

# REDMOND

Мультиварка-скороварка  
RMC-P470

Руководство по эксплуатации



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

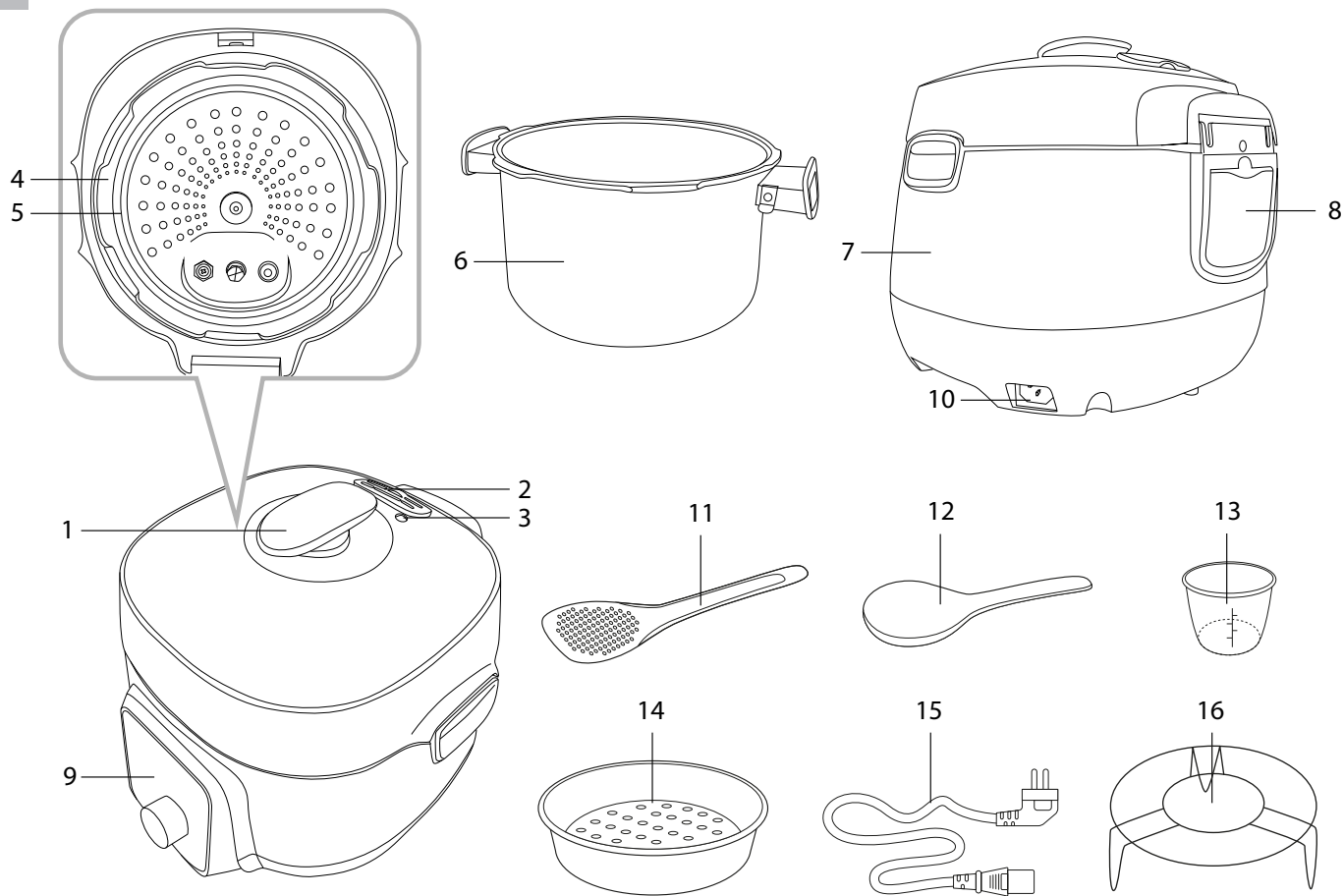
\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

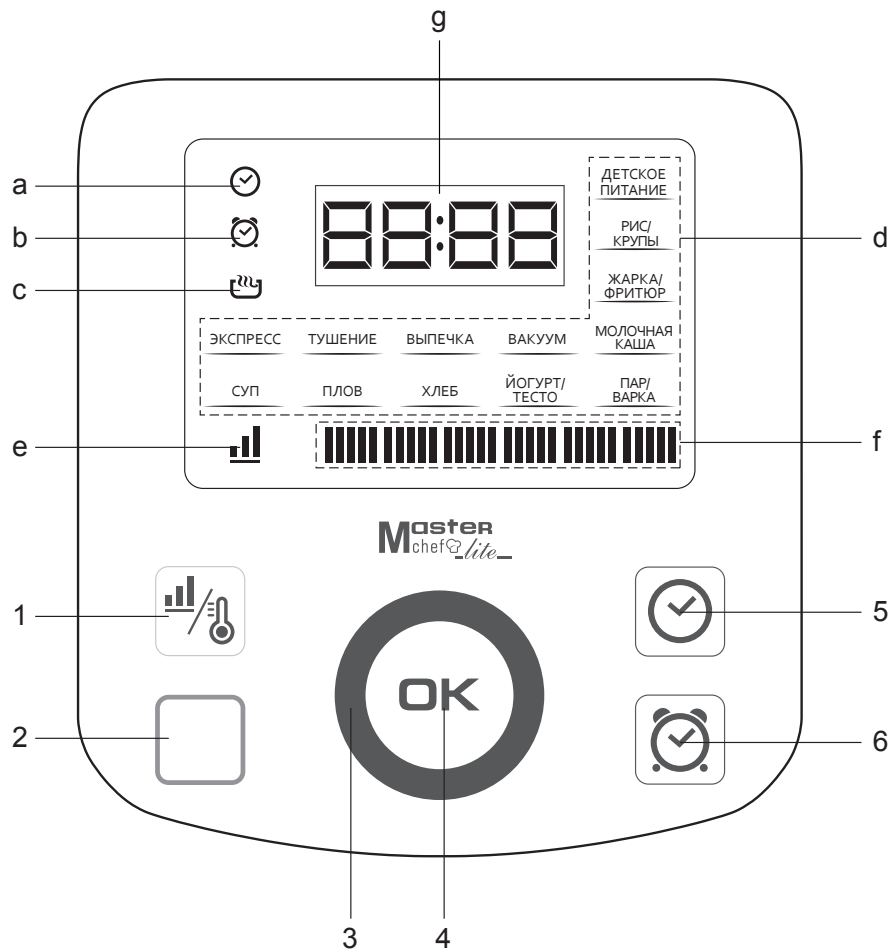
RUS	7
UKR	18
KAZ	28

## СОДЕРЖАНИЕ

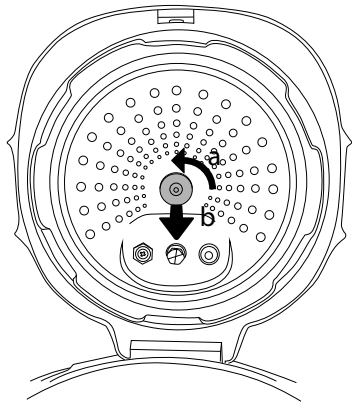
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Разогрев блюе.....	13
Технические характеристики.....	9	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	13
Автоматические программы приготовления.....	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Функции.....	9	Общие рекомендации.....	14
Комплектация.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Устройство прибора.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Дисплей и панель управления.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10	Общие правила и рекомендации.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка корпуса.....	15
Блокировка панели управления.....	10	Очистка съемной внутренней крышки.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Очистка съемного парового клапана.....	16
Установка времени приготовления.....	11	Очистка чаши.....	16
Установка температуры приготовления.....	11	Удаление конденсата.....	16
Установка уровня давления.....	11	Очистка рабочей камеры.....	16
Сброс давления.....	12	Хранение и транспортировка.....	16
Отсрочка старта программы.....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюе).....	13		

A1

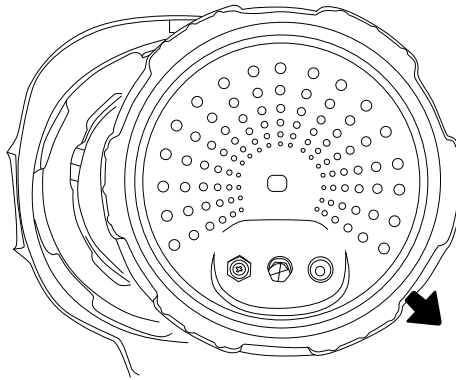




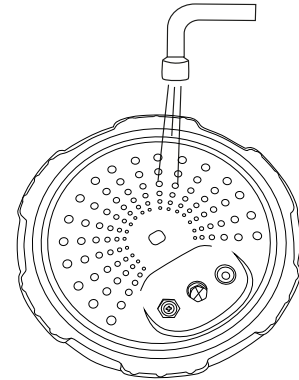
A3



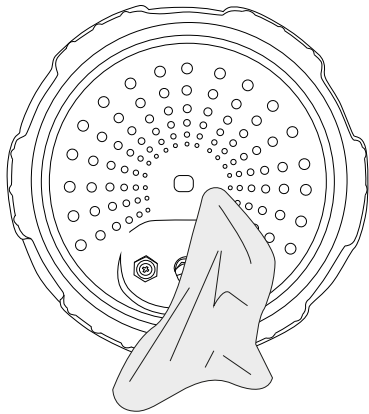
1



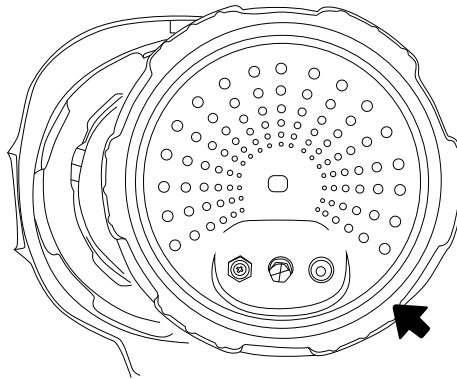
2



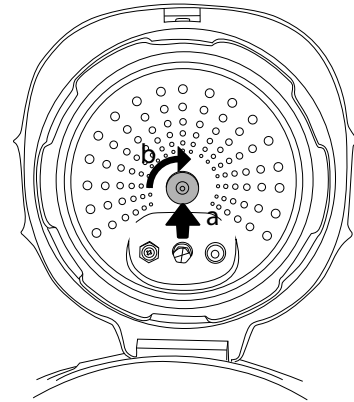
3



4



5



6

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка-скороварка RMC-P470 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой 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.
  - Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
  - 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. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.



## Технические характеристики

Модель.....	RMC-P470
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Тип управления.....	сенсорный, механический
Внутренняя крышка.....	Съемная
Паровой клапан.....	Съемный
Система защиты.....	4-уровневая:
• паровой клапан	• температурный предохранитель
• запорный клапан	• датчик избыточного давления
Шнур питания.....	Съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	305 × 280 × 360 мм
Вес нетто.....	5,4 кг

## Автоматические программы приготовления

Нормальное давление (режим мультivarки)	Высокое давление (режим скороварки)
ЭКСПРЕСС	РИС/КРУПЫ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	СУП
МОЛОЧНАЯ КАША	ТУШЕНИЕ
ВАКУУМ	ПЛОВ
ХЛЕБ	ПАР/ВАРКА

ВЫПЕЧКА  
ЙОГУРТ/ТЕСТО  
ЖАРКА/ФРИТЮР

## 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

Мультivarка-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.
Шнур питания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

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

1. Крышка прибора с ручкой для открывания
2. Съемный паровой клапан
3. Запорный клапан
4. Съемная внутренняя крышка
5. Уплотнительное кольцо
6. Чаша
7. Корпус прибора
8. Контейнер для сбора конденсата
9. Панель управления с дисплеем
10. Разъем для подключения сетевого шнура
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Сетевой шнур
16. Подставка для приготовления на пару

## Дисплей и панель управления (схема А2, стр. 5)

- a. Индикатор времени приготовления
- b. Индикатор отсрочки старта
- c. Индикатор автоподогрева/разогрева
- d. Индикаторы автоматических программ приготовления
- e. Индикатор приготовления под давлением
- f. Индикатор выхода на рабочие параметры / шкала уровня давления
- g. Цифровой индикатор

1. Кнопка — настройка температуры приготовления; настройка рабочего давления
2. Кнопка — включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
3. Энкодер — поворотный джойстик для переключения между программами приготовления, значениями параметров
4. Кнопка — переход к настройкам из режима ожидания, подтверждение введенных настроек, запуск программы приготовления
5. Кнопка — настройка времени приготовления
6. Кнопка — настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

**ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке и за ручки чаши запрещено. Переносите прибор, удерживая его за корпус.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Прибор подаст звуковой сигнал.

### Блокировка панели управления

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

Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта.

Для блокировки нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд 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. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее на несколько секунд появятся символы [ ].

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

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


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




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

3. Закройте крышку прибора и поверните ручку по часовой стрелке до упора.
- При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.


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






4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

6. Нажмите кнопку , чтобы выйти из режима ожидания.
7. Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет мигать на дисплее.
8. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В некоторых программах также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Установка температуры приготовления»).
9. При необходимости измените уровень давления в чаше при выборе программ, работающих в режиме скороварки (см. раздел «Установка уровня давления»).
10. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программ»).


 Нажатие кнопки  во время настройки программы приведет к сбросу настроек. Повторное нажатие кнопки  после автосохранения переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

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

На любом этапе настройки нажатие и удержание в течение нескольких секунд кнопки  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.


11. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Во время работы программы на дисплее горят индикатор выбранной программы, индикатор кнопки  и индикатор . При работе программы под давлением на дисплее горит индикатор , шкала отображает установленный уровень давления. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимых температуры и давления в чаше.

 В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «ПАР/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода на рабочие параметры шкала уровня давления на дисплее будет равномерно заполняться. После выхода на рабочие параметры шкала либо погаснет (при использовании программы, работающей в режиме мультиварки), либо перейдет к отображению установленного уровня давления (при использовании программы, работающей в режиме скороварки).




12. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку .

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



### Установка времени приготовления


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

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

### Установка температуры приготовления

Для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТЮР» предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта. Шаг изменения и возможный диапазон зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).


1. Нажмите кнопку , индикатор  на дисплее погаснет, начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

### Установка уровня давления



При использовании программ, работающих в режиме скороварки, вы можете изменять уровень давления в чаше. Установка уровня давления возможна только до старта программ.

1. Нажмите кнопку , индикатор  на дисплее начнет мигать.

2. Вращая энкодер, установите желаемый уровень давления: с увеличением уровня шкала будет постепенно заполняться. Переключение осуществляется по кругу, по достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Индикатор  перестанет мигать, шкала будет отображать установленный уровень давления.





### Сброс давления

При использовании программ, работающих в режиме скороварки, за несколько минут до окончания приготовления прибор начнет автоматический сброс давления.



Если выполнение программы, работающей в режиме скороварки, было прервано или после окончания работы крышка прибора не открывается, необходимо сбросить давление вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , пока не закончится выход пара из парового клапана, индикатор  при этом будет гореть непрерывно.



### Отсрочка старта программы


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


1. Нажмите кнопку , на дисплее загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее горят индикатор выбранной программы и индикатор . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

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

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  на дисплее погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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


Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. 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» 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.).

### Изменение температуры в процессе приготовления

Доступно для программ «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» и «ЖАРКА/ФРИТЮР». Диапазон изменения температуры приготовления зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления), шаг регулировки – 1°C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.





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

### Изменение времени в процессе приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .

4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку

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

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

### Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

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

### Предварительное отключение автоподогрева

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

**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

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. В режиме ожидания (на дисплее отображается - - - -) нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорится индикатор на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

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

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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	12
РИС/ КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓	✓	12
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Жарка и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подает два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин		160-180°C / 5°C	✓		12
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Во время работы программы на дисплее отображается [ . . . ]			Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выпаривания воды				
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке по технологии sous vide (су-вид)	2:30	5 мин – 10 ч / 1 мин		40-70°C / 1°C		✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Приготовление под давлением	Диапазон регулировки температуры приготовления / Шаг установки до старта программы	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	V
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:20	1 мин – 3 ч / 1 мин	✓		✓	✓	12
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	3:00	1 мин – 4 ч / 5 мин				✓	2
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин				✓	
ПАР/ВАРКА	Варка и приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. 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»	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓	✓	12

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные перчатки и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

#### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару


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

## 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 RMC-P470 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

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

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

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

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с 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-C514 – чаша с керамическим покрытием

Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки-скороварки для хранения продуктов. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке-скороварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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


Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.


### Очистка корпуса

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

### Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промойте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме А3 (стр. 6).

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

 Не очищайте съемную внутреннюю крышку прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение ее поверхности.

### Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Снимите внутреннюю крышку и извлеките паровой клапан, потянув его вверх.
2. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед сборкой.
3. Установите паровой клапан на место.

### Очистка чаши

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

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

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

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

### Удаление конденсата

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

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

Удаляйте конденсат после каждого использования.

### Очистка рабочей камеры


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

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

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E2	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей или без чаши! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление  Не доливайте воду в чашу во время работы программы «ЖАРКА/ФРИТЮР»  При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА/ФРИТЮР» готовьте с открытой крышкой
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E3	Открыта крышка прибора	Плотно закройте крышку



Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E4	Запущена одна из программ режима мультиварки, клапан выпуска пара установлен для работы в режиме скороварки		Аккуратно потяните клапан выпуска пара вверх и снимите его
	Во время работы одной из программ режима скороварки не достигнут достаточный уровень давления в чаше		Проверьте правильность установки клапана выпуска пара и крышки прибора
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети		Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



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

## 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.).

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


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

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

1 — месяц производства (01 — январь, 02 — февраль ... 12 — декабрь)  
2 — год производства (1 — 2021 г., 2 — 2022 г. ... 0 — 2030 г.)  
3 — серийный номер модели

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


*Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. 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 недотриманням 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 паром, 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 uszkodжень.
  - Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
  - 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, запірного клапана, ущільнювального кільця з внутрішньої сторони кришки, контейнера для збирання конденсату. Ні в якому разі не вмикайте 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 спрацює система блокування кришки. Не намагайтеся відкрити кришку приладу без попередньої нормалізації тиску в робочій камері.
- Після закінчення приготування рідких або пюреподібних страв дайте приладу охолонути впродовж 10-15 хвилин перед скиданням тиску, щоб уникнути викиду гарячої рідини через 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-P470
Потужність.....	1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Тип управління.....	сенсорний, механічний
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна
Система захисту.....	4-рівнева:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• паровий клапан</li> <li>• запірний клапан</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• температурний запобіжник</li> <li>• датчик надлишкового тиску</li> </ul>
Електрошнур.....	змінний
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	305 × 280 × 360 мм
Вага нетто.....	5,4 кг

**Автоматичні програми приготування**

**Нормальний тиск**

**(режим мультіварки):**

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

**Високий тиск**

**(режим скороварки):**

- РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
- СУП (СУП)
- ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
- ПЛОВ (ПЛОВ)
- ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)

**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..... €
- Блокування панелі управління..... €

**Комплектація**

- Мультіварка-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.
- Електрошнур..... 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. 4)**

1. Кришка приладу з ручкою для відкриття
2. Змінний паровий клапан
3. Запірний клапан
4. Змінна внутрішня кришка
5. Уцільнювальне кільце
6. Чаша
7. Корпус приладу
8. Контейнер для збирання конденсату
9. Панель управління з дисплеєм
10. Рознім для підключення електрошнура
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Електрошнур
16. Підставка для приготування на парі


**Дисплей і панель управління (схема А2, стор. 5)**

- a. Індикатор часу приготування
- b. Індикатор відстрочки старту
- c. Індикатор автопідігріву/розігрівання
- d. Індикатори автоматичних програм приготування
- e. Індикатор приготування під тиском
- f. Індикатор виходу на робочі параметри / шкала рівня тиску
- g. Цифровий індикатор

1. Кнопка  – налаштування температури приготування; налаштування робочого тиску
2. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
3. Енкодер – поворотний джойстик для перемикання між програмами приготування, зміни значення параметр
4. Кнопка  – перехід до налаштувань програми приготування з режиму очікування, підтвердження уведених налаштувань, увімкнення заданого режиму приготування
5. Кнопка  – налаштування часу приготування
6. Кнопка  – налаштування часу відстрочки старту, відключення звукових сигналів

## 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-показники (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 очистьте його (див. «Догляд за приладом»).


Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й види мі внутрішні частини приладу і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

 **УВАГА!** Піднімати прилад за ручку на кришці і за ручки чаші заборонено. Переносите прилад, утримуючи його за корпус.

*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



### 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 . Пролунає звуковий сигнал.

### Блокування панелі управління


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

Зabloкувати/розблокувати панель управління можна в будь-якому режимі, окрім налаштування програми до старту.


Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління натисніть кнопку , потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї на кілька секунд з'явиться символ [ ] . У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'явиться символ [ ] .

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку , потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї на кілька секунд з'явиться символ [ ] .


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

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

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


 **При роботі з мультиваркою-скороваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua). Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!** ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.



3. Закрийте кришку приладу і поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору.

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


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






4. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
5. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

6. Натисніть кнопку , щоб вийти з режиму очікування.
7. Обертаючи енкодер, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор обраної програми буде блимати на дисплеї.
8. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У деяких програмах також передбачена можливість регулювання температури приготування до старту (див. розділ «Встановлення температури приготування»).
9. За необхідності змініть рівень тиску в чаші в разі вибору програм, що працюють у режимі скороварки (див. розділ «Встановлення рівня тиску»).
10. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

**i** Натискання кнопки  під час налаштування програми призведе до скинення налаштувань. Повторне натискання кнопки  після автовзбереження переведе прилад в режим очікування (на дисплеї відображається ----).

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

На будь-якому етапі налаштування натискання і утримання протягом декількох секунд кнопки  призведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.


11. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Під час роботи програми на дисплеї горять індикатор обраної програми, індикатор кнопки  і індикатор . Під час роботи програми під тиском на дисплеї горить індикатор , шкала відображає встановлений рівень тиску. Якщо активна функція автотіпідігрівання, горить індикатор  (див. розділ «Автотіпідігрів (підтримання температури готових страв)»).


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

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

Під час виходу на робочі параметри шкала рівня тиску на дисплеї буде рівномірно заповнюватися. Після виходу на робочі параметри шкала або згасне (при використанні програми, що працює в режимі мультиварки), або перейде до відображення встановленого рівня тиску (при використанні програми, що працює в режимі скороварки).




12. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автотіпідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ----).

**i** Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автотіпідігрівання, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку .

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



### Встановлення часу приготування

У мультиварці-скороварці RMC-P470 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування).

1. Натисніть кнопку , значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автовзбереження повторно натисніть кнопку .

### Встановлення температури приготування



Для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» і «ЖАРКА/ФРИТЮР» передбачена можливість регулювання температури приготування до старту. Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування).


1. Натисніть кнопку , індикатор  на дисплеї згасне, почне блимати значення температури за замовчуванням.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

**i** Для захисту від перегрівання при налаштуванні температури приготування 150°C і вище максимальний час приготування буде обмежений двома годинами.

### Встановлення рівня тиску



Під час використання програм, що працюють у режимі скороварки, ви можете змінювати рівень тиску в чаші. Установка рівня тиску можлива тільки до старту програми.

1. Натисніть кнопку , індикатор  на дисплеї почне блимати.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажаний рівень тиску: зі збільшенням рівня шкала буде поступово заповнюватися. Перемикання здійснюється по колу, при досягненні максимального значення налаштування буде продовжене з початку діапазону.

- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Індикатор  перестане блимати, шкала буде відображати встановлений рівень тиску.





### Скинення тиску


При використанні програм, що працюють в режимі скороварки, за декілька хвилин до закінчення приготування прилад почне автоматичне скинення тиску.



Якщо виконання програми, що працює в режимі скороварки, було перервано або після закінчення роботи кришка приладу не відкривається, необхідно скинути тиск вручну. Для цього натисніть і утримуйте кнопку , поки не закінчиться вихід пари з парового клапану, при цьому індикатор  горітиме безперервно.



### Відстрочка старту програми


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


- Натисніть кнопку . Спалахне індикатор , значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
- Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор вибраної програми й індикатор . Якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»).


 Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку : на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатор  на дисплеї згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

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


### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час приготування в процесі виконання автоматичних програм, що працюють у режимі скороварки, а також час і температуру приготування – у режимі мультиварки. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

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

### Змінення температури в процесі приготування

Доступно для програм «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» і «ЖАРКА/ФРИТЮР». Діапазон змінення температури приготування залежить від обраної програми (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування), крок регулювання – 1°C.




- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Стандартне значення температури мерехтітиме на дисплеї.
- Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Дисплей повернеться до відображення часу приготування.


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

### Змінення часу в процесі приготування



Доступно для всіх програм, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування).

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
- Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, повторно натисніть кнопку .

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




### Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин.

При діючому автопідігріванні на дисплеї горять індикатор закінченої програми приготування та індикатор , а також відображається прямиий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі. Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

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




**Попереднє вимкнення автопідігріву**


Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку : індикатор  на дисплеї згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть удруге кнопку .

**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**


Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. У режимі очікування (на дисплеї відображається - - - -) натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Загориться індикатор  на дисплеї, таймер почне прямиий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання удруге натисніть і утримуйте кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

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

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

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старту	Відлік часу з моменту замиання	Відстрочка старту	Автопідігрів, год
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування	0:10	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	12
РИС/ КРУПЫ*	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсіпчастих каш на воді	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓	✓	12

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старту	Відлік часу з моменту замиання	Відстрочка старту	Автопідігрів, год
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв, приготування у фритюрі. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть 2 коротких звукових сигнали, помістіть продукти в чашу. Під час роботи даної програми кришка приладу повинна залишатися відкритою	0:18	1 хв – 1 год / 1 хв		160-180°C / 5°C	✓		12
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсіпчастих каш на воді. Під час роботи програми на дисплеї відображається  <i>Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випалання води</i>							
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, пірогів із дріжджового/листового тіста, приготування запіканок	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	12
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	5 хв – 10 год / 1 хв		40-70°C / 1°C		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв		60-180°C / 5°C		✓	12
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:25	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓	✓	12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:20	1 хв – 3 год / 1 хв	✓		✓	✓	12
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього і пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім – безпосередньо випікання. При установі часу приготування менше 1 години після запуску програми почнеться процес випікання	3:00	1 хв – 4 год / 5 хв				✓	2



Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Тиск	Діапазон температури приготування / Крок установки до старту	Відлік часу з моменту заливання	Відстрочка старту	Автопідігрів, год
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготування йогуртів, вистоявання дріжджового тіста	8:00	5 хв – 12 год / 5 хв				✓	
ПАР/ВАРКА	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓	✓	12

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

### III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-P470 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в магазинах офіційних дилерів.

#### 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 мультиварці, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

#### RB-CS14 – чаша з керамічним покриттям

Ємність 5 літрів. Володіє підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні,

прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дана чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки-скороварки для зберігання продуктів. Можна мити в посудомийній машині.

### IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

**УВАГА!** *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-скороварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «ПАР/ВАРКА», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

**STOP** **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-скороварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.**

#### Очищення корпусу

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

#### Очищення знімної внутрішньої кришки

Знімну внутрішню кришку і ущільнювальну резинку рекомендується очищати після кожного використання приладу. Ретельно промивайте кришку під струменем води, допускається використання м'якого миючого засобу. Порядок очищення наведений на схемі **A3** (стор. 6).

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



Не очищуйте знімну внутрішню кришку приладу в посудомийній машині, оскільки мийні засоби можуть спричинити потемніння її поверхні.

### Очищення знімного парового клапану

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Зніміть внутрішню кришку і витягніть паровий клапан, потягнувши його уверх.
2. Промийте клапан під струменем води. Ретельно просушіть перед збиранням.
3. Встановіть паровий клапан на місце.

### Очищення чаші

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

### Видалення конденсату

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

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

Видаляти конденсат необхідно після кожного використання.

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення 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 потраплення чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

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



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

### Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення води й інших рідин.

## V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ 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
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E2	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого продовжуйте приготування  Не доливайте воду в чашу під час роботи програми «ЖАРКА/ФРИТЮР»  При установці температури вище 120°C в програмі «ЖАРКА/ФРИТЮР» готуйте з відкритою кришкою
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E3	Відкрита кришка приладу	Щільно закрийте кришку
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E4	Запущена одна з програм режиму мультиварки, клапан випуску пари встановлен для роботи в режимі скороварки  Під час роботи однієї з програм режиму скороварки не досягнутий достатній рівень тиску в чаші	Обережно потягніть клапан випуску пари вгору і зніміть його  Перевірте правильність установки клапана випуску пари і кришки приладу
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку

Несправність	Можлива причина		Усунення несправності
Прилад не вмикається	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму		Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	Між чашено та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	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
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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



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

## 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 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2050 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көп-функционалды 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

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

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

STOP

**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.
- Құрылғыңыз тек теңіз деңгейінен 2000 м-ден төмен арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Әрқашан бу қысымтығының, 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 корпусның 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-P470
Қуаты .....	1000 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	күюге қарсы керамикалық
Дисплей .....	жарықтық диодты
Басқару типі .....	механикалық, сенсорлық
Бу қақпақшасы .....	алмалы
Қақпағы .....	алмалы
Қорғау жүйесі .....	4-деңгейлі:
• бу клапаны	• температуралық сақтандырғыш
• тірек қақпақшасы	• артық қысым датчигі
Электрқоректену бауы .....	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы) .....	305 × 280 × 360 мм
Таза салмағы .....	5,4 кг

**Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары**

<b>Қалыпты қысым (мультипісіргіш режимі)</b>	<b>Жоғарғы қысым (жылдам қайнату режимі)</b>
ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)	РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)	СУП (СОРПА)
МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)	ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
ВАКУУМ (ВАКУУМ)	ПЛОВ (ПАЛАУ)
ХЛЕБ (НАН)	ПАР/ВАРКА (БУ/ҚАЙНАТУ)
ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	
ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)	
ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)	

**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
Электрқоректену бауы .....	1 дана
Рецепт кітабы .....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Сервистік кітапша .....	1 дана

Әндіруші 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.

**Құрылысы (A1 сурет, 4 бет)**

1. Ашылу үшін тұтқасы бар бұйымның қақпағы
2. Алынбалы бу құлақшасы
3. Бекітетін құлақша
4. Шешілмелі ішкі қақпақ
5. Тығыздайтын сақина
6. Тостаған
7. Құралдың корпусы
8. Конденсатты жинауға арналған контейнер
9. Дисплеймен басқарылатын панель
10. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
11. Жалпақ қасық
12. Шөміш
13. Өлшегіш стақан
14. Буда дайындауға арналған контейнер
15. Электрқуатының шнұры
16. Буда пісіруге арналған тіреуіш

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

- a. Дайындау уақыты индикаторы
- b. Стартты шегеру индикаторы
- c. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
- d. Бағдарламаны орындау индикаторлары

- e. Қысыммен пісіру индикаторы
- f. Жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы / қысым деңгейінің шкаласы
- g. Цифрлық индикатор

1. батырмасы – температура мәнін орнату; жұмыс қысымын орнату
2. батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру; әзірлеу бағдарламасының жұмыс тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
3. Энциклопедия – әзірлеу бағдарламасы, параметрлер мәнін өзгерту арасындағы ауыстырып қосуға арналған бұрмалы джойстик
4. батырмасы – күту режимінен әзірлеу бағдарламасы баптауларына ауысу, енгізілген баптауларды растау, әзірлеудің ұсынылған режимін қосу
5. батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
6. батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру, старты дыбыс сигналын өшіру

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

**МАҢЫЗДЫ!** Аспапты көтергенде, тұтқаны қақпақта ұстамаңыз және құрылғыны кесе тұтқасынан көтермеңіз. Аспапты корпустың сыртына ұстасаңыз ғана тасымалдауға болады.

*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 көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.*

## II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартка дейін қосылудан басқа. Бұл үшін батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді.

### Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелін стартка дейінгі бағдарламалардың орнатуынан басқа әр түрлі тәртіпте бұғаттауға/бұғаттан шығаруға болады.

батырмасын басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып, батырмасын басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады [ ]. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [ ].

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

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.


**Жылдам қайнататын мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күйге қарсы жабынның бүлінуіне, тостағаннның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

3. Құралдың қақпағын жабыңыз және тұтқаны сағат тілінің бағыты бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.


**i** Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецептер кітабының нұсқауын оқыңыз. Желі бауысымен қорлустағыжалғағышқа қосыңыз.






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

- Қуа көзін қорлустағы жалғағышқа қосыңыз.
- Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (---- дисплейде көрсетіледі).
- Күту режимінен шығу үшін  батырмасын басыңыз.
- Энкодерды айналдыра отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы дисплейде жылтырайды.
- Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). Кейбір бағдарламаларда стартқа дейінгі дайындау температурасын реттеу мүмкіндігі де қарастырылған («Дайындау температурасын орнату» бөлімін қараңыз).
- Қажетінше жылдам пісіргіш режимінде дұмыс жасайтын бағдарламаны таңдаған кезде ыдыстағы қысым деңгейін өзгертіңіз («Қысым деңгейін орнату» қараңыз).
- Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

**i** Бағдарламаны баптау кезінде  батырмасын басу баптауды төмендетуге әкеліп соқтырады. Автоматты сақтағаннан кейін  батырмасын қайта басу, құрылғыны күту режиміне алып келеді (дисплейде ---- бейнеленеді).

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады (---- дисплейде көрсетіледі).

Орнатудың кез келген кезеңінде  батырмасын бірнеше секунд басу және ұстау ағымдағы күізге келтірудің бағдарламасына әкеп соғады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.


- Дайындау бағдарламасын қосу үшін  батырмасын қосыңыз және бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Бағдарламаның жұмысы кезінде дисплейде таңдалған бағдарламаның индикаторы,  батырмасын индикаторы және  индикаторы жанып тұрады. Қысым арқылы жұмыс істейтін бағдарламалар кезінде дисплейде  индикаторы жанып тұрады, шкала орнатылған қысымның деңгейін анықтайды. Егер автоысыту функциясы болса  индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура мен қысымға жеткеннен кейін басталады.

**i** Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «ΠΑΡ/ΒΑΡΚΑ» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде қысым деңгейінің шкаласы дисплейде бірқалыпты толтырылатынын болады. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін шкала сөнеді немесе орнатылған қысым деңгейін көрсету режиміне (жылдам қайнату режимінде жұмыс істейтін бағдарламаларды пайдаланған кезде) ауысады.




- Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады (---- дисплейде көрсетіледі).

**i** Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін,  батырмасын басыңыз және бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.

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



### Әзірлеу уақытын орнату

RMC-P470 мультипісіргіш-жылдам пісіргіште «ЖС/СПЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).

-  батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
- Энкодерды айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
- Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

### Дайындау температурасын орнату

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламалары үшін стартқа дейінгі дайындаудың температурасын реттеу мүмкіндігі қарастырылған. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).





-  батырмасын басыңыз, дисплейдегі  индикаторы сөнеді, әдепкі қалпы бойынша температураның мәні жылтырлай бастайды.
- Энкодерді айналдырып, қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Дисплей дайындау уақыты кейіпіне түседі.

**i** 150°C және жоғары температураны орнатқан кезде қызып кетуден сақтану үшін максималды дайындау уақыты екі сағатқа ғана шектелінетін болады.





### Қысым деңгейін орнату

Жылдам дайындаушы режимінде жұмыс жасайтын бағдарламаны пайдаланған кезде, сіз ыдыстағы қысым деңгейін өзгерте аласыз. Қысым деңгейін орнату бағдарлама басталғанға дейін ғана мүмкін.

1.  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жылтырлауын бастайды.
2. Энкодерді айналдырып, қажетті температураны орнатыңыз: деңгей көтерілген сайын шкала біртіндеп толады. Ауыстыру шеңбер бойынша жүзеге асады максималды жерге жеткен кезден бастап  индикаторы жылтырлауын тоқтатады, орнату диапазоннан басталады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады.  Индикатор жылтырлауын тоқтатады, шкала орнатылған қысым деңгейін көрсетеді.





### Қысымды түсіру


Жылдам қайнату режимінде пайдаланылатын бағдарламаларда дайындаудың соңына дейін бірнеше минут қалғанда құрал автоматты түрде қысымның түсіруін бастайды.



Егер жылдам пісіру режимінде жұмыс істейтін бағдарламаны орындау үзілген болса немесе жұмыс аяқталғаннан кейін аспаптың қақпағы ашылмаса, қысымды қолмен тастау қажет. Ол үшін  батырмасын басыңыз және бу қысымтығындағы бу бітпегенше ұстап тұрыңыз, бұл ретте  индикаторы үздіксіз жанып тұрады.



### Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


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

1.  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жанады, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. Энкодерды айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналдырып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін  батырмасын басыңыз.

 Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).

«Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жанып тұрады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз).

 «Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмыс кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді.  батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді,  индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.



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

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы


«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы жылдам ас-әзірлеу режимінде жұмыс істейтін, автоматтық бағдарламалардың орындалу кезінде дайындау уақытын (сондай-ақ, әмбебап ас-әзірлеу режимінде дайындау температурасын) өзгертуге мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты.



*«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеніз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).*

### Дайындау процесі кезінде температурасын өзгертілуі

Дайындау процесіндегі температураның өзгертілуі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ВАКУУМ», «ВЫПЕЧКА» және «ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламалары үшін қолжетімді. Дайындау температурасының диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты (дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз) реттеу қадамы — 1°C.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс барысында  батырмасын басыңыз. Температураның мәні дисплейде жыпылықтайтын болады.
2. Энкодерді айналдырып, қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналдырып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Дисплей дайындау уақыты кейпіне түседі.




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

*Алдын ала қыздыру уақытында әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады. Әзірлеу уақытының өзгеруі алдын ала қыздыру үдерісіне әсер етпейді.*

### Дайындау процесі кезінде уақыттың өзгертілуі

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, барлық бағдарламаларға қолжетімді. Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру) қараңыз).

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс барысында  батырмасын басыңыз. Дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.

2. Энкoдерды айналдыра отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін ☺.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін ☺ батырмасын басыңыз.

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

**Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)**

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Жұмыс істеп жатқан автоысытқыш функциясы кезінде, дисплейде дайындаудың аяқталған бағдарламасы және индикаторы жапып тұрады, және осы режимдегі минут сайынғы уақыт санағы көрсетіледі. Автоысытқын функциясын қосу үшін,  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (---- дисплейде көрсетілінеді).

**i** Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).

**Автожылытуды алдын ала сөндіру**

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде батырмасын басыңыз: дисплейде индикаторы сөнеді. Қайтадан автоысытқышты қосу үшін, батырмасын тағы бір рет басыңыз.

**i** 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**

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз
3. Күту режимінде (---- дисплейде көрсетілінеді)  батырмасын бірнеше секунд басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде индикаторы жанады, таймер ысытудың минут сайынғы уақыт санағын бастайды. Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
4. Ысытуды өшіру үшін қайтадан  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (---- дисплейде көрсетілінеді).

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

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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қайта сәткінен бастап уақыттық есептеміс	Стартты шегеру	Автоқалдыру, сағ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы	0:10	1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	12
РИС/ КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдардың, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	12
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға, сондай-ақ фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының кері санағы басталады. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин		160-180°C / 5°C	✓		12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарламаның жұмысы кезінде дисплейде  көрсетілініп тұрады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшіріп қарастырады						
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	12
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	12
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	5 мин – 10 сағ / 1 мин		40-70°C / 1°C		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин		60-180°C / 5°C		✓	12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қысым	Температура диапазоны / Орнату қадамы	Қайнау сәтін бастап уақыттың сәтпенесі	Сартты шегеру	Автоқыздыру, сағ
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:20	1 мин – 3 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	12
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсыту 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	3:00	1 мин – 4 сағ / 5 мин				✓	2
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту	8:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин				✓	
ПАР/ВАРКА	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓	✓	12

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

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-P470 мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.companу](http://www.redmond.companу) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

#### 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 ілгері 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 желшіністі мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

#### RB-CS14 – керамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күнге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайна-тылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

### IV. АСПАП КҮТІМІ

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

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- 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 зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемейі мүмкін.*


#### Корпусты тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусың бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

### Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы

Ішкі алмалы қақпақты және тығыздаушы резеңкені құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазарту керек. Қақпақты су ағының астында жуыңыз, жұмсақ жуу құралын пайдалануға болады. Тазарту тәртібі **A3** (6 бетінде) көрсетілген.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тығыздаушы резеңкені тазарту кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығуына әкеліп соғады.

 **STOP** Алмалы-салмалы ішкі қақпақты ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз.

### Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Ішкі қақпағын алып тастаңдар, сосын оны, бу қақпағын жоғары қарай тартып шығарыңдар.
2. Қақпақты су ағынымен жуып тазартыңдар. Жинар алдында мұқият келтіріңдер.
3. Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

### Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. 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 жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпағын ашыңыз, ыдысты алып шығыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағуы үшін мультипісіргіштің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Шығыңқы жерін өзіңізге қарай тарта отырып контейнерді алыңыз.
3. Конденсатты төгіп тастаңыз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтай отырып контейнерді жуып, орнына қойыңыз.
4. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

Конденсатты әр қолданғаннан кейін алып тастау керек.

### Жұмыс камерасын тазалау


Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

Егер қатып 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.

 **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 ұшарытуға 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
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E2	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз  *ЖАРКА/ФРИТЮР* бағдарламасының жұмысы кезінде тостағанға су қоспаңыз  120°C жоғары температураны орнату кезінде *ЖАРКА/ФРИТЮР* бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E3	Құралдың қақпағы ашық	Қақпағын тығыз жауып

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E4	Мультипісіргіш режимі бағдарламасының бірі іске қосылды, бу шығару қақпақшасы жылдам пісіргіш режимінде жұмыс істеуге арналған	Жоғары қарай бу шығару қақпақшасы қақпағын ақырын шешіңіз және тартыңыз	
	Жұмыс кезінде жылдам пісіру режимі бағдарламаларының бірі тостағандағы қысымның жеткілікті деңгейіне жетпеген	Бу шығару клапаны мен аспаптың қақпағын дұрыс орнатуын тексеріңіз	
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз	
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ		
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультипісіргіш корпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін



Егер қателікті дұрыстай алмаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

## 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.r45.redmond.com.au](http://www.r45.redmond.com.au).

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 істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)  
2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)  
3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрі 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.





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 «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

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

RMC-P470-CIS-UM-5