |
|--|---|--|
| Аспап қосылмайды   | Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған                        | Шешімді электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа 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          |
| Тағам өте ұзақ әзірленеді  | Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)   | Электр желісінде тоқтын тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз |
|  | 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 мультитипісіргіш корпусына қисық орнатылған  | Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз   |
| Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрүде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүрүде   | Қыздыру дискісі қатты кірлеген  | Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз  |
|  | Таба аспап корпусына қисайып орнатылған   | Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз  |
|  | Таба мен мультитипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған                   | Қақпақ тығыз жабылым ағаннемесе қақпақтың астына бөтен зат түсті<br>Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқаннемесе зақымданған |
| 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 жүріңіз.

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді [www.r4s.redmond.company](http://www.r4s.redmond.company).

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық 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 істеу 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

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.*

[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-PM503-CIS-UM-7