

# REDMOND

Мультиварка SkyCooker  
RMC-M40S

Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор  
и получите дополнительный  
год гарантийного обслуживания



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

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

RUS	.....7
KAZ	.....18

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

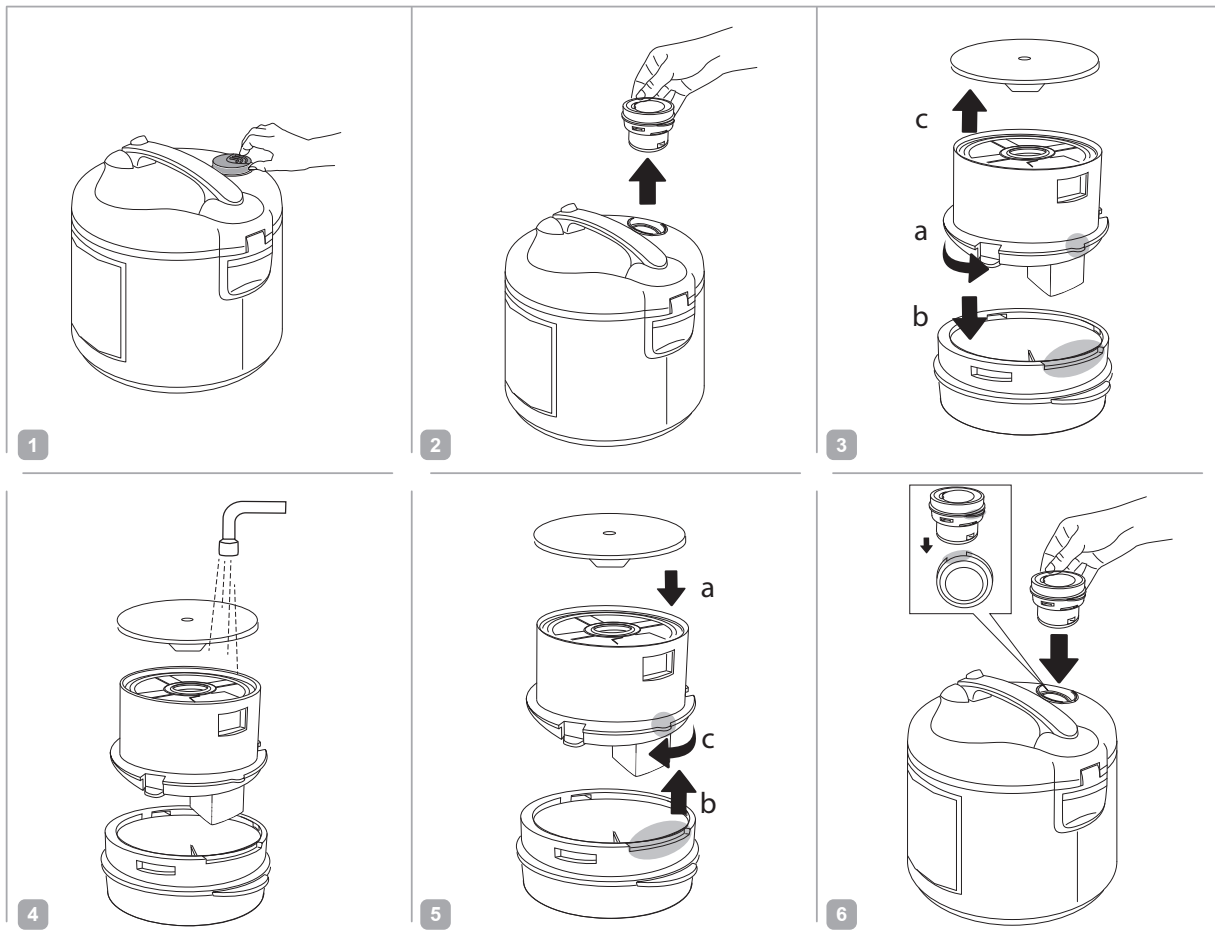


## СОДЕРЖАНИЕ

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







## 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-M40S – 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: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).**



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- 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 внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это при-

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. 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-M40S
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком .....	класс I
Дистанционное управление .....	технология Ready for Sky REDMOND
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 (Ш × В × Г).....	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 REDMOND (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительно отключение автоподогрева .....	есть
Разогрев блюд .....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

**Комплектация**

Мультиварка .....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.










Руководство по эксплуатации..... 1 шт.  
Сервисная книжка..... 1 шт.

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

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

1. Крышка прибора
2. Ручка для открывания крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Съемный 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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky REDMOND








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

1. Загрузите приложение Ready for Sky REDMOND из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.

**i** Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточните на официальном сайте компании [www.redmond.company](http://www.redmond.company) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.








- Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.

### Отключение звуковых сигналов

- 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.
- Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку  или . На дисплее появятся надписи SOFF и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы, нажмите кнопку  или  (на дисплее загорится надпись SOn, индикатор  погаснет).
- 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.


- После выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию и индикатор , начнет мигать значение часов индикатора времени.
- Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку .
- Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
- 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.



- 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.
- Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить – кнопку .
- Нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .

- 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 автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С 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 «---»).




**i** 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:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»).
- 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.

**i** Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюда 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.

**i** 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.

**i** 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.

**i** 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», «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 поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.




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


- ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.
3. Закройте крышку прибора до щелчка. Подключите прибор к электросети, он 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.



4. 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.

5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
6. При необходимости установите время отсрочки старта. Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ПАСТА», «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС».
7. 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 «РИС/КРУПЫ» 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.companу](http://www.redmond.companу).

**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

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	
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			
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 выпаривания воды				

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

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

### IV. 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 пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- 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.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

#### 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

t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
50	Брожение	125	Приготовление мучной пассировки для заправок 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 кляре
100	Приготовление супов, беэе 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 (свежемороженые)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	5	Яйцо куриное	10

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

#### 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 плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте 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
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. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней 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 вымешено 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.

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- 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.

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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

- i** При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета 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 **A3** (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 поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо 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, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации



Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

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



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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется 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 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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


 Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 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.

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

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

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты 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.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

 **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-M40S
Қуаты.....	700 Вт
Кернеуі .....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қашықтық басқару.....	R4S REDMOND технологиясы
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 (ені × биіктігі × ұзындығы).....	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 (СҮТТІ БОТКА)
6. ПАСТА	15. ПЛОВ (ПАЛАУ)
7. ЖАРКА (ҚУЫРУ)	16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	17. ЭКСПРЕСС
9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)	

### Функциялар

Ready for Sky REDMOND (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.
Казандығы.....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.
Бумен әзірлеуге арналған ыдыс.....	1 д.
Қауға .....	1 д.
Тегіс қасық .....	1 д.








Электрмен қоректендіретін .....	1 д.
Рецептілринің кітабы .....	1 д.
Пайдалану бойынша нұсқаулық .....	1 д.
Сервистік кітапша .....	1 д.

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

### Мультитипісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

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

### Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)


1. Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы
2.  батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
3.  батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту
4. «Старт» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу
5.  батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу
6.  батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту, дыбыстық дабылдарды қосу/ажырату.
7.  батырмасы – құрылғыны қосу/сөндіру
8.  батырмасы – параметрдің мәнін азайту
9.  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру

### Дисплей құрылымы (A2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт шамасының индикаторы, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмысы.
- 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 қораптан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу 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 мультитипісіргіштің 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 бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антиқуығиш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.*

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### R45 REDMOND қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

1. Өзіңіздің планшетіңізге немесе смартфонңызға (қолданылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты) App Store немесе Google Play қосымшалар дүкенінен Ready for Sky REDMOND қосымшасын жүктеніз.

- i** 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 REDMOND қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз. Қосу үшін қолжетімді құрылғылардың тізімінде құралдың атауы үлгінің нөмірімен сәйкес келеді. Жаңа атауды белгілеуге немесе бастапқы күйі бойынша орнатылған атын қалдыруға болады.

### Дыбыс сигналдарын сөндіру

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SO» 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 «SO» 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 басталуын 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 көрсетіледі. 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.

**i** 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 °C 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).

**i** «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын орнату барысында әзірлеу температурасы 80°C-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 температурасын 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 қюға 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.



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



3. Мультипісіргіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз.



«ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын басыңыз.



ҚӨНІЛ 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.

8. 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.
9. 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.companу сайтында](http://www.redmond.companу сайтында) таба аласыз.

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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Сартты шегеру, сағ	Дыбысты сигнал		Автоқыздыру, сағ
						Пленканы алып тастаңыз / Бұрқылдау	Наңды аударып алыңыз	
МУЛЬТИПОВАР	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
ПАР	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға 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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Сартты шегеру, сағ	Дыбысты сигнал		Автоқыздыру, сағ
						Пленканы алып тастаңыз / Бұрқылдау	Наңды аударып алыңыз	
ПАСТА	Макарон өнімдерің, сосиска, тұшара 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 дан-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, рулықа әзірлеу		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жыдам әзірлеу							

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

### III. АСПАП КҮТІМІ

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайын-дағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «ПАР» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- 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 кірсудің 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 істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

#### Корпусты 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 кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның 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 түсу 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 әзірленгенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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



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

#### Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге 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.companу](http://www.redmond.companу) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

### RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

### RAM-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 (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгері бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер 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 сәндіріледі. 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

**i** **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ready for Sky REDMOND қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүзіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және R4S REDMOND 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](http://www.redmond.companу) сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

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 бөлме 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 сервистік-орталыққа жүгініңіз
«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	Шешімелі 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

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультитіпсізгіш 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 қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультитіпсізгіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылау-сыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы өшіп тұр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

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



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



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

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік

тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен 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 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)  
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес 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 қақорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.*



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

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

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

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

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

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

RMC-M40S-CIS-UM-16