

# REDMOND

## Мультиварка SkyCooker RMC-M224S

### Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор  
и получите дополнительный год  
гарантийного обслуживания



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

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»



RUS

5

KAZ

16

Дистанционное управление прибором в приложении Ready for Sky REDMOND /  
Күрүлғыны қашықтан басқару жылы Ready for Sky REDMOND қосымшасында



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

Изготовитель: «Паузр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньянь, Китай, 518049.

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

**Bluetooth** является зарегистрированным товарным знаком компании **Bluetooth SIG, Inc.**

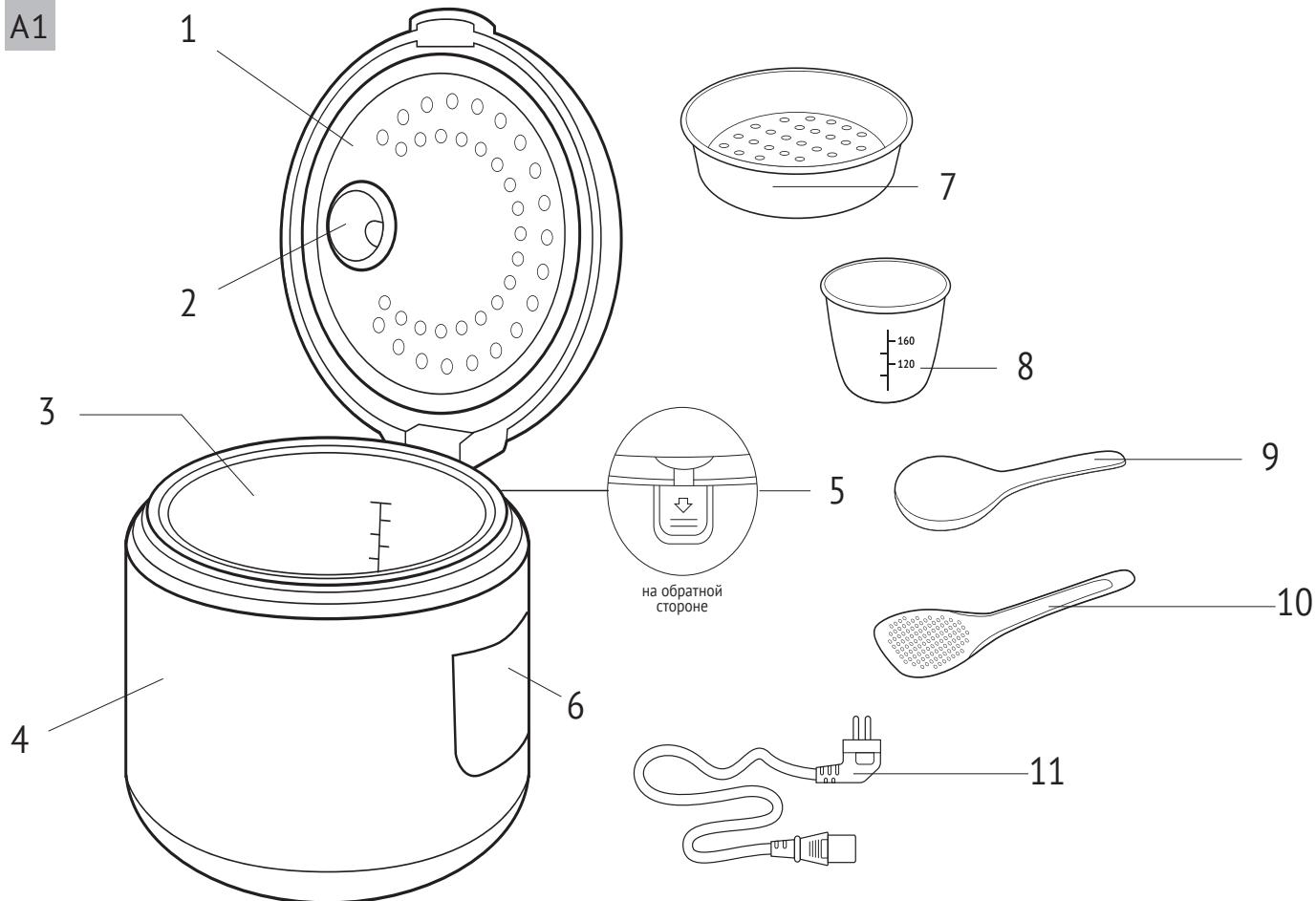
**App Store** является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

**Google Play** является зарегистрированным товарным знаком компании **Google Inc.**

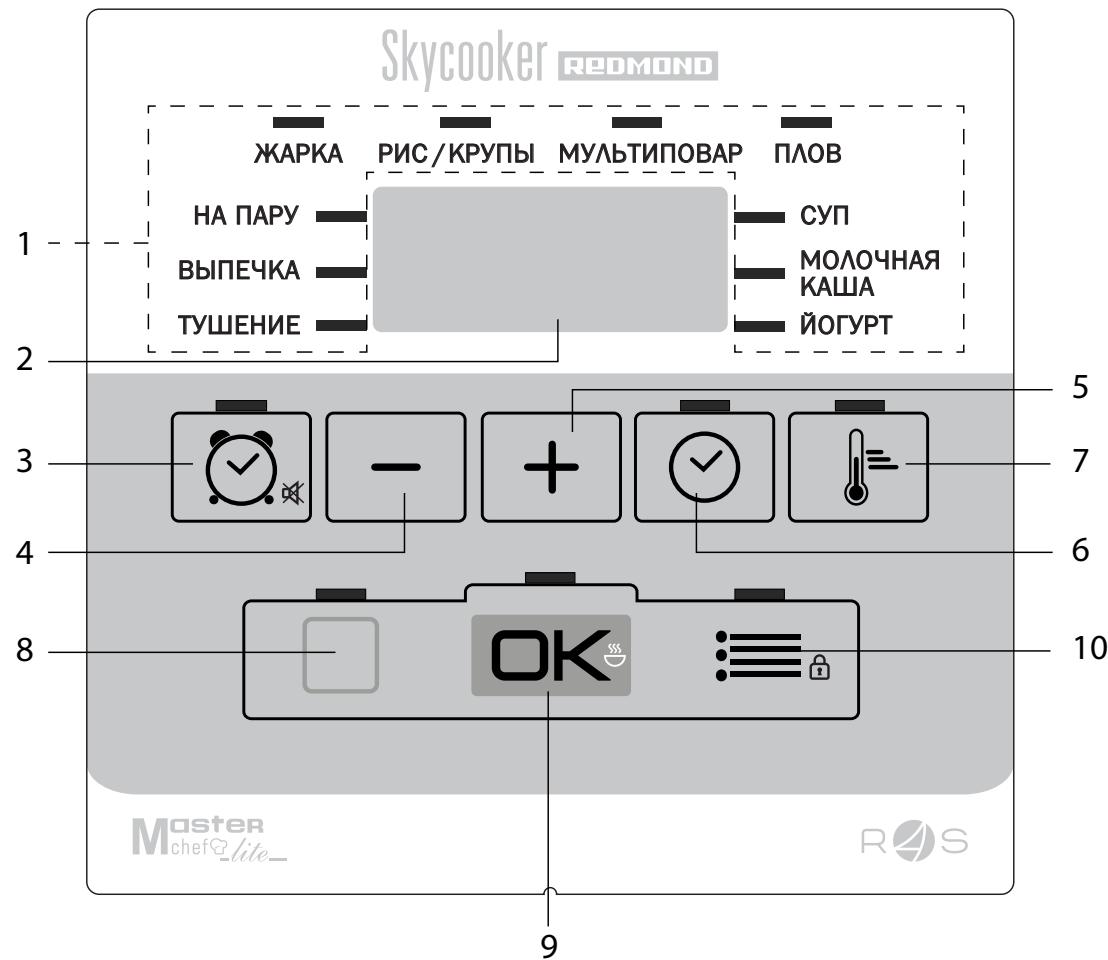
## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики.....	6
Программы.....	6
Функции.....	6
Комплектация.....	6
Устройство мультиварки.....	7
Панель управления.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	7
Дистанционное управление прибором через приложение R4S REDMOND .....	7
Блокировки панели управления.....	7
Отключение звуковых сигналов.....	7
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	8
Функция «Отложенный старт» .....	8
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	8
Предварительное отключение автоподогрева.....	8
Функция разогрева блюд .....	9
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	9
Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки) .....	9
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	10
Общие рекомендации по приготовлению .....	10
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	10
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	11
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	12
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	12
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	12
Общие правила и рекомендации .....	12
Очистка корпуса.....	13
Очистка чаши .....	13
Очистка парового клапана.....	13
Удаление конденсата .....	13
Очистка рабочей камеры .....	13
Хранение и транспортировка .....	13
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	13
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	14
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	15

A1



A2



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы 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 SkyCooker RMC-M224S – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях с технологией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky REDMOND.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

• Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

• Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

• Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

**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 устройством при открывании крышки.

• Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

• Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

• Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайному запуске программы приготовления это при-

ведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого следуйте инструкциям по очистке прибора.

**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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

## Технические характеристики

Модель .....	SkyCooker RMC-M224S
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан .....	съемный
Тип управления .....	электронный, дистанционный (R4S REDMOND)
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	285 × 290 × 265 мм
Вес нетто.....	2,5 кг

## Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	5. НА ПАРУ	9. МОЛОЧНАЯ КАША
2. ЖАРКА	6. ВЫПЕЧКА	10. ЙОГУРТ
3. РИС/КРУПЫ	7. ТУШЕНИЕ	11. ЭКСПРЕСС
4. ПЛОВ	8. СУП	

## Функции

Ready for Sky REDMOND (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд .....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов

## Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

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

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка с ручкой для открывания | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съемный паровой клапан         | 8. Мерный стакан                       |
| 3. Чаша                           | 9. Черпак                              |
| 4. Корпус прибора                 | 10. Плоская ложка                      |
| 5. Контейнер для сбора конденсата | 11. Шнур электропитания                |
| 6. Панель управления с дисплеем   |  |

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

1. Индикаторы выполнения автоматических программ
2. Дисплей
3. Кнопка – включение режима установки времени отложенного старта
4. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах
5. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах
6. Кнопка – включение режима установки времени приготовления
7. Кнопка – включение режима установки температуры приготовления
8. Кнопка – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
9. Кнопка OK – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
10. Кнопка – выбор автоматической программы приготовления

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

**ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Дистанционное управление прибором через приложение R4S REDMOND

Приложение Ready for Sky REDMOND позволяет вам управлять прибором дистанционно в ближней зоне с помощью смартфона или планшета.

1. Загрузите приложение Ready for Sky REDMOND из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании [www.redmond.company](http://www.redmond.company) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.*
2. Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.

### Блокировка панели управления

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

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта и подключения к мобильному устройству через приложение Ready for Sky REDMOND, нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее появится символ [ ].

Для отключения блокировки повторно нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее появится символ [ ].

*При нажатии кнопок при включеной блокировке панели управления на дисплее будет появляться символ [ ].*

### Отключение звуковых сигналов

Для включения/отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку . Ее индикатор мигнет.

- i** При повторном включении звуковых сигналов прибор подаст короткий звуковой сигнал.

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки 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.

- i** Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании программы «ЭКСПРЕСС».

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 180 °C с шагом в 1 °C. Минимальное время приготовления – 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки – 1 минута.

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

### Для изменения температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажмите кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажмите кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

- i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150 °C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.

### Для изменения времени приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажмите кнопку «+», чтобы уменьшить – кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

- i** Не нажмите кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

### Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Нажмите кнопки выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов.
3. Нажимая кнопки «+» и «-», установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Переключение происходит по кругу.
4. Нажмите кнопку и аналогичным образом установите значение минут.
5. Нажмите кнопку OK. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

**⚠** Не рекомендуется использовать отсрочку старта, если рецепт содержит скоро портящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программах «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» начинается только после выхода из прибора на рабочие параметры.

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор кнопки и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку (индикатор кнопки погаснет).

- i** Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС».

### Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M224S предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку OK, пока индикатор кнопки не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку OK еще раз, загорится индикатор кнопки .

- i** Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 80 °C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

## Функция разогрева блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
- Нажмите кнопку  Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
- При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку  Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут

 Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюду разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

 При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО! ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Выберите программу приготовления, нажимая кнопку  несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
- Нажав кнопку , перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку «+», чтобы уменьшить – кнопку «-». Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Не нажмите кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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

- Нажмите кнопку OK. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы, индикаторы кнопок  и OK. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)»). Во время выхода на рабочие параметры программ «НА ПАРУ», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» мигает индикатор кнопки .
- Обратный отсчет заданного времени приготовления в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» начнется только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. (прозвучат два звуковых сигнала, индикатор кнопки  будет гореть непрерывно).
- По завершении программы приготовления погаснет ее индикатор и индикатор кнопки OK, прозвучат три коротких сигнала. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку 



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

## Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени / шаг установки	Ондевание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
Мультиповар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–180 °C с шагом в 1 °C	30 мин / 100 °C	2 мин – 12 ч / 1 мин	<input checked="" type="checkbox"/>		12 ч
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч / 110 °C	5 мин – 2 ч / 1 мин	<input checked="" type="checkbox"/>		12 ч
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей и многофункциональных блюд. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, поместите продукты в чашу, начнется обратный отсчет времени приготовления. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	15 мин / 150 °C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	<input checked="" type="checkbox"/>		12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каши на молоке, различных десертов	30 мин / 100°C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин		✓	12 ч
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойки теста	8 ч / 40 °C	5 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч / 140 °C	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	4 ч
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и много компонентных блюд, приготовление холодца	1 ч / 100 °C	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	12 ч
РИС/КРУПЫ*	Варка каши на воде, крупяных гарниров	25 мин / 100°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов,варки компотов, бобовых продуктов	1 ч / 100 °C	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	12 ч
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каши на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку OK. В процессе работы на дисплее отображается индикатор . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды	Программа предусматривает автоматическое отключение воды				

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

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.

- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

#### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чашу слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления

Возможные причины		Способы решения
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней е и перекрыто клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой е

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начинать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту

Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте у мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стекни чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишнюю влагу (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Страйтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Страйтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

Яйца с сахаром не были взбиты	
Тесто долгоостояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Неправильно заложены ингредиенты	

**i** В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.)/ 450 (3 шт.)	500	10
Рыба (филе)	500	500	5
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	15
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

## Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помадки	130	Приготовление запеканки
60	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание овощей
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Выпечка изделий из дрожжевого теста
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация, приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка пиццы
85	Приготовление творога, томление	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
95	Приготовление молочных каши, холодца	170	Жарка в кляре
100	Приготовление супов, боре или варенья, тушение или варка овощей и мяса	175	Приготовление куриных наггетсов
105	Приготовление плова	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление халвы
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды, столовых приборов
- Пастеризация продуктов

 Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

 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.

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

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

## Очистка корпуса

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

## Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями производителя). При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

## Очистка парового клапана

1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните ее по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

## Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

## Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частиц пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

**STOP** Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

## Хранение и транспортировка

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

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

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M224S и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

### RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки на чаше позволяет вынимать и переносить наполненную чашу.

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

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

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

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

### RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

В комплект входят ложка, шумовка иоварешка из термостойкого силикона. Набор подходит для посуды с антипригарным покрытием.

**RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару**

Используется для приготовления различных продуктов на пару. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, не подвержен деформации, не впитывает запахи и не выделяет токсичных веществ под воздействием высокой температуры.

**RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров**

В комплект входят плоская ложка, двусторонняя крышка для чаши и подставка из термостойкого силикона.

**RHP-M02 – ветчинница**

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

**RB-A501, RB-A503 – чаши с антипригарным покрытием**

Сменные чаши для данной модели мультиварки.

**RB-C502, RB-C505, RB-C508 – чаши с керамическим покрытием**

Обладают 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. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаш вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

**RB-S500, RB-S500H – стальные чаши**

Обладают высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в них блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуются для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E1-E4»	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E5»	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабилен или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки 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  Наружена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки  Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Установите чашу ровно, без перекосов  Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала



**ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky REDMOND обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-600-90-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе Ready for Sky REDMOND. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.

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



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

окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниить 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, расположеннном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

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

3 – серийный номер модели

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



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыныз және анықтамалық ретінде сақтап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тар-тылмайды.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қорек-тенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінің тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтыннатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа түйікталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

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

 ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымда-саныз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, со-нымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауысты-руды талап етеді.

- Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызыуна немесе антикүйіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыыйым салынады – құрылғы кор-пусының ішінде ылғал немесе бөтөн заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Бұл құрылғы теніз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқау-лықтарды қатаң ұстаныңыз.

 Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бүйім қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып түрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарапат пен мүлік зақымдануына ақеліп соқтыруы мүмкін.

**STOP НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

### Техникалық сипаттамалар

Ұлғы	SkyCooker RMC-M224S
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы Daikin®
Дисплей	жарықтық диодты, цифрлық
Бу қақпақшасы	алмалы
Басқару типі	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky REDMOND)
Деректерді бериу стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдану	iOS, Android
Габаритті көлемі (ені × биіктігі × ұзындығы)	285 × 290 × 265 мм
Таза салмағы	2,5 кг

### Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)	7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
2. ЖАРКА (ҚҰРЫРУ)	8. СУП (КОЖЕ)
3. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)	9. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
4. ПЛОВ (ПАЛАУ)	10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. НА ПАРУ (БУДА)	11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	

### Функциялар

Ready for Sky REDMOND (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару)	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылдыту)	12 сағатқа дейін
Автожылдыту алдын ала сөндірү	бар
Тағамдарды жылдыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін

### Жиынтық

Ішіне табагы орнатылған мультипісріш	1 д.
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 д.
Жалпақ қасық	1 д.
Ожау	1 д.
Өлшеу стаканы	1 д.
Электр көректену бауы	1 д.
Рецепт кітабы	1 д.
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 д.
Сервистік кітапша	1 д.

Өндірушіш келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру-  
барлықтың дизайна, жинақталаға, сонымен қатар бұйымың техникалық сипаттама-  
ларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол  
беріледі.

### Мультипісрігіштің құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Тұтқасы ашу басқышы бар қақпақ              | 6. Дисплей бар басқару панелі        |
| 2. Шешілмелі бу клапаны                        | 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 3. Табак                                       | 8. Өлшеу стеканы                     |
| 4. Аспап корпусы                               | 9. Ожай                              |
| 5. Конденсатты жинауға арналған контей-<br>нер | 10. Жалпақ қасық                     |
|  | 11. Электр коректену бауы            |

### Басқару панелі (A2 сурет, 4 бет)

- Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
- Дисплей
- түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
- түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
- түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимінде сағат және минут мәндерін үзгарту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
- түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимі
- түймешігі – әзірлеу температурасын орнату режимі
- түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған тәншешілімдерді алып тастау
- ОК түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автосьыту функциясын алдын ала өшіру, күті режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу (әдепті бойынша орна-  
тылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
- түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын тандау

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



Корпустағы ескерттікten жапсарма, жапсарма-корсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орындаңында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болмағанда температурасында ұсташа көрсөтіледі.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен ііс шықпа үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтті» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыныз. Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісрігіштің сыртықи және көзге көрінетін ішкі белгілерінде зақын, жарық және басқа ақаулоқтықтына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен затболмау керек.

Аспапты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тақамқаңдау бағдарламасын абысыздан коскан кезде бұл аспаптың сыйни қызындағы немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

МАНЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермөңіз!

## II. МУЛЬТИПІСРІГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### R4S REDMOND қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

Ready for Sky REDMOND қосымшасы смартфон немесе планшет арқылы құрылғыны қашықтан жақын жерде бақылауға мүмкіндік береді.

- Өзініздің смартфон немесе планшетінізге Ready for Sky REDMOND қосымшасын App Store немесе Google Play қосымша магазиндерінен жүктеуге болады (пайдаланылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты).

- Минималды қолданылатын операциялық жүйені компанияның [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ресми сайтында немесе App Store және Google Play джекендеріндегі қосымшасын сипаттамасынан анықтаңыз.
- Ready for Sky REDMOND қосымшасын іске қосыңыз, аккаунты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындана отырыңыз.

### Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алды. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу/өшіру үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін және R4S REDMOND қосымшасы арқылы мобилдік құрылғыға қосылудан басқа, батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде [ ] белгісі жанады.

Тосқауылды сөндіру үшін батырмасын қайта басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде [ ] белгісі пайда болады.

- Басқару панелінің тосқауылы қосулы болғанда батырмаларды басқан кезде дисплейде [ ] белгісі көрсетіледі.

## Дыбыс сигналдарын сөндіру

Дыбыстық сигналдарды қосу/сөндіру үшін күті режимінде батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Оның индикаторы жылпылықтайды.

- Дыбыстық сигналдарды қайта қосқан кезде аспап қысқа дыбыстық сигнал береді.

## «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзініз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанда дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы пайдаланып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында взертте аласыз.

- «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде қолжетімсіз. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температуралы әзгерту – 1 °C қадаммен 35–180 °C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату кадамы – 1 минут.

- «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет етептің курделі рецептерін бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.

## Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жылпылықтайды.
2. Қалаулы температуралы орнатыңыз. Арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «–» батырмасын басыңыз. Жылдам взертту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгенден кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Әзгерістер автоматты түрде сақталады.

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

## Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «–» батырмасын басыңыз.
3. батырмасын қайта басыңыз және «+» және «–» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен түсінілген жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгенден кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманды жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Әзгертулер автоматты түрде сақталады.
5. Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

## «Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

Бұл функция орнату қадамы 1 минуттық 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда, таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастағын уақытты енгізуге мүмкіндік береді.

1. түймешігін басу арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.
2. түймешігін басыңыз. Дисплейде индикаторы пайдада болады, уақыт шамасы жылпылықтайды бастайды.
3. «+» және «–», батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Жылдам әзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
4. түймешігін басыңыз және осыған үқсас батырмаларының минут мәнін көмегімен орнатыңыз.
5. OK түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың көрінісін басталады.
6. Жасалған орнатылымдарды болдырмай үшін  түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез бузылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жаңа сауылған сут, ет, ірімшік және т. б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жөн.

«ЖАРКА», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. «Отложенный старт» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрінісін есептелеуді тек аспап қажетті температура жеткенде басталытын есепке алу керек.

## Дайын ас температурасын ұстая функциясы (автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75 °C шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Автоқыздыру жұмыс істеп тұрған кезде  батырмасының индикаторы жаңын тұрады және осы режимдегі уақыттың тікелей санағы көрінеді. Қажет болғанда  түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады (түймешік индикаторы өшеді).

- Бұл функция «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында қол жетімсіз.

## Автоқыздыруды алдын ала өшірү

SKYCOOKER RMC-M224S мультипісіріштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң  индикаторы өшкенше OK түймешігін басыңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, OK түймешігін тағы бір басыңыз  индикаторы жанады.

- i** Ұңғайлылық үшін, тағам 80 °C төмөн температурасында аэирленген жағағайда автомо-  
здыру функциясы әдептікей өшеді.

## Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін.

- Азықты табақса салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементі-  
не тығыз тиіл тұрганына көз жеткізіңіз.
- Қакпакты сыртыл естілгенде жабыңыз, мультипісрішті электр тоғына косыңыз.
- Түймешігін басыңыз. Дисплейде түсті индикатор жанады және қыздыру косы-  
лады. Таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрі-  
неді. Тағам 70–75 °C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде  
ұсталуы мүмкін.
- Қажет болғанда  түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түй-  
мешікегін индикаторлар өшеді.

**⚠ МАНЫЗДЫ!** Мультипісріш азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сактай алатынына  
қарастаң, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді,  
йткені бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне ақеліп соктыруы  
мүмкін.

## Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

**⚠ МАНЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді  
пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.  
Бұл құралдың қызыл кеттүне және сынуына ақелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату  
үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

- Ингредиенттерді рецепте сәйкес дайындаңыз, табақса салыңыз. Барлық ингреди-  
енттер (сүйкіткілік коса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен  
төмөн болғанын байқаңыз.

**STOP** Мультипісрішпен жұмыс істегендеге тек қана жиынтықта кіретін немесе осы модельмен  
үйлесітін тоғтағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тоғтағандарды «Қосымша аксессуарлар»  
тарауында және [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға  
ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Өнімдерді тікелей тоғтағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күнгө жарыс жабынның  
булінүүне, тоғтағанның деформациялануына және аспаптың істен шығына апаруы  
мүмкін.
- Табақты аспаптың корпусына койып, біраң бұрынның және ол қыздыру элементіне тығыз  
тиіл тұрганына көз жеткізіңіз. Қакпакты сыртыл естілгенде жабыңыз. Аспапты электр  
желісіне косыңыз.
  - Дисплейде таңдаған бағдарлама индикаторы пайда болғанша,  түймешігін басып  
отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.

- Түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне етіңіз. Қалаулы әзірлеу уақы-  
тын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «-»  
батырмасын қасыңыз.  Батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» ба-  
тырмаларының комегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру  
бір-бірінен тауелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен  
кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті  
батырманы басып, үстап тұрыңыз. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз.  
Өзгертулер автоматты түрде сакталады.

**КОҢЦЛ АУДАРЫНЫ!** Егер сіз көп осімдік майдын колданып, жогары температурада та-  
макпісіртін болсаңыз, онда құралдың қарапаны ашиқ қалдырыңыз.

- OK түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері  
есебі басталады. Таңдаған бағдарламаның индикаторы,  және OK батырмасының  
индикаторы жанып тұрады. Егер автосьтуғу функциясы болса  индикаторы жанады  
«Дайын ас температурасын үстап функциясы (автоқыздыру)» қараңыз. «НА ПАРУ»,  
«ЖАРКА» және «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы жұмыс параметрлеріне шыққан кезде  батырмасының индикатор жылдықтайдайды.

**i** «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрісінше  
есептелеу текті аспап қажетті температура жеткенде басталатынын есепке алу керек  
(екі дыбыстық сигнал естіледі,  батырмасының индикаторы жанады).

- Әзірлеу бағдарламасы аяқтанды сигнал естіліп, онын индикаторы сөнеді. Аспап  
тәншелімдеріне байланысты аспап атқыздыру режиміне (дисплейде автомо-  
здыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
- Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау не-  
месе ( түймешігін басыңыз).

Сапалы нәтиже алу үшін арнағы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісріштеріне  
қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөннідегі рецептерлерді пайда-  
лануды ұсынамыз. Сайкес рецептлерді [cіz www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

## Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы- на келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	/ Әзірлеу температура үшін шартары бояныш	Әзірлеу жұмысының диапазоны/ Орнату қадамы	Кайнау салын- бастал уақытын есептелеңі	Старт шегеру,	Автоказадыру
МУЛЬТИПОВАР	1 °C градуска қадаммен 35–180 °C диапазо- нында температуралың орнату мүмкіндігімен турлі тағамды әзірлеу	30 мин / 100 °C	2 мин – 12 са- ф / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	12 саф
ПЛОВ	Палаудын ар түрін әзірлеу	1 саф / 110 °C	5 мин – 2 саф / 1 мин		<input checked="" type="checkbox"/>	12 саф

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Әдірлеуактылық / температурастың күтілдім бойынша	Адірлеуактылық / Уақыттаның/ Орнату кадамы	Кайнау сәтінен басқан уақыттың есептесmesi	Сергітішшерүү	Автоматтызару
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен күраушысы көп тағамдың айралуы. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, тостаганғандағы өнім салыңыз, айрлеу уақытының көрінешін санаңы басталады. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақлағы ашық күйінде қалуы көрек	15 мин / 150 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓	12 сағ	
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлыштық аз пастерилленген сүттің көлдана отырып ботка пісіру	30 мин / 100 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓	12 сағ	
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытық камырын тольғыссыз	8 сағ / 40 °C	5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Кекс, татті наң, пісрімелер, ашытық және қабатты қамырды дайындау	1 сағ / 140 °C	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	4 сағ	
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және күраушыларды көп тағамдарды бұктырып пісіру	1 сағ / 100 °C	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓	12 сағ	
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дәндакылдарды, сұға пісікен үгіліш гарнирлерін айралу	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	12 сағ	
СУП	Сорпа, қатыңтар, көкөністер мен сұқық көжелерді дайындау	1 сағ / 100 °C	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	12 сағ	
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұга пісіру. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, айрлеу уақытының көрінешін санаңы басталады	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12 сағ
ЭКСПРЕСС	Сұға күріш, үгіліш ботқаларды жылдам айралу. Эзірлеу бағдарламасын іске косу күтіп режимін OK түймешінің басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде [ ] индикаторы корсетіледі. Бағдарлама сұттылық, кайнау тасыған соң автоматты түрде шығады	Бағдарлама сұттылық, кайнау тасыған соң автоматты түрде шығады				

\* Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде шығу функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске ассырылады.

### III. АСПАП КҮТИМІ

#### Жалпы ережелер мен көңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісрігіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін кетіру үшін, тостаганға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп тұралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.

- Жабық мультипісрігіштің асы азір және 24 сағаттан артық уақытқа сұға толы табакты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісрігішті тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кірісін алдында ол электр желисінен акырап түрганына және толық сұзығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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



Аспап корпусын сұға батыруға немесе су ағыны астында салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультипісрігіштің резина болшектерін тазалағанда мүкіят болыңыз: олар закындаңса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеу мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау көрек. Мультипісрігіштің ас айрелену барысында қалыптастасын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын көтіріңіз. Жұмыс камераңың ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

#### Корпусты тазалау

Бұйым копусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан соң іздері мен айғыздарды болдырмай үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

#### Табаны тазалау

Табақты жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуыш машинаға тазаруға болады (оның индіруішінің көңестеріне сәйкес).

Қатты кірлеген жағдайда табақа жылу соң құйып, оны біраң шылап қойыңыз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін сұқы сұға толы табақты (ен жоғары рүқсат етілген деңгейден аспайтын) мультипісрігішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосуға болады. Табақтың сыртқы бетін оны мультипісрігіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.

- Табаны үнемі пайдаланғанда оның толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл вәзімен ол таба ақауының белгісі болып табылмайды.

#### Алынбалы бу клапаның тазарту

- Бу клапаның абайлан жоғары вәіце қарай тартыңыз.
- Ішкі қаптаманы сағат тіліне қарсы тірелгеншін бұрап, оны шешініз.
- Қажет кезде абайлан клапан резенкесін алып тастаңыз. Клапаның барлық бөліктерін жуыңыз.
- Құрастыруды көрі тәртіpte жүргізіңіз: резенкені орнына орнатып, клапаның негізгі бөліктерінің ойықтарын ішкі қаптамадағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі бойынша бұраныңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұшыққа тығыз орнатыңыз.

## Конденсатты жою

Аспал корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісрігішті ар пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзінізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жылп, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспал корпусындағы табактың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұнқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сұлгіні қолданыңыз.

## Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулыры қатан ұстанғанда сұйықтық, ас боліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалауда керек.

 **Мультипісрігіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспал электр желісінен ажыратылып, толық сұрығанына көз жеткізуі!**

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауда болады. Егер сіз жуу куралын қолданасыңыз, кейін ас әзірленгенде көрексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүккіят кетіру керек. Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қысқа түсінеде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мүккіят алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің бетін кірлегендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

 **Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өткөнде көлеңкелік жартылай взегері мүмкін. Бул өзінен взір құрылғы ақауының белгісі болып табылады және оның дұрыс жұмысқина асер еттейді.**

## Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың құрғак жеделнетін жерде къылышты аспаптарынан алыс және тікедей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелу мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

RMC-M224S мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

### RAM-CL1 – Тостағанға арналған қысқыштар

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

### RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

Үйшіткіштің төзімді пластиктен жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіту оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

### RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаган майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден көз келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгігө бар. Қолемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Ыдыс жұбыш машинада жууга болады.

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

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

### RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

Жиынтықта термотөзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожау кіреді. Жиынтық күйуге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

### RAM-ST5 – бу дайындау үшін болат контейнер

Буда түрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған, деформацияға ұшырамайды, істердің сіңірмейді және жоғары температура асерінен улы заттарды өлемдейді.

### RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтықта тергіс қасық, екі жақта қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

### RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчинна, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желіншілті мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайғана плитада қолайлы көлемде қарстюльде пайдалана аласыз.

### RB-A501, RB-A503 – қүюгे қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

### RB-C502, RB-C505, RB-C508 – қерамикалық жабыны бар тостаған

Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күюге қарсы және жылу еткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сондайлайды. Бұл тостаған сут ботқаларын пісірі, қуыру және пісірү үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жұбыш машинада жууга болады.

### RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

Механикалық зақымдануларға жоғары төзімділігі бар. Әртүрлі сорпалар, компоттар, Джем және пісірү үшін үсіньялады. Қекеніс, жеміс пиресі мен крем-Сорпаларды дайындау кезінде блендерді, миксерді және басқа да ас үй құралдарын пайдалану үшін қолайлы.

Куыру үшін ұсынылмайды. Ұдьыс жуғыш машинада жууға болады.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫФАР АЛДЫНДА

**НАЗАР АУДАРЫНЫ!** Ready for Sky REDMOND қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталықта жүргін міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барының және R4S REDMOND жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктөрді жою бойынша біздің мамандардан көнеш алыныз. Сізде ұсыныстарыңыз бер қосымшасын жұмысы жөніндегі ескертулерініз кезекті жаңарту кезінде ескерілтін болады. Сізде елінде Redmond өнімдерін пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттары көри байланыс нысанын толтырып отырып комекті алуға болады.

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Дисплейде «E1 – E4» қателігі тұралы хабарлама шығы	Жүйелік кәте (электрондық плата немесе термоқада) істен шығуға мүмкін, немесе қақлақ шығыз жабылмаган	Кәкпакты тығыз жабынсыз. Егер қындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталықта хабарласыңыз
«E5» қателігі тұралы хабарлама	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бол аспалты қосыны! Аспалты электр желісінде акыратының, 10–15 минут бойы сұтының, одан кейін табақса су құбыны (корпа) азірлеуді жағасырыңыз. Егер қындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталықта хабарласыңыз
Аспап қосымшайды	Электрореконту бауы аспалқа және/немесе электр розеткасына қосылмаган	Шешімелі электр бауы аспалты тиисті акыраткерамикалықа және розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жән розеткага қосыны
Тағам ете узак азірленеді	Электр розеткасында тоқ жок	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жок болса, уйнізде қызмет корсетестін үйімға жолығыныз
	Таба мен қыздыру элементі арасында бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектер)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұрақты немесе нормалынан томен болса, уйнінде қызмет корсетестін үйімға жолығыныз
	Таба мен қыздыру элементі арасында бөтен зат немесе бөлшектердің түстіліктерінің көзінде	Аспалты электр желісінде акыратының, сұтының, бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
Әзірлеу кезінде аспалтың қақлағы астынан бу шығады	Таба мен мультиплисіріштің ішкі қақлағының санылаусыздығы бұзылған	Таба мен мультиплисіріштің ішкі қақлағының орнатылған
	Кақлақтың жабылмаган немесе қақлағының астынан бөтен зат түсті	Таба мен мультиплисіріштің ішкі қақлағының орнатылған
	Ішкі қақлағының түрлілігінде жабынсыз	Кақлақ пен аспал корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектер) жоқтының тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультиплисіріш қақлағының ішкі қақлағының түрлілігінде жабынсыз
Синхронизациялау арекеті сатсіз болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын ешіп тұр	Аспалтың ішкі қақлағының түрлілігінде жабынсыз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Синхронизациялау арекеті сатсіз болды	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Күрьылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

**i** Егер кателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңде



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

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



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

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен көз келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеседі. Кепілдіктек сатып алушуның түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен растилған жағдайда ғана күшінән енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұскаулықта сәйкес колданылған, жоғалып келең, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеге нарижесінде закымданған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тоzuына және шығын материалдарына тараалмайды (қыш және тефлондық тұғыздыдаушылар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдік міндеттемелердің колданылыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспалтың өндірілген күнін бұйым корпусының сәйкестендіру жағынан аспалтың сериялық, номірден табуға болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.

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

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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұскаулық пен колданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

**Орамды, пайдалануши нұскаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өндөу бойынша жерлілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріліз: мұндаи бұйымдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.**

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

RMC-M224S-CIS-UM-8