

# REDMOND

Мультиварка SkyCooker  
RMC-M42S

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	27



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

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

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

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

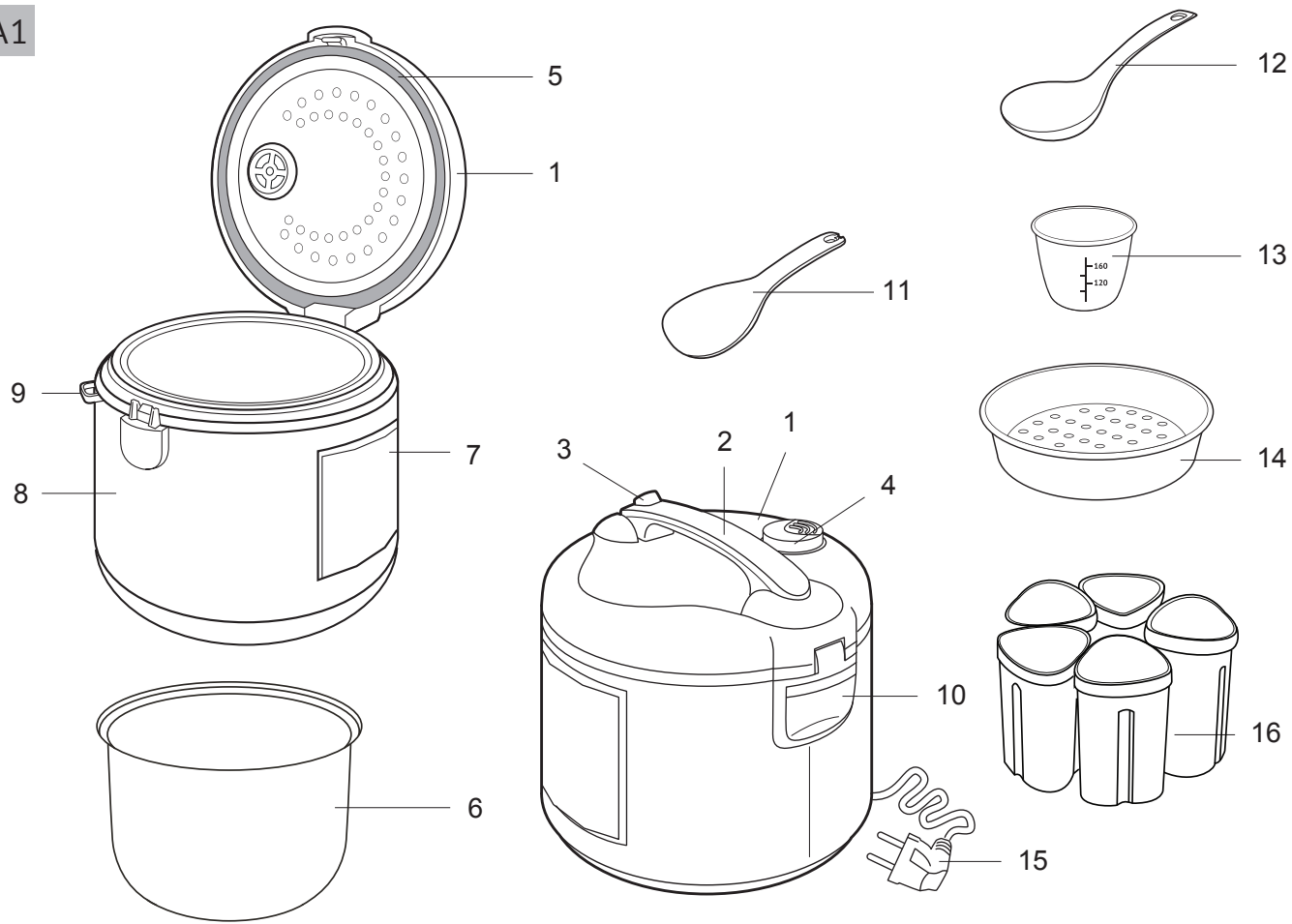
**App Store** является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

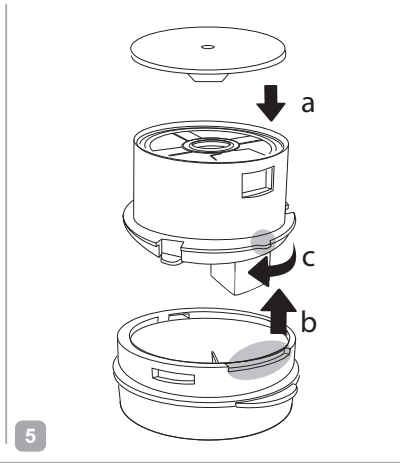
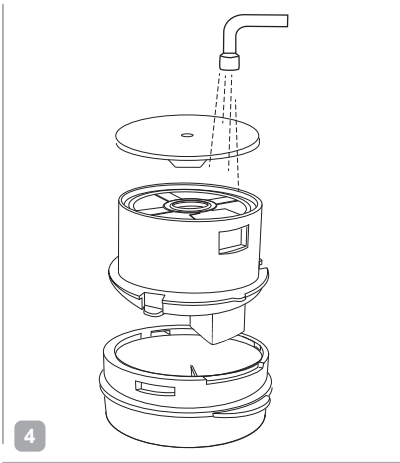
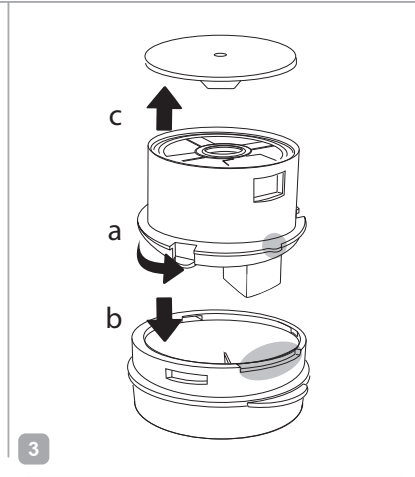
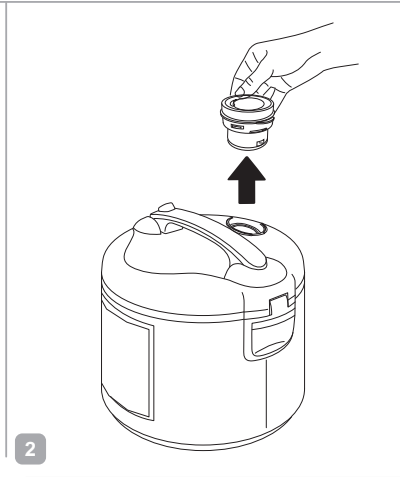
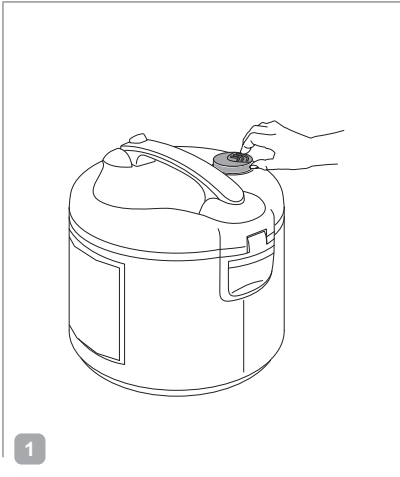
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	12
Технические характеристики.....	8	Дополнительные возможности.....	13
Программы.....	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Функции.....	8	Общие рекомендации по приготовлению.....	13
Комплектация.....	8	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	13
Устройство мультиварки.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Панель управления.....	9	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Устройство дисплея.....	9	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Общие правила и рекомендации.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9	Очистка корпуса.....	15
Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky.....	9	Очистка чаши.....	15
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10	Очистка внутренней крышки.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Очистка съемного парового клапана.....	16
Установка времени приготовления.....	10	Удаление конденсата.....	16
Отсрочка старта программы.....	10	Очистка рабочей камеры.....	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Хранение и транспортировка.....	16
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Разогрев блюд.....	11	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Для изменения температуры приготовления.....	11		
Для изменения времени приготовления.....	11		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11		

A1





A3



## 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-M42S – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой 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.
- 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 включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет 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.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- 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-M42S
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры.....	285 × 295 × 285 мм
Вес нетто.....	2,5 кг

**Программы**

1. МУЛЬТИПОВАР	7. ЖАРКА	13. ПИЦЦА
2. ВАКУУМ	8. ВЫПЕЧКА	14. МОЛОЧНАЯ КАША
3. ХЛЕБ	9. ТУШЕНИЕ	15. ПЛОВ
4. ПАР	10. СУП	16. ТОМЛЕНИЕ
5. ВАРКА	11. ЙОГУРТ	17. ЭКСПРЕСС
6. ПАСТА	12. РИС/КРУПЫ	

**Функции**

Ready for Sky (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
Отключение звуковых сигналов.....	есть

**Комплектация**

Мультиварка.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Баночки для йогурта.....	5 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Книга рецептов.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	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. 4)

1. Крышка прибора
2. Ручка для открывания крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Съёмный паровой клапан
5. Уплотнительное кольцо
6. Чаша
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Держатель для черпака/ложки
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Шнур электропитания
16. Баночки для йогурта

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

1. Кнопки выбора программ приготовления.
2. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка  – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.
5. Кнопка  – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка  – переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут, включение/выключение звуковых сигналов.
7. Кнопка  – включение/выключение прибора.
8. Кнопка  – уменьшение значения параметра.
9. Кнопка  – увеличение значения параметра.

### Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- A. Индикатор значения времени, работы программы «ЭКСПРЕСС».
- B. Индикатор значения температуры.
- C. Индикатор режима приготовления.
- D. Индикатор режима отсрочки старта.
- E. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- F. Индикатор режима автоподогрева/разогрева.

## 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 повышенной 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 Ready for Sky

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

1. Загрузите приложение Ready for Sky из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- 1  Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.
2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
3. Переведите прибор в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «— —»). Нажмите и удерживайте кнопку  на панели управления мультиварки до начала соединения с мобильным устройством.
4. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы  и . После установки соединения прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
5. Для отключения мультиварки от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала, когда мультиварка находится в режиме ожидания.
- 1  Для обеспечения стабильного соединения мобильное устройство должно находиться не более чем в 15 метрах от мультиварки.

Управлять техникой из любой точки мира с помощью сети Интернет вы можете при помощи приложения R4S Gateway, а также одного из устройств с интегрированным гейтвеем: умного центра управления с видеокамерой SkyCenter RC-100S или центра умного дома SkyCenter RSC-11S. Приложение или гаджеты SkyCenter станут мостом между приборами серии Ready for Sky у вас дома и вашим мобильным устройством.

### Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (**Ready for Sky**) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение **Ready for Sky**».
2. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который-либо собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т. д.), Bluetooth включен.
3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M42S появится в списке доступных приборов.

#### **i** ВНИМАНИЕ:








*Для обеспечения стабильного соединения ваш домашний смартфон или планшет с приложением R4S Gateway должен находиться не более чем в 15 метрах от используемых бытовых приборов.*

*Не устанавливайте приложения Ready for Sky и R4S Gateway на одно мобильное устройство. Это может привести к сбоям в работе приложений.*

*Приложение R4S Gateway работает только с основным управляющим приложением Ready for Sky.*

К устройству-гейтвэю могут подключаться несколько мобильных устройств, то есть одним и тем же прибором могут управлять несколько пользователей. При этом прибор будет выполнять последнюю полученную команду (одномоментно приложение R4S Gateway может работать только с одним аккаунтом). В связи с этим также невозможно одновременное управление прибором через основное приложение и через приложение R4S Gateway (нельзя управлять прибором из ближней и дальней зоны одновременно).








### Отключение звуковых сигналов

1. Подключите прибор к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»). Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись **SON**.
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку  или . На дисплее появятся надпись **SOFF** и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы, нажмите кнопку  или  (на дисплее загорится надпись **SON**, индикатор  погаснет).

3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

### Установка времени приготовления









Вы можете устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.


1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию и индикатор , начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку .
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
4. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

### Отсрочка старта программы

Функция отсрочки старта позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.



1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы и установки времени приготовления нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить – кнопку .
3. Нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
4. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически. На дисплее отобразятся установленное время приготовления и индикатор .


Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку. Во время работы функции на дисплее отображается обратный отсчет времени до старта программы. Чтобы увидеть установленное время приготовления, нажмите кнопку . При запуске программы по окончании отсрочки старта прозвучит звуковой сигнал.

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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается сразу 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  и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»).




 **Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» и при установке температуры приготовления ниже 80 °С.**


### Предварительное отключение автоподогрева


Если включение автоподогрева нежелательно, данную функцию можно заблаговременно отключить. Для этого после запуска программы или отсрочки старта нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

### Разогрев блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»).
3. Нажмите кнопку . Загорится индикатор  на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.


Прибор разогреет блюдо до 70–75 °С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.


 *Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2–3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! 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.


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

 *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 нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.


 **Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150 °С 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. Отобразится значение температуры по умолчанию.
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.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней повер-

ности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку прибора до щелчка. Подключите его к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания.

**i** Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания. **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появятся значение времени приготовления по умолчанию и индикатор ☺. При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.

**i** В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку и установите желаемое значение. Используйте кнопку для увеличения значения, кнопку – для уменьшения.

- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
- При необходимости установите время отсрочки старта. Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ПАСТА», «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС».
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

**i** В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» и «РИСКРУПЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт». При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» (индикатор погаснет). Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»). Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор ).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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	Отсчет времени с момента выхода на заданную температуру	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Звуковые сигналы		Автоподогрев, час
						Снимите пенку/Закипание	Переверните хлеб	
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон температуры 35–180 °С с шагом в 5 °С	✓	00:30	0:02 – 12:00 / 1 мин; при температуре выше 150 °С: 0:02 – 2:00 / 1 мин	24			12
ВАКУУМ	Приготовление различных продуктов в вакуумной упаковке		2:30	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24		✓	3
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 мин	24	✓		12
ВАРКА	Варка овощей и бобовых		0:40	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 мин		✓		
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 мин		✓		12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24			4
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд		1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов		1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта		8:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента выхода на заданную температуру	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Звуковые сигналы		Автоподогрев, час
						Снимите пену/Закливание	Переверните хлеб	
РИС/КРУПЫ*	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками		0:20	0:10 – 1:00 / 5 мин	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке		0:30	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)		1:00	0:10 – 2:00 / 5 мин	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде		Автоматическое отключение после полного выкипания воды					

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

### 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.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

## III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в про-

порции 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.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы «ХЛЕБ» идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. 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.

### 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 мучной пассировки для заправки супов и соусов
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	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
95	Приготовление молочных каш, холодца	170	Жарка в кларе
100	Приготовление супов, безе или варенья, тушение или варка овощей и мяса	175	Приготовление куриных наггетсов
105	Приготовление плова	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару (на 500 г продукта при объеме воды 600–1000 мл)

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	20/30	Манты/хинкали	20
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	30	Картофель (разрезанный на 4 части)	20
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	15	Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	30
Фрикадельки/котлеты	15/20	Свекла (разрезанная на 4 части)	80
Рыба (филе)	10	Овощи (свежемороженные)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	5	Яйцо куриное	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.

### 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 ничто не мешает плотно закрыть 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 загрязнений 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

Возможные причины	Способы решения	
При приготовлении на пару: в чаше 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	
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. Свежемороженные 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 пришло к внутренней крышке и перекрыло 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 крышке

#### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать 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 крышку 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 стенки 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 излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

## IV. 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 лимона в программе «ПАР».
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать 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!

- Будте 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 налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.




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

### Очистка внутренней крышки

Для очистки внутренней крышки используйте влажную кухонную салфетку или губку. После очистки вытрите поверхность крышки насухо.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме А3 (стр. 6).


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

### Удаление конденсата


В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя общим правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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

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

Бюковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

### Хранение и транспортировка

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

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com](http://www.redmond.com) или в магазинах официальных дистрибьютеров.

### 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 и поварешка 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

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный — 1,4 л).

### RB-C508 — чаша с керамическим покрытием

Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличным 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 для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E1»	Прибор подвергся переохлаждению	После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением	
Сообщение об ошибке «E2»	Ошибка самотестирования	Отключите прибор от электросети на несколько минут и вновь подключите к электросети. При повторном возникновении ошибки обратитесь в сервис-центр	
Сообщение об ошибке «E3»	Прибор перегрелся	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть	
Сообщение об ошибке «E4»	Чаша в прибор не установлена или установлена пустой	Убедитесь в правильности установки чаши	
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	
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	
	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	Приложение <b>Ready for Sky</b> на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение <b>Ready for Sky</b> на мобильном устройстве	
		Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала	

**И** **ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения *Ready for Sky* обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе *Ready for Sky*. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.  
В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении *Ready for Sky* и на сайте <https://r4s.redmond.company/>. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://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 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 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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


Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: 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 продовжить термін його служби.


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

## МІРИ БЕЗПЕКИ


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

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

- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, е стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Не вмкочайте прилад без встановленої всередині чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

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

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

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

STOP

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

### Технічні характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M42S
Потужність.....	700 Вт
Напруга .....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом .....	клас I
Стандарт передачі даних .....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші .....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Габаритні розміри.....	285 × 295 × 285 мм
Вага нетто.....	2,5 кг

### Програми

1. МУЛЬТИПОВАР	7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)	13. ПИЦЦА (ПІЦЦА)
2. ВАКУУМ (ВАКУУМ)	8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)	14. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
3. ХЛЕБ (ХЛІБ)	9. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)	15. ПЛОВ
4. ПАР (ПАРА)	10. СУП	16. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
5. ВАРКА (ВАРІННЯ)	11. ЙОГУРТ	17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
6. ПАСТА	12. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)	

### Функції

Ready for Sky (дистанційне керування з мобільного пристрою).....	€
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

### Комплектація




Мультиварка .....	1 шт.	Шнур електроживлення .....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.	Баночки для йогуртів .....	5 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Плоска ложка .....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	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 мультиварки (схема А1, стор. 4)

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу               | 9. Тримач для черпака/ложки            |
| 2. Ручка для відкриття кришки   | 10. Контейнер для збирання конденсату  |
| 3. Кнопка відкриття кришки      | 11. Плоска ложка                       |
| 4. Змінний паровий клапан       | 12. Черпак                             |
| 5. Ущільнювальне кільце         | 13. Мірна склянка                      |
| 6. Чаша                         | 14. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Панель управління з дисплеєм | 15. Шнур електроживлення               |
| 8. Корпус                       | 16. Баночки для йогуртів               |

### Панель управління (схема А2, стор. 5)

- Кнопки вибору автоматичних програм
- Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань
- Кнопка  – перехід у режим встановлення температури приготування
- Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування
- Кнопка  – перехід у режим встановлення відстрочки старту


6. Кнопка  – перехід у режим встановлення часу приготування, перемикання між налаштуванням годин і хвилин, увімкнення/вимкнення звукових сигналів
7. Кнопка  – увімкнення/вимкнення приладу
8. Кнопка  – зменшення значення параметра
9. Кнопка  – збільшення значення параметра

### Будова дисплея (схема А2, стор. 5)

- A. Індикатор значення часу, роботи програми «ЭКСПРЕСС»
- B. Індикатор значення температури
- C. Індикатор режиму приготування грівання
- D. Індикатор режиму відстрочки старту
- E. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- F. Індикатори режиму автопідігріву/розігрівання

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, 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. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

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

 **ВАЖЛИВО!** Не піднімайте прилад за ручку на кришці!

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky

Додаток Ready for Sky дозволяє вам управляти приладом дистанційно в ближній зоні за допомогою смартфона або планшета.

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (в залежності від операційної системи пристрою, що вироблюється) на свій смартфон або планшет.
-  *Мінімальну підтримувану версію операційної системи уточнюйте на офіційному сайті компанії [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в описі до додатку в магазинах App Store і Google Play.*
2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані.
3. Переведіть прилад у режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «---»). Натисніть і утримуйте кнопку на панелі управління мультиварки до початку з'єднання з мобільним пристроєм.
4. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки відображатимуться змінювані символи  та . Після встановлення з'єднання прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
5. Для відключення мультиварки від мобільного пристрою натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу, коли мультиварка знаходиться в режимі очікування.
-  *Для забезпечення стабільного зв'язку мобільний пристрій має знаходитися не далі ніж за 15 метрів від приладу.*

Управляти технікою з будь-якої точки світу за допомогою мережі Інтернет ви можете за допомогою програми R4S Gateway, а також одного з пристроїв з інтегрованим гейтвеєм: розумного центру управління з відеокамерою SkyCenter RC-100S або центру розумного будинку SkyCenter RSC-11S. Додаток або гаджети SkyCenter стануть мостом між приладами серії Ready for Sky у вас вдома і вашим мобільним пристроєм.

### Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

1. Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky».
2. Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтеся залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена операційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.
3. Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтеся під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
4. У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyCooker RMC-M42S з'явиться в списку доступних приладів.

**i УВАГА:**








Для забезпечення стабільного з'єднання ваш домашній смартфон або планшет із додатком R4S Gateway має знаходитися вдома не далі ніж за 15 метрів від використовуваних побутових приладів.

Не встановлюйте додаток Ready for Sky і R4S Gateway на один пристрій. Це може призвести до збоїв у роботі програм.

Додаток R4S Gateway працює тільки з основним керувальним додатком Ready for Sky.








До пристрою-гейтвею можуть підключатися кілька мобільних пристроїв, тобто одним і тим же приладом можуть керувати кілька користувачів. При цьому прилад виконуватиме останню отриману команду (одночасно додаток R4S Gateway може працювати тільки з одним записом). У зв'язку з цим також неможливе одночасне керування приладом через головну програму та через додаток R4S Gateway (не можна управляти приладом із близької та віддаленої зони одночасно).

**Вимкнення звукових сигналів**

1. Підключіть прилад до електромережі. Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «--»). Натисніть і утримуйте кнопку . Замість індикатора значення температури на дисплеї спалахне напис «SOFF».
2. Для вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку  або . На дисплеї з'явиться напис «SOFF» і індикатор . Щоб увімкнути звукові сигнали, натисніть кнопку  або  (на дисплеї спалахне напис «SOFF», індикатор  згасне).
3. Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

**Встановлення часу приготування**









У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M42S можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Почне мерехтяти значення годин індикатора часу .
2. Для збільшення значення параметра натисніть кнопку  для зменшення – кнопку .
3. Натисніть кнопку  і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок  і .
4. Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.


Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

**Відстрочка старту програми**

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування. Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Крок встановлення часу відстрочки старту – 1 хвилина.



1. Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикатор , почне мерехтяти значення годин на індикаторі часу.
2. Щоб збільшити значення параметра, натисніть кнопку  для зменшення – кнопку .
3. Натисніть кнопку  й установіть значення хвилин за допомогою кнопок  і .
4. Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. На дисплеї відобразитимуться встановлений час приготування й індикатор .

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Під час роботи функції на дисплеї відображається зворотний відлік часу до старту програми. Щоб побачити встановлений час приготування, натисніть кнопку . При запуску програми після закінчення відстрочки старту пролунає звуковий сигнал.

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

**Автопідігрів**

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву на дисплеї горить індикатор  і відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «--»).




**i** Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80 °C.


**Попереднє вимкнення автопідігріву**

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього після запуску програми або відстрочки старту натисніть кнопку «Старт». Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

**Розігрівання страв**

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M42S можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «--»).
3. Натисніть кнопку . Загориться індикатор  на дисплеї. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70–75 °С і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування.



*Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2–3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.*

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.






*Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання програми «ЕКСПРЕСС».*

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 180 °С із кроком в 1 °С. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від вибраної програми, крок зміни – 1 хвилина.



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







### Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискайте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура відобразиться до закінчення роботи програми або до нового змінення.



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

### Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Відобразиться стандартне значення температури.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискайте кнопку , щоб зменшити – кнопку .
3. Повторно натисніть кнопку  та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок  і . Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після

досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

4. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



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



### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм





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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі. Прилад перейде в режим очікування.




*Для запуску програми «ЕКСПРЕСС» натисніть кнопку «Старт» в режимі очікування.*



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

4. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі управління. Спалахне індикатор поряд з кнопкою, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування й індикатор . У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури.
5. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можна встановити бажану температуру приготування страви. Для зміни температури натисніть кнопку  і встановіть бажане значення. Використовуйте кнопку  для збільшення значення, кнопку  – для зменшення.
6. За необхідності змініть стандартний час приготування.
7. За необхідності встановіть час відстрочки старту. Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ПАСТА», «ЖАРКА» й «ЕКСПРЕСС».
8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», спалахне індикатор на дисплеї (якщо активна функція автопідігріву). Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.



*У програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» та «РИС/КРУПЫ» відлік установленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. У програмі «ПАСТА» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладки продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».*

За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт» (індикатор  на дисплеї згасне). Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію.

8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End», прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «---»). Якщо була увімкнена функція автопідігріву, прилад перейде в режим підтримання температури готової страви (горить індикатор  на дисплеї).
9. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку .



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

### Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Відлік часу з моменту закінчення	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту, год	Звукові сигнали		Автопідігрів, год
						Зніміть піньку / Закінчення	Перевірте хліб	
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури в діапазоні 35–180 °C із кроком в 5 °C	✓	00:30	0:02 – 12:00 / 1 хв; при температурі вище 150 °C: 0:02 – 2:00 / 1 хв	24			12
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці		2:30	0:10 – 12:00 / 10 хв	24			
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 хв	24	✓		3
ПАР	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 хв	24	✓		12
ВАРКА	Варіння м'яса, риби, овочів і інших продуктів		0:40	0:10 – 8:00 / 5 хв	24	✓		12
ПАСТА	Варіння макаронних виробів, сосисок, пельменів або яєць	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 хв		✓		
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 хв		✓		12
ВИПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста		1:00	0:10 – 4:00 / 5 хв	24			4
ТУШЕННЯ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв		1:00	0:10 – 12:00 / 5 хв	24			12
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів		1:00	0:10 – 8:00 / 5 хв	24	✓		12

Програма	Рекомендації щодо використання	Відлік часу з моменту закінчення	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту, год	Звукові сигнали		Автопідігрів, год
						Зніміть піньку / Закінчення	Перевірте хліб	
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста		8:00	0:10 – 12:00 / 5 хв	24			
РИС/ КРУПЫ*	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 хв	24			12
ПИЦЦА	Приготування піци		0:20	0:10 – 1:00 / 5 хв	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності		0:30	0:05 – 4:00 / 1 хв	24			12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову		1:00	0:10 – 2:00 / 5 хв	24			12
ТОПЛЕНИЕ	Приготування пряженого молока, тушкованого м'яса, рульки		3:00	0:10 – 12:00 / 10 хв	24			12
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді							

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

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультіварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР».
- 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.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



**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.

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

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

### 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 чаші

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

### Очищення внутрішньої кришки

Для очищення внутрішньої кришки використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Після очищення витріть поверхню кришки досуха.

### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено із зовнішнього боку кришки приладу. Порядок очищення див. на схемі **A3** (стор. 6).

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

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат зскупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу.

Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

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

**STOP** Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолів!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика поверхню видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

**i** 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 вентилятованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

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

### RAM-CL1 – щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультіварки. Можливе використання з мультіварками інших брендів.

### RAM-CL2 – універсальна знімна ручка

Ручка з термостійкого пластику, захищає від опіків. Надійна фіксація ручки на чаші дозволяє виймати і переносити наповнену чашу легко і безпечно.

### 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. Виговлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після



приготування. Можливе використання з мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

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

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

#### RAM-KS1 – набір силіконових ложок

В комплект входять ложка, шумівка і казанок, виготовлені з термостійкого силікону. Набір підходить для посуду з антипригарним покриттям.

#### RAM-ST5 – сталевий контейнер для приготування на пару

Використовується для приготування різних продуктів на пару. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, не схильний до деформації, не вбирає запахи і не виділяє токсичних речовин при впливі високої температури.

#### RAM-SS3 – Набір силіконових аксесуарів

В комплект входять плоска ложка, двостороння кришка для чаші і підставка, виготовлені з термостійкого силікону.

#### 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-CS08 – 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 для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

## V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Повідомлення про помилку «E1»	Прилад зазнав переохолодження	Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Повідомлення про помилку «E2»	Помилка самотестування	Відключіть прилад від електромережі на декілька хвилин і знову підключіть до електромережі. У разі повторного виникнення помилки зверніться до сервіс-центру
Повідомлення про помилку «E3»	Прилад перегрівся	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути
Повідомлення про помилку «E4»	Чаша в приладі не встановлена або встановлена порожньою	Переконайтеся у правильності встановлення чаші
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої	Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний	Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться дуже далеко один від одного	Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

**i** **УВАГА!** У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усунення помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення. Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua). Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



\* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky і на сайті <https://r4s.redmond.com.ua/>. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.com.ua/>.

Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і тощо).

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (якщо дату продажу визначити неможливо).

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

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)  
 2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)  
 3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу становить 5 років із дня його придбання 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. 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

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

**STOP**

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

KAZ

- 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 ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.
  - Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
  - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
  - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- STOP** **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен

қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

- 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 ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі.....	SkyCooker RMC-M42S
Қуаты.....	700 Вт
Кернеуі .....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Деректерді беру стандарты .....	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	күюге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габариттік өлшемдері .....	285 × 295 × 285 мм
Нетто салмағы .....	2,5 кг

**Бағдарламалар**

- |                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР       | 10. СУП (СОРПА)                 |
| 2. ВАКУУМ            | 11. ЙОГУРТ                      |
| 3. ХЛЕБ (НАН)        | 12. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ ЖАРМАЛАР) |
| 4. ПАР (БУДА)        | 13. ПИЦЦА                       |
| 5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ)   | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА) |
| 6. ПАСТА             | 15. ПЛОВ (ПАЛАУ)                |
| 7. ЖАРКА (ҚУЫРУ)     | 16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)         |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 17. ЭКСПРЕСС                    |
| 9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |                                 |

**Функциялар**

Ready for Sky (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару).....	бар
«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

**Жиынтық**

Мультипісіргіш.....	1 д.	Электрмен қоректендіретін .....	1 д.
Казандығы.....	1 д.	Йогуртқа арналған құты.....	5 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.	Рецептілринің кітабы .....	1 д.
Бұмен әзірлеуге арналған ыдыс.....	1 д.	Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 д.
Қауға .....	1 д.	Сервистік кітапша.....	1 д.
Тегіс қасық .....	1 д.		



Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру ба-  
рысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамалары-  
на өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Мультипісіргіштің құрылымы ( A1 сурет, 4 бет)**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Құрылғының қақпағы                   | 9. Ожауға арналған ұстағыш                  |
| 2. Тұтқасы ашу басқышы                  | 10. Конденсатты жинауға арналған контейнер  |
| 3. Қақпақты ашу басқышы                 | 11. Тегіс қасық                             |
| 4. Суырылып алынатын буландырғыш қақпақ | 12. Ожау                                    |
| 5. Тығыздағыш сақина                    | 13. Өлшеуіш стақан                          |
| 6. Тостаған                             | 14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер |
| 7. Дисплеймен бірге басқару пернесі     | 15. Электр қоректендіргіш шнур              |
| 8. Корпус                               | 16. Йогуртқа арналған құты                  |

**Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)**

- Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы
- батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту
- «Старт» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу
- батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу
- батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту, дыбыстық дабылдарды қосу/ажырату.
- батырмасы – құрылғыны қосу/сөндіру

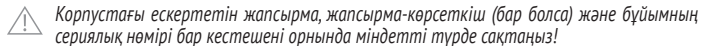
8.  батырмасы – параметрдің мәнін азайту
9.  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру

### Дисплей құрылымы (А2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт шамасының индикаторы, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс.
- B. Температура шамасының индикаторы.
- C. Әзірлеу режимінің индикаторы.
- D. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- E. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- F. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорاپтан айырап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



*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 қыздыруэлементі арасында бөтен зат болмауы керек.

*Аспапты ішіне тостағансыз немесе бас 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. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ


### Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

1. Өзіңіздің смартфон немесе планшетіңізге Ready for Sky қосымшасын App Store немесе Google Play қосымша магазиндерінен жүктеуге болады (пайдаланылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты).

 Минималды қолдалатын операциялық жүйені компанияның [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндегі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.

2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз.
3. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «—» индикаторы бейнеленеді). Мобильді құрылғымен қосылудың басталған уақытына дейін мультипісіргіштің басқару панелінде  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.
4. Қосылған кезде мультипісіргіштің дисплейінде келесі символдар шығады  және  Қосуды орнатқаннан кейін құрал дыбыстық дабылды береді және күту режиміне ауысады.
5. Мультипісіргіш күту режимінде болған кезде, мультипісіргішті мобильді құрылғыдан ажырату үшін дыбыстық дабыл естілгенге дейін  батырмасын басып тұрыңыз.

 Берілген режимді қосу кезінде құралды пайдалану егер байланысты мобильді құрылғы үтіктен 15 метр радиуста болған жағдайда ғана мүмкін болады.

Интернет желісі арқылы әлемнің кез келген нүктесінен техниканы R4S Gateway қосымшасы, сондай-ақ интеграцияланған гейтвесі бар құрылғылардың бірі арқылы басқара аласыз: SkyCenter RC-100S бейнекамерасы бар ақылды басқару орталығы немесе SkyCenter RSC-11S ақылды үй орталығы. SkyCenter қосымшасы немесе гаджеттері сіздің үйіңізде және ұялы құрылғыңыз бар Ready for Sky сериялы құралдар арасындағы көпір болады.

### R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтан басқару

1. «Ready for Sky технологиясы» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару) арқылы аспапты қашықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның [www.redmond.company](http://www.redmond.company) ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.
3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyCooker RMC-M42S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

*Тұрақты қосылысты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смартфонның немесе планшетіңіз пайдаланатын тұрмыстықаспаптан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс.*

*Ready for Sky және R4S Gateway қосымшаларын бір ұялы құрылғысына орнатпаңыз. Бұл қосымша жұмысының үзілуіне алып келуі мүмкін.*

*R4S Gateway қосымшасы тек қана Ready for Sky негізгі басқарушы қосымшасымен жұмыс жасайды.*

Гейтвэй-құрылғысына бірнеше ұялы құрылғылар қосыла алады, яғни сол бір аспапты бірнеше пайдаланушы басқара алады. Сонымен бірге аспап соңғы алынған команданы орындайтын болады (бір сәтте R4S Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осыған байланысты негізгі қосымша және R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты бір уақытта басқару мүмкін емес (аспапты алыс және жақын аймақтан бір уақытта басқаруға болмайды).

### Дыбыс сигналдарын сөндіру

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOп» жазбасы жанады.
2. Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін немесе батырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін немесе батырмасын басыңыз (дисплейде «SOп» жазбасы жанады, индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

### Әзірлеу уақытын орнату

Мультипісіргіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейде шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Параметр шамасын арттыру үшін батырмасын басыңыз, ал кеміту үшін батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын және батырмаларының көмегімен орнатыңыз.
4. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды (минималды) шамасына қол жеткізгеннен кейін, орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

### Бағдарламаның басталуы кейінге қалдыру

«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы пайда болады, уақыт индикаторындағы уақыт шамасы жыпылықтауды бастайды.
2. Параметр шамасын көбейту үшін, батырмасын басыңыз, азайту үшін – батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын және батырмаларының көмегімен орнатыңыз.
4. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады. Дисплейде әзірлеудің орнатылған уақыты және индикаторы көсетіледі.

Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Функция жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде бағдарламаның бастамасына дейінгі уақыттың кері есебі бейнеленеді. Әзірлеудің белгіленген уақытын көру үшін батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосқан кезде бастаманы шегеру аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі.

*Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалану ұсынылмайды.*

### Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75 °С шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде батырмасының жарықтық индикаторы жанады. Қажет болса автоқыздыруды батырмасын баса отырып өшіруге болады. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).

*«ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын орнату барысында әзірлеу температурасы 80 °С-тан төмен.*

### Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін немесе старттың уақыттың шегергеннен кейін «Старт» батырмасын басыңыз. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

### Тағамдарды жылыту

Мультипісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. басқышын басыңыз. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).

3. батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.

Аспап тағамды 70–75 °C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда батырмасын басу арқылы жылытуды тоқтатуға болады. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «— — —» индикаторы бейнеленеді).



*Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2–3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.*

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

- «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде қолжетімсіз.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1 °C қадаммен 35–180 °C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.



*«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.*

### Әзірлеу температураны өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура бағдарлама жұмысы аяқталғанша немесе жаңа өзгертуге дейін көрсетіліп тұрады.

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

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

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

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 тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

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

### Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз.

- «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын басыңыз. **КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.



4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жанындағы индикатор жанады, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты мен индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температураның әдепкі шамасы шығады.


- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орната аласыз. Мәнді арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын пайдаланыңыз.

5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз. Старттың уақытын шегеру функциясы «ПАСТА», «ЖАРКА» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қолжетімсіз.
7. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін, «Старт» батырмасын басыңыз, индикаторы жанады (егер бұл функция қосулы болса). Әзірлеу уақытының кері санағы,

таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін басталады. «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» және «РИС/КРУПЫ» бағдарламаларында әзірлеудің орнатылған уақытын есептеу тек құралдың белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін ғана басталады. «ПАСТА» бағдарламасында әзірлеудің уақытын кері есептеу су қайнағаннан кейін, өнімдерді салып, «Старт» батырмасын қайтадан басқаннан кейін басталады.

Қажет кезде «Старт» батырмасын баса отырып, автожылыту функциясын алдын ала сөндіруге болады, автожылыту индикаторы сөнеді. Батырмасын қайталап басу, осы функцияны қайта қосады.

- Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
- Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін  батырмасын басыңыз.

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

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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен бастап уақыттық есептемесі	Бастапқы күмі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/Орнату қадамы	Стартты шегеру, с/ф	Дыбыстық сигнал		Автожылыту, с/ф
						Пленканы алып тастаңыз / Бұрқылдау	Нанды аударып алыңыз	
МУЛЬТИ-ПОВАР	5 °C градусқа қадаммен 35–180 °C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу	✓	00:30	0:02 – 12:00 / 1 мин; 150 °C астам температура кезінде: 0:02 – 2:00 / 1 мин	24			12
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау		2:30	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24	✓		3

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен бастап уақыттық есептемесі	Бастапқы күмі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/Орнату қадамы	Стартты шегеру, с/ф	Дыбыстық сигнал		Автожылыту, с/ф
						Пленканы алып тастаңыз / Бұрқылдау	Нанды аударып алыңыз	
ПАР	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 мин	24	✓		12
ВАРКА	Ет, балық, көкөністер және басқа өнімдерді әзірлеу		0:40	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ПАСТА	Макарон өнімдерін, сосиска, тұшпара немесе жұмыртқа пісіру	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 мин		✓		
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 мин		✓		12
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау		1:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24			4
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру		1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау		1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту		8:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу		0:20	0:10 – 1:00 / 5 мин	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру		0:30	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу		1:00	0:10 – 2:00 / 5 мин	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Піскен сүт, бұқтырма, рулька әзірлеу		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			12




Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтін бастан уақыттың еселігі	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/Ориенту қадамы	Сыртты шегеру, с/ф	Дыбысты сигнал		Автоқыздыру, с/ф
						Пленканы алып тастаңыз / Бұрқылдау	Нанды аударып алыңыз	
ЭКСПРЕСС	Суға күйіш, үгілгіш бопқаларды жылдам әзірлеу		Бағдарлама су толық кайнап тасыған соң, автоматты түрде өшуді қарастырады					


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

### III. АСПАП КҮТІМІ

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- 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.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына 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 асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

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

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

#### Корпусы тазалау

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

#### Табаны тазалау

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

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

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


#### Ішкі қақпақты тазалау

Ішкі қақпағын тазарту үшін ас үй сүлгісін немесе губканы қолданыңыз. Тазартқаннан кейін қақпақтың бетін құрғақ етіп сүртіңіз.

#### Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

Тазарту ретін **A3** сызбанұсқасынан қараңыз (6 бет).

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


#### Конденсатты жою

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

Контейнерді тазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып тұрған судың астында жуыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

#### Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

 Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

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, пицетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) 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

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

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

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

### RAM-KS1 — силикон қасық жиынтығы

Жиынтыққа 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, иістерді сіңірмейді және жоғары температура әсерінен улы заттарды бөлмейді.

### RAM-SS3 — силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа тегіс қасық, екі жақты қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

### RHP-M02 — ветчинница

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

### RB-C508 — керамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күйуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

## V. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Дисплейде «E1» қателігі туралы хабарлама шықты	Құрал қатты суыған	Төмен температура кезінде сақтау немесе тасымалдаудан кейін қосар алдында 2 сағаттан кем емес бөлім температурасы кезінде ұстау керек
«E2» қателігі туралы хабарлама	Өзіндік тестілеу қателігі	Құралды электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз және электр желісіне қайта қосыңыз. Қателік қайта орын алған кезде сервис-орталыққа жүгініңіз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
«E3» қателігі туралы хабарлама	Құрал қатты қызып кеткен	Электр желісінен құралды ажыратыңыз, оны суытыңыз
«E4» қателігі туралы хабарлама	Ыдыс құралға орналастырылмаған немесе бос орналастырылған	Ыдыстың дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсіп (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультиісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультиісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсіп  Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы өшіп тұр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасы белсенді емес	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасын ашыңыз
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

**И** **HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз

бен қосымшаның жұмысы жөніндегі ескертулеріңіз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің еліңіздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін [www.redmond.companу/](https://r4s.redmond.companу/) сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында және сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://r4s.redmond.companу/>. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.companу/>.

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 мөрмен 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 оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

**Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.**

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

RMC-M42S-CIS-UM-6