

# REDMOND

# Skycooker

Мультиварка  
RMC-M903S



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS .....	8
KAZ .....	19

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



**EAAC**

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 Самейлин 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.**

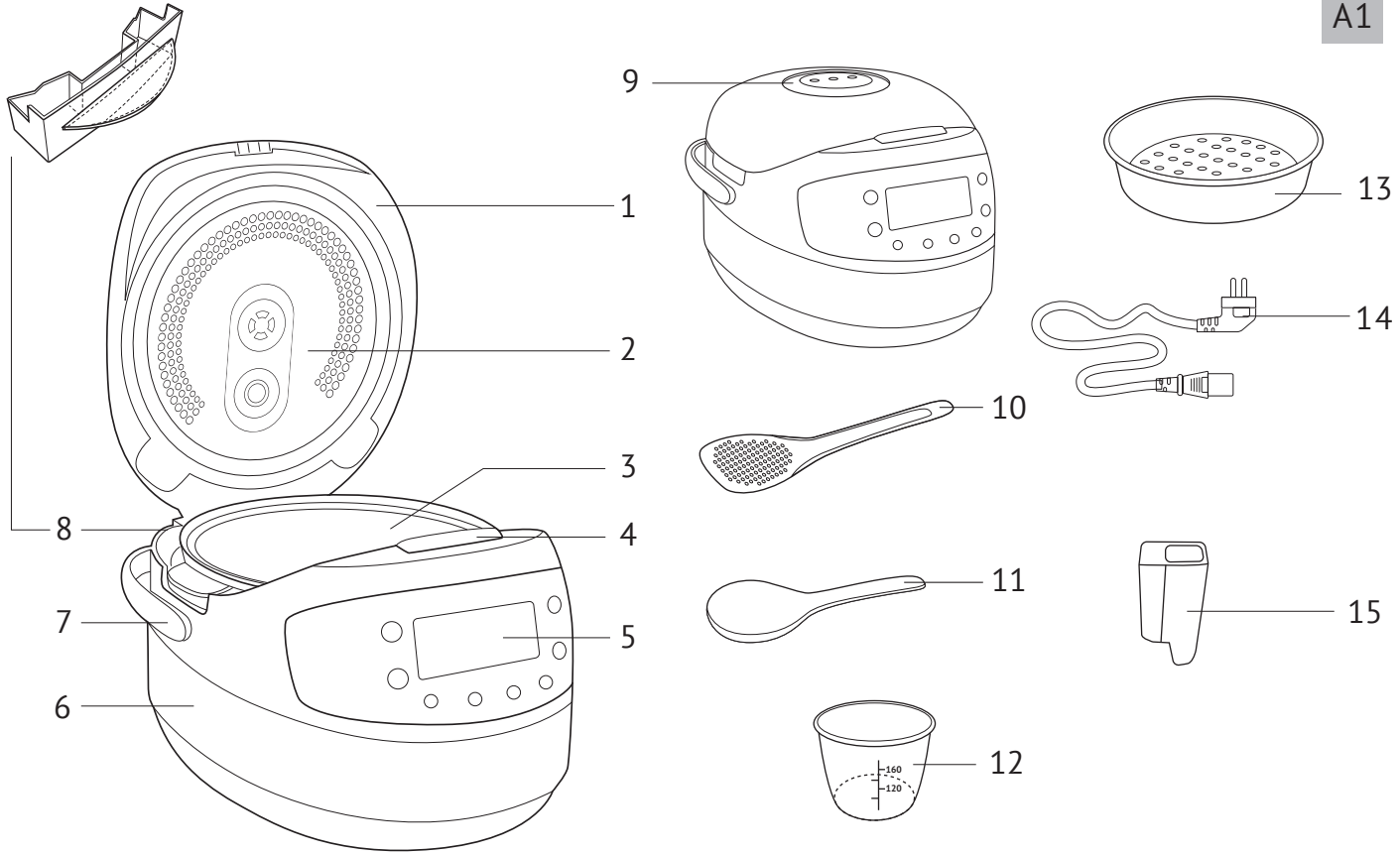
**App Store** является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

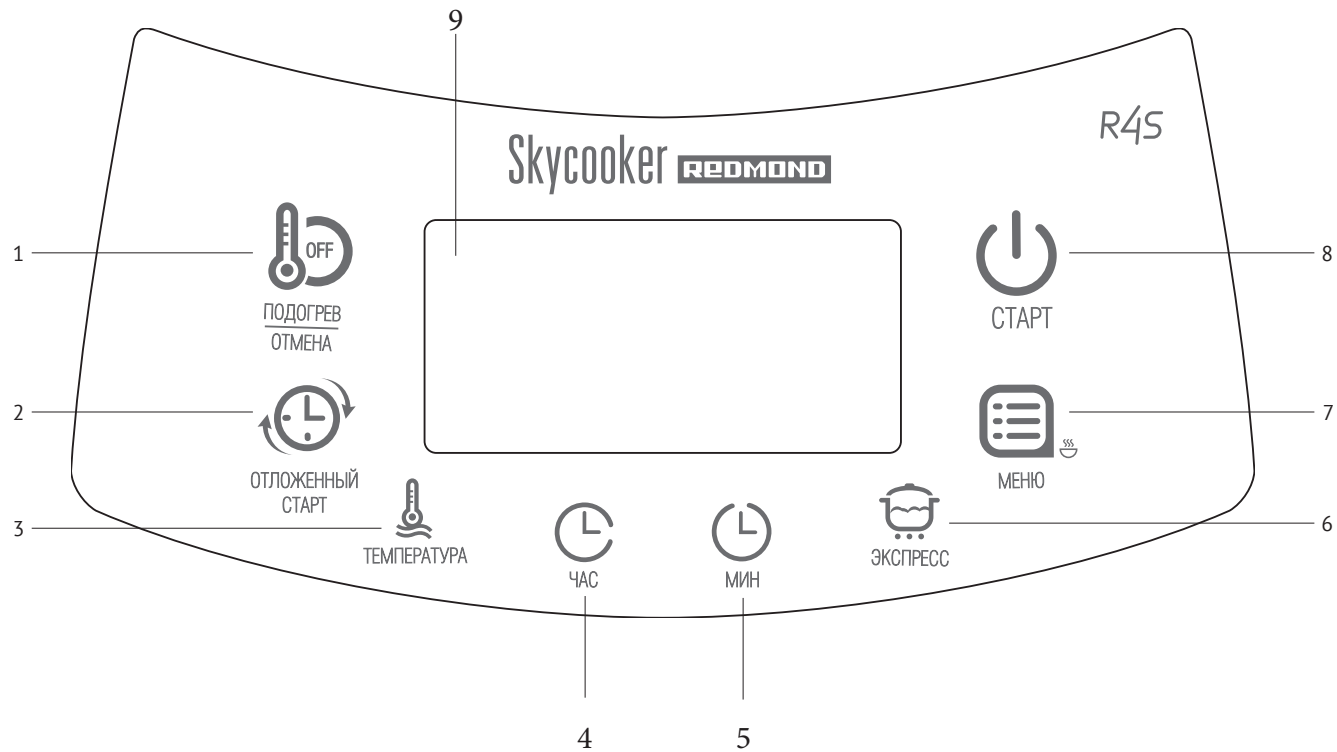
**Google Play** является зарегистрированным товарным знаком компании **Google Inc.**

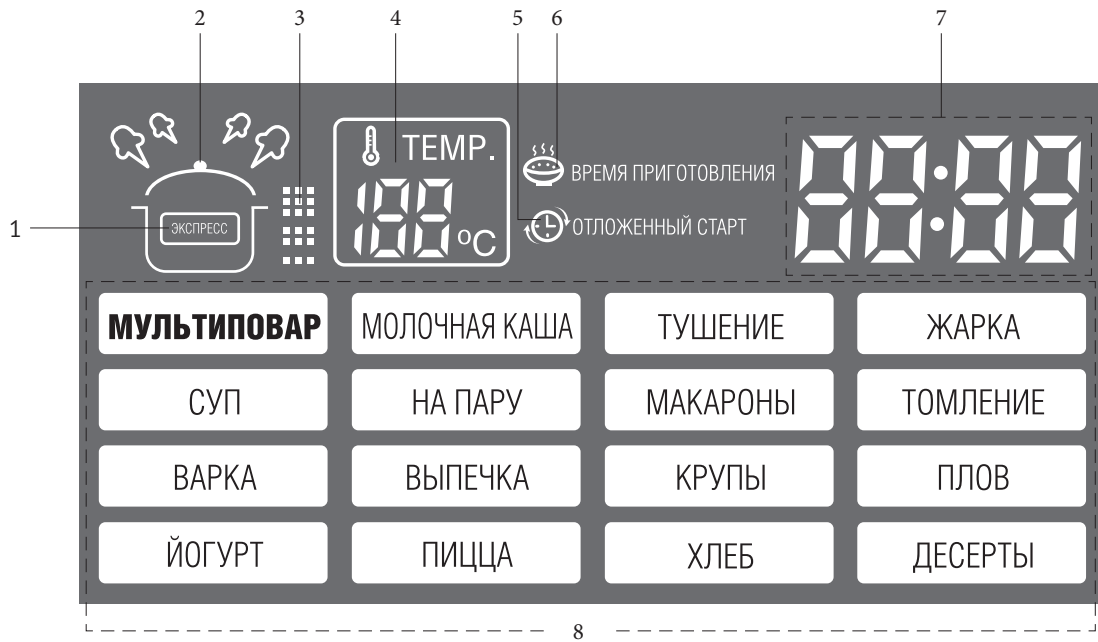
## СОДЕРЖАНИЕ

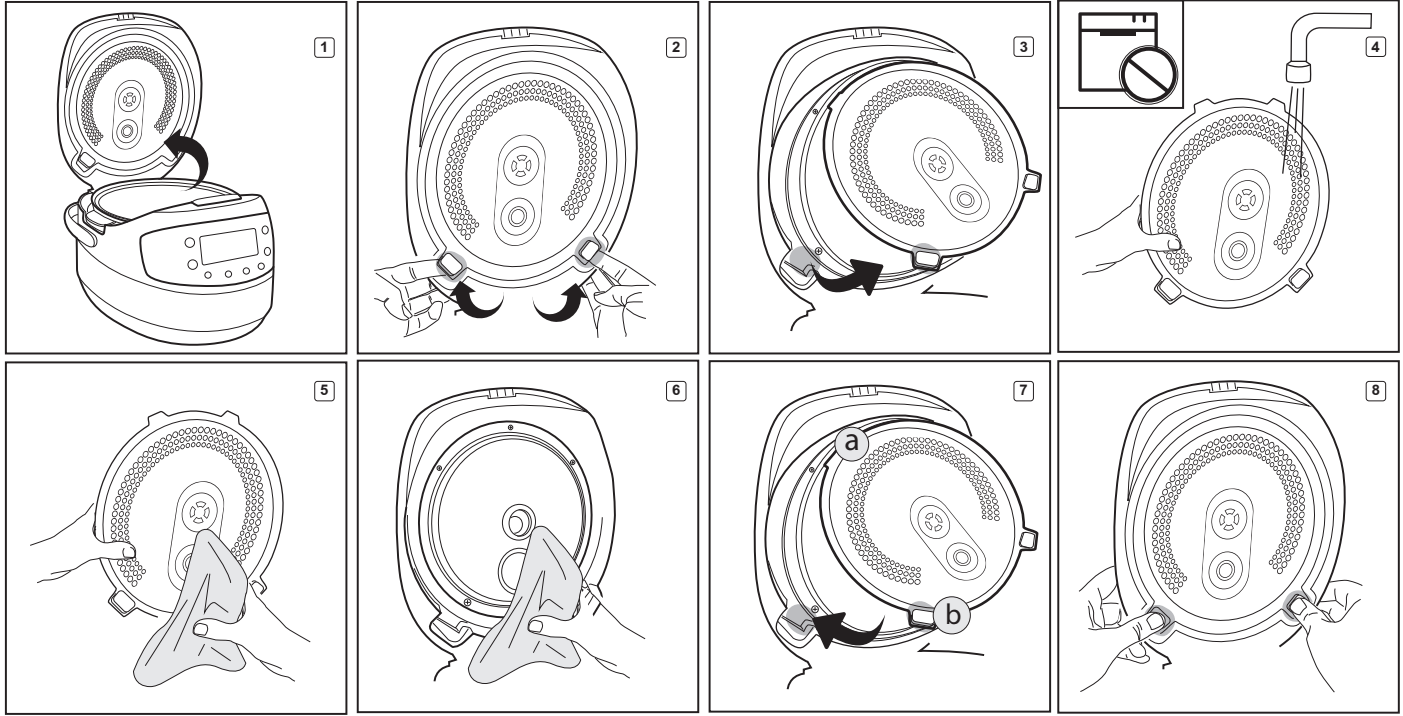
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8
Технические характеристики .....	9
Программы.....	9
Функции .....	9
Комплектация.....	9
Устройство мультиварки.....	10
Панель управления .....	10
Устройство дисплея.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ .....	10
Дистанционное управление прибором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

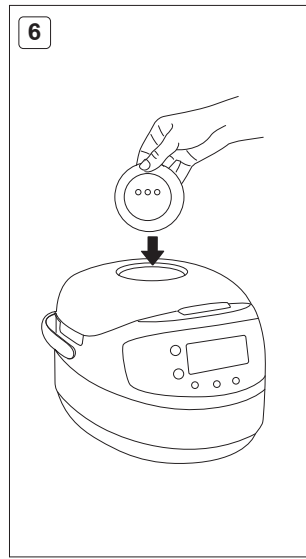
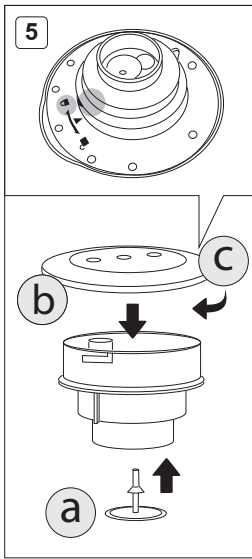
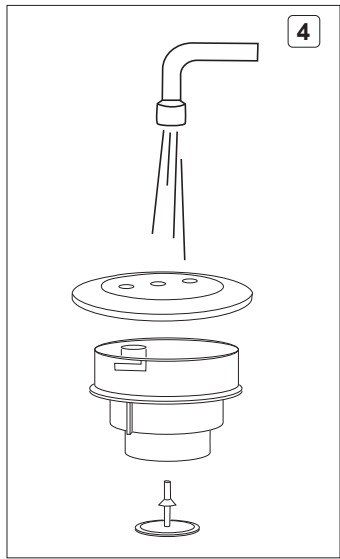
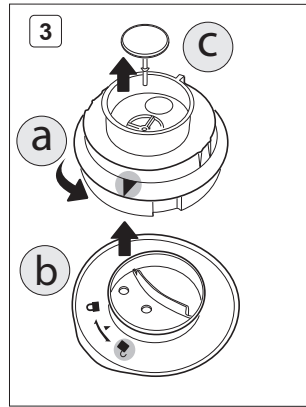
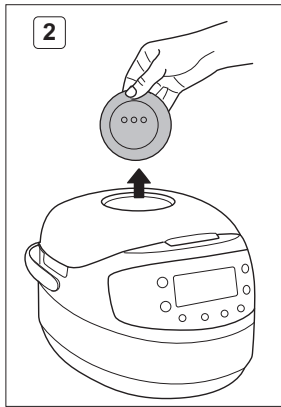
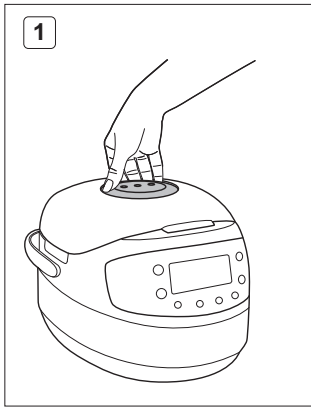
A1











## 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-M903S — это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи с функцией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky REDMOND.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке 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 данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

### Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M903S
Мощность.....	860–1050 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Дистанционное управление.....	технология R4S REDMOND
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Объем чаши.....	5 л
3D-нагрев.....	есть
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Дисплей.....	светодиодный, русифицированный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	245 × 288 × 385 мм
Вес нетто.....	3,55 кг

### Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОМЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

### Функции

Ready for Sky REDMOND (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C512.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

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

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

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

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

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. Кнопка «Отложенный старт» – настройка функции отсрочки старта.
3. Кнопка «Температура» – установка значения температуры.
4. Кнопка «Час» – установка значения часов.
5. Кнопка «Мин» – установка значения минут.
6. Кнопка «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС».
7. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.

### Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Индикатор выполнения программы «ЭКСПРЕСС».
2. Индикатор работы программы приготовления / разогрева.
3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор значения температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».
5. Индикатор функции отсрочки старта.
6. Индикатор работы программы приготовления.
7. Индикатор значения времени.
8. Индикаторы программ приготовления.

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

**STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО. Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Дистанционное управление прибором через приложение R4S REDMOND

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

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

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

2. Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M903S можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

При выборе программы приготовления индикатор времени начнет мигать. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час», значения минут – кнопку «Мин». Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

- i** В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

### Отсрочка старта программы

Функция отсрочки старта позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы).

Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт». Для установки времени отсрочки старта после выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отложенный старт». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час», значения минут – кнопку «Мин». Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

- i** Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать данную функцию, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала.

- i** Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «МАКАРОНЫ», «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».
- При установке температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» ниже 80°C функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. Для включения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Меню» во время работы программы.

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M903S предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите и удерживайте кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не загорится.

### Разогрев блюда

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M903S можно использовать для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Начнется прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



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 два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.



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!

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.

- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления. Индикатор соответствующей программы на дисплее будет мигать.

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

Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Экспресс», пока на дисплее не загорится индикатор ЭКСПРЕСС. Во время работы данной программы обратный отсчет времени работы отображаться не будет.

- В программе «МУЛЬТИПОВАР» предусмотрена возможность настройки температуры приготовления до старта программы (температура по умолчанию составляет 100°C). Нажимая кнопку «Температура», установите желаемое значение параметра.
- Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт», загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или после закипания воды в чаше.

**И** При использовании программы «МАКАРОНЫ» о моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

- Чтобы заранее отключить функцию автоподогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).

**И** Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала.



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 закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта, ч	Автоподогрев, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–170°C с шагом в 1°C		30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Варка каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	24	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд		1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой		15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин		12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	12
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	✓	20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	24	12
МАКАРОНЫ	Варка макаронных изделий, сосисок,пельменей или яиц. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	✓	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки		5 ч	30 мин – 12 ч / 10 мин	24	12
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов		40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	4
КРУПЫ*	Варка различных круп, гарниров, рассыпчатых каш на воде		35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	24	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова		1 ч	10 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	24	12
ЙОГУРТ	Приготовление йогуртов, расстойка дрожжевого теста		8 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	24	
ПИЦЦА	Приготовление пиццы		25 мин	10 мин – 1 ч / 5 мин	24	4

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента заливания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Оторочка старта, ч	Автоотгрев, ч
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	24	3
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных кремов, фланов и десертов из свежих фруктов и ягод, а также панна котты		20 мин	5 мин – 2 ч / 5 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 халвы
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды, столовых приборов
- Пастеризация

 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

- 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 продуктов 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»

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление плова
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закваска	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	125	Приготовление мучной пассировки для заправки супов и соусов
60	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание овощей
70	Приготовление пунша	140	Выпечка изделий из дрожжевого теста
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса (в фольге)
85	Приготовление творога, томление	155	Выпечка пиццы
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш, холодца	165	Жарка стейков
100	Приготовление супов, беже или варенья, тушения или варка овощей и мяса	170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

#### 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

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
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 (свежемороженый)	5	Яйцо куриное	10

**i** *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 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. Времени 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. Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

Возможные причины	Способы решения	
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 взяты	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	

**!** 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. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке SkyCooker RMC-M903S и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

### RB-A501, RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает 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 качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки/мультиварки-скороварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров.

### RB-C502, RB-C505, RB-C508, RB-C512, RB-C515 – чаша с керамическим покрытием

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. Емкость 5 литров.

### RB-S500, RB-S500H – стальная чаша

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

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

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

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

### 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).

### 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-CL2 – универсальная съемная ручка

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

**RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров**

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

**RAM-KS1 – набор силиконовых ложек**

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

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

**Общие правила и рекомендации**

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», 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, контейнер для сбора конденсата 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!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, 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 возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

**Очистка чаши**

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, 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 ее покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.*

**Очистка внутренней крышки**

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 6).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.



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

**Очистка съемного парового клапана**

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 7).



**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 вышеупомянутым 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.



*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. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие продукта в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100°C) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА» и выше 130 °С в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
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 или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Установите чашу ровно, без перекосов Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	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	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

**i** **ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения *Ready for Sky REDMOND* обращение в сервисный центр не 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.

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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.


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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)  
 2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 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.

STOP

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

STOP

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- 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 ұстанаңыз.

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.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгі .....	SkyCooker RMC-M903S
Қуаты .....	860–1050 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....	1 дәреже
Қашықтық басқару .....	Ready for Sky REDMOND технологиясы
Деректерді беру стандарты .....	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Табақ көлемі .....	5 л
Табақ жабындысы .....	күюге қарсы, қыш ANATO®
Дисплей.....	жарық диодты, орыстандырылған
3D-қыздыру .....	бар
Бу клапаны .....	алмалы-салмалы
Ішкі қақпақ.....	шешілмелі
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	245 × 288 × 385 мм
Таза салмағы .....	3,55 кг

**Бағдарламалар**

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР                 | 10. ВЫПЕЧКА (ПИСИРМЕ)   |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ) | 11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР)    |
| 3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)           | 12. ПЛОВ (ПАЛАУ)        |
| 4. ЖАРКА (ҚУЫРУ)               | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)     |
| 5. СУП (КӨЖЕ)                  | 14. ПИЦЦА (ПИЦЦА)       |
| 6. НА ПАРУ (БУДА)              | 15. ХЛЕБ (НАН)          |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР)       | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)         | 17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 9. ВАРКА (ПИСИРУ)              |                         |

**Функциялар**

Ready for Sky REDMOND (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоқыздыру).....	12 с дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру .....	12 с дейін
Шегерілген старт.....	24 с дейін

**Жинақталым**

Мультіпісіру .....	1 дана	Ожау/қасыққа арналған ұстағыш .....	1 дана
RB-C512 табағы.....	1 дана	Электр қоректендіру бауы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер .....	1 дана	Рецепті кітабы.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана	Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Көже қасығы .....	1 дана	Сервистік кітап .....	1 дана
Жайпақ табақ.....	1 дана		

Өндiрушiнiң дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерiстер туралы қосымша мәлiмдемесi өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателiкке жол берiледi.

### Мультипiсiргiштiң құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

- |   |  |
|---|--|
| 1. Аспаптың қақпағы                       | 9. Шешiлмелi бу клапаны                |
| 2. Шешiлмелi iшкi қақпақ                  | 10. Жайпақ табақ                       |
| 3. Табақ                                  | 11. Көже қасығы                        |
| 4. Қақпақты ашу түймешiгi                 | 12. Өлшеу стақаны                      |
| 5. Дисплейлi басқару панелi               | 13. Буда әзiрлеуге арналған контейнер  |
| 6. Корпус                                 | 14. Электр қоректендiру бауы           |
| 7. Тасымалдау тұтқасы                     | 15. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |
| 8. Конденсатты жинауға арналған контейнер |  |

### Басқару панелiнiң элементтерi (А2 сурет, 4 бет)

1. «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») батырмасы – қыздыру функциясын қосу/ажырату, әзiрлеу бағдарламасының жұмысын бөлу, жасалған баптауларды артқа тастау.
2. «Отложенный старт» («Шегерiлген старт») батырмасы – старттың уақытын шегеру функциясын баптау.
3. «Температура» («Температура») батырмасы – температураның мәнін орнату.
4. «Час» («Сағат») батырмасы – сағаттардың мәндерін орнату.
5. «Мин» («Мин») батырмасы – минуттардың мәндерін орнату.
6. «Экспресс» («Экспресс») батырмасы – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын iске қосу.
7. «Меню» («Мәзiр») батырмасы – автоқыздыру функциясын алдын ала ажырату, әзiрлеудiң автоматты бағдарламасын таңдау.
8. «Старт» («Старт») батырмасы – әзiрлеудiң белгiленген режимiн қосу.
9. Дисплей.

### Дисплей құрылымы (А3 сурет, 5 бет)

1. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын орындау индикаторы.
2. Әзiрлеу/қыздыру бағдарлама жұмысының индикаторы.
3. Әзiрлеу кезеңдерiнiң индикаторы.
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы температура мәндерiнiң индикаторы.
5. Әзiрлеу бағдарламасы жұмысының индикаторы.
6. Старттың уақытын шегеру функциясының индикаторы.
7. Уақыт мәнінің индикаторы.
8. Әзiрлеу бағдарламаларының индикаторы

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температураның зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзiрлеудiң алдында тостаған және мультипiсiргiштiң сыртқы және көзге көрiнетiн iшкi бөлiктерiнде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткiзiңiз. Табақ пен қыздыру элементi арасында бөтен зат болмауы керек.

Аспапты iшiне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абысыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгiш жабындының зақымдануына әкелiп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөнiс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

**STOP** МАҢЫЗДЫ! Ыдысы толтырылған аспапты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

## II. МУЛЬТИПИСІРГІШТИ ПАЙДАЛАУ

### REDMOND қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

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

**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 iске 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.

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND SkyCooker RMC-M903S мультипісіргіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Әзірлеу бағдарламасын таңдаған кезде уақыт индикаторы жана бастайды. Сағаттың мәндерін арттыру үшін «Час» батырмасын, минуттардың мәндерін арттыру үшін - «Мин» батырмасын басыңыз. Параметрдің мәндерін тез өзгерту үшін қажетті батырманы басыңыз және ұстап тұрыңыз.

**i** Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері санағы тостағандағы су қайнағаннан кейін, өнімдер салынғаннан кейін және «Старт» батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

### Бағдарлама стартының уақытын шегеру

Старттың уақытын шегеру функциясы уақыттың белгілі бір аралығын белгілеуге мүмкіндік береді, осы уақыттың ішінде тағам дайын болуы тиіс (бағдарлама жұмысының уақытын есепке ала отырып).

Орнату қадамы 10 минутпен 10 минуттан бастап 24 сағатқа дейінгі диапазонда уақытты орнатуға болады. Уақытты шегеру уақыты әзірлеудің орнатылған уақытынан көбірек болу керектігін ескеру керек, себебі бағдарлама «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден жұмысын бастайтын болады.

Старттың уақытын шегеруді орнату үшін әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін «Отложный старт» батырмасын басыңыз. Сағаттың мәндерін арттыру үшін «Час» батырмасын, минуттардың мәндерін арттыру үшін – «Мин» батырмасын басыңыз. Параметрдің мәндерін тез өзгерту үшін қажетті батырманы басыңыз және ұстап тұрыңыз.

**i** Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қолжетімсіз. Егер рецепт тез бүлінетін өнімдерден тұрса (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) бұл функцияны қолдануға кеңес берілмейді.

### 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. Автоқыздыру жұмыс істеп тұрған кезде «Подогрев/Отмена» батырмасының индикаторы жанып тұрады, дисплейде осы режимдегі уақыттың тікелей есептемесі бейнеленеді.

Қажеттілікке қарай автоқыздыруды дыбыстық дабыл естілгенге дейін «Подогрев/Отмена» батырмасын басып және ұстап тұрып өшіруге болады.

**i** «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын 80°C төмен орнату кезінде автоқыздыру функциясы бастапқы күйі бойынша ажыратылатын болады. Автоқыздыруды қосу үшін бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде «Меню» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

### Автожылытуды алдын ала сөндіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, REDMOND SkyCooker RMC-M903S мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндіру функциясы қарастырылған. Ол үшін бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы өшіп қалғанға дейін «Меню» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Подогрев/Отмена» батырмасының индикаторы жанбағанға дейін басыңыз және ұстап тұрыңыз.

### Тағамдарды жылыту

REDMOND SkyCooker RMC-M903S мультипісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Подогрев/Отмена» батырмасын басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.

Аспап тағамды 70–75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажеттілікке қарай батырма мен дисплейде тиісті индикаторлар өшпегенге дейін «Подогрев/Отмена» батырмасын басып және ұстап тұрып қыздыруды тоқтатуға болады.

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

### 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).



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

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

- 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.
- Мультипісіргіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
- «Меню» батырмасын баса отырып әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз. Тиісті бағдарламаның индикаторы дисплейде жанады.



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

Күту режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу үшін дисплейде тиісті индикатор жанғанға дейін «Экспресс» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Бұл бағдарламаның жұмысы барысында жұмыс уақытының кері есептемесі бейнеленбейді.

- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарламаның стартына дейін әзірлеу температурасын баптау мүмкіндігі қарастырылған (бастапқы күйі бойынша температурасы 100°C). «Температура» батырмасын баса отырып параметрдің қажетті мәнін орнатыңыз.
- Егер сізді бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, ол мәнді өзгерте аласыз.
- Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз.
- «Старт» және «Подогрев/Отмена» батырмаларының индикаторлары жанады. Таңдалған бағдарламаға байланысты ыдыстағы су қайнағаннан кейін немесе бірден уақытты кері есептеу басталады.



**«МАКАРОНЫ» бағдарламасын қолданған кезде судың қайнау сәті мен өнімді салу қажеттілігі туралы дыбыстық дабыл ескертеді. Әзірлеу уақытын кері есептеу «Старт» батырмасын қайтадан басқаннан кейін басталады.**

- Автоқыздыруды уақытынан бұрын ажырату үшін «Меню» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз («Подогрев/Отмена» батырмасының индикаторы өшеді). «Меню» батырмасын қайта басу арқылы осы функцияны қайта қосуға болады.
- Бағдарламаның аяқталуы туралы сізді дыбыстық дабыл хабардар етеді. Әрі қарай, таңдалған бағдарлама немесе ағымдағы баптауларға байланысты құрал күту режимі («Старт» батырмасының индикаторы жанады) немесе автоқыздыру («Подогрев/Отмена» батырмасының индикаторы жанады) режиміне ауысады.



Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесі немесе автоқыздыруды тоқтату үшін дыбыстық дабыл естілгенге дейін «Подогрев/Отмена» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.com.tr](http://www.redmond.com.tr) 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	Стартты шегеру, сағ	Автоқыздыру, сағ
МУЛЬТИПОВАР	1°C градуска қадаммен 35-170°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу		30 мин	5 мин – 1 сағ / 1 мин	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру		10 мин	1 сағ – 12 сағ / 5 мин	24	12
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру		1 сағ	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	24	12
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі		15 мин	10 мин – 12 сағ / 5 мин		12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау		1 сағ	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	24	12
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру	✓	20 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	24	12
МАКАРОНЫ	Макарон өнімдерін, сосиска, тұшпара немесе жұмыртқа пісіру. Суды қайнату уақпасыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, «Старт» батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	✓	8 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин		
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырма, рулька әзірлеу		5 сағ	30 мин – 12 сағ / 10 мин	24	12
ВАРКА	Ет, балық, көкөністер және басқа өнімдерді әзірлеу		40 мин	10 мин – 12 сағ / 5 мин	24	12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәнінен бастап уақыттың есептемесі	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Стартты шегеру, сағ	Автоқайыру, сағ
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау		1 сағ	10 мин – 8 сағ / 5 мин	24	4
КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу		35 мин	5 мин – 4 сағ / 5 мин	24	12
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу		1 сағ	10 мин – 1 сағ 30 мин / 10 мин	24	12
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту		8 сағ	10 мин – 12 сағ / 10 мин	24	
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу		25 мин	10 мин – 1 сағ / 5 мин	24	4
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсыту қосқанда)		3 сағ	1 сағ – 6 сағ / 10 мин	24	3
ДЕСЕРТЫ	Түрлі кремдер, флан және жана піскен жеміс-жидектерден десерттер, сондай-ақ котта панна әзірлеу		20 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	24	12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу		Бағдарлама сүто-лық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшулі қарастырады			

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

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

SkyCookeR RMC-M903S мультипісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуыры-

лады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультипісіргіш / мультипісіргіш-жылдам пісіргіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы – 5 литр.

#### RB-C502, RB-C505, RB-C508, RB-C512, RB-C515 – керамикалық жабыны бар тостаған

Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, кюге 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 мультипісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы 5 литр.

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

Механикалық зақымдануларға жоғары төзімділігі бар. Әртүрлі сорпалар, компоттар, Джем және пісіру үшін ұсынылады. Көкөніс, жеміс пюресі мен крем-Сорпаларды дайындау кезінде блендерді, миксерді және басқа да ас үй құралдарын пайдалану үшін қолайлы. Қуыру үшін ұсынылмайды. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

#### RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

#### 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 мультипісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

#### RHP-M02 – ветчинница

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

#### 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-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-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

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



**RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы**

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

**IV. АСПАП КҮТІМІ****Жалпы ережелер мен кеңестер**

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» 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 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 істемеуі 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 бет терін қажет болғанда тазалаңыз.

**Корпусы тазалау**

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпустан 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 күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.



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

**Ішкі қақпақты тазалау**

Ішкі қақпағын орнату және алып шығу тәртібі **A4** сурет сызбанұсқасында (6 бет).

Негізгі және алмалы-салмалы ішкі қақпақтарын тазарту үшін ылғалды шуберек немесе губканы қолданыңыз. Ішкі қақпағын орнатар алдында екі қақпақтың беттерін құрғатып сүртіңіз.

**Алмалы бу қақпақшасын тазалау**

Бу клапаны құралдың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған. Тазарту реті **A5** сызбанұсқасында (7 бет).



*НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резеңкесінің пішін өзгертуінің алдын алу үшін алу, тазарту және орнату кезінде оны айналдырмаңыз және созбаңыз.*

**Конденсатты жою**

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

1. Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағызу үшін мультипісіргіштің алдыңғы бөлігін аздап көтеріңіз.
2. Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз.
3. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз.
4. Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты асханалық майлық көмегімен тазартыңыз.

Осы нұсқаулық нұсқауларын қатаң сақтаған жағдайда сұйықтықтың, тағам бөлшектерінің немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының бетін тазарту керек.

**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 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.

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

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1–E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5–E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табаны бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100°C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРҚА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз «ЖАРҚА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажырат-керамикалыққа 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

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны ұқсастыпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	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** **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 R45 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.

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 мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл 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)  
Made in China

RMC-M903S-CIS-UM-6