

# REDMOND

Мультиварка  
RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253

Руководство по эксплуатации



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

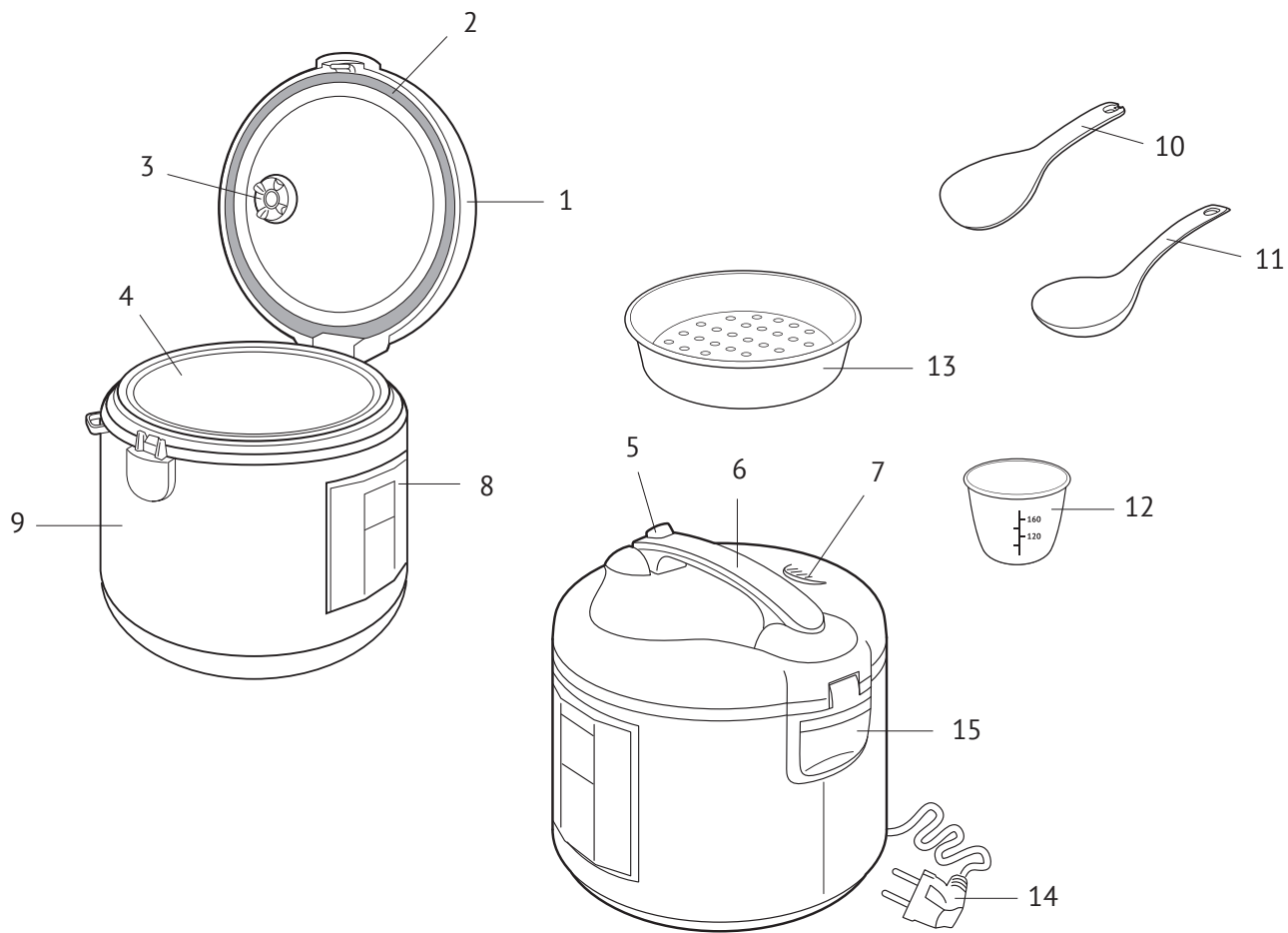
RUS ..... 6

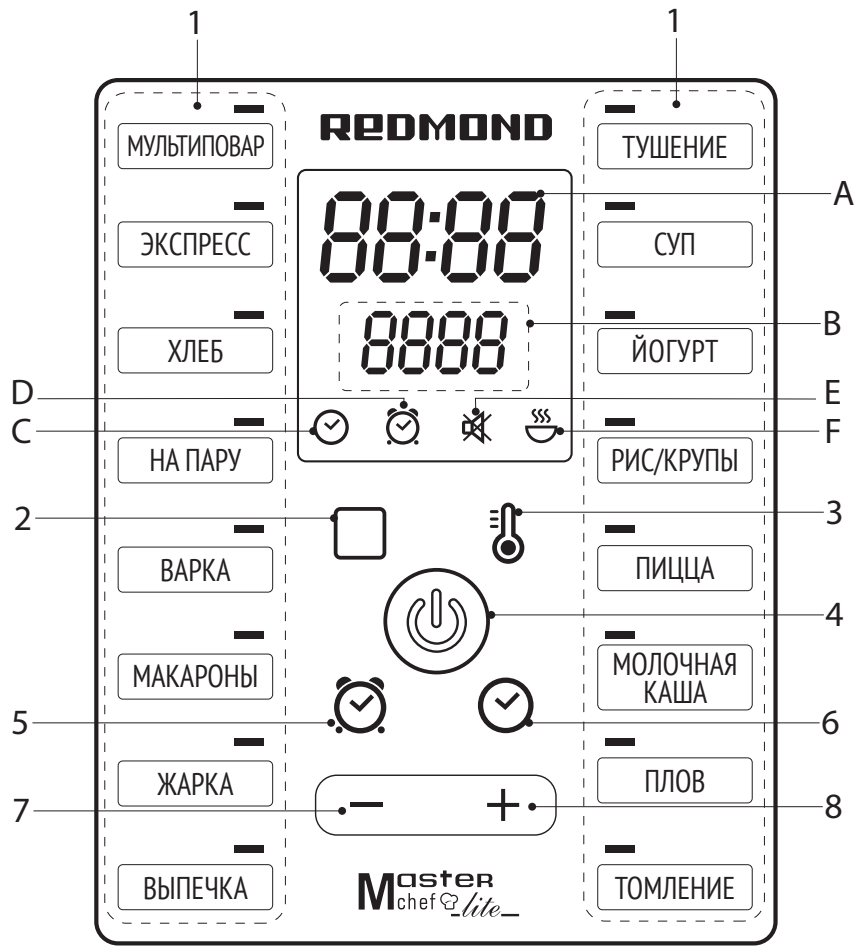
KAZ ..... 17

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12
Технические характеристики.....	7	Общие рекомендации.....	12
Программы.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	12
Функции.....	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Комплектация.....	7	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	13
Устройство прибора.....	8	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Панель управления.....	8	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Устройство дисплея.....	8	Общие правила и рекомендации.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Очистка корпуса.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Очистка чаши.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	8	Очистка внутренней крышки.....	15
Установка времени приготовления.....	8	Очистка съемного парового клапана.....	15
Отсрочка старта программы.....	9	Удаление конденсата.....	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Разогрев блюд.....	9	Хранение и транспортировка.....	15
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	11		
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	11		

A1





## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253 — это инновационный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой 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.



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

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



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

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании 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.....	RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	275 × 295 × 275 мм
Вес нетто.....	3 кг

### Программы

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

### Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

### Комплектация






Мультиварка.....	1 шт.
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 прибора (схема А1, стр. 4)

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

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

1. Кнопки выбора автоматических программ.
2. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка  – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка  – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания.
5. Кнопка  – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка  – переход в режим установки времени приготовления, отключение/включение звуковых сигналов.
7. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра.
8. 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. Индикаторы 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 проведите 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.

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

*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.*


## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Отключение звуковых сигналов


1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись «SOп».
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку «+» или «-». На дисплее появится надпись «SOFF» и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы нажмите кнопку «+» или «-» (на дисплее загорится надпись SOп, индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

### Установка времени приготовления

В приборе можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . 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 «-». 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.

**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.

### Отсрочка старта программы



Функция «Отсрочка 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 нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
- Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
- Нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».
- Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.



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

**i** Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка 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°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор  и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .


### Предварительное отключение автоподогрева


Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке предусмотрена возможность заблаговременно отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку . Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку .

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

### Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите кнопку  Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее. Таймер начнет 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 кнопку , пока не погаснут соответствующие индикаторы.

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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

**i** Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 160°C с шагом в 1°C. Минимальное время приготовления – 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки – 1 минута.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



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

#### 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 (конца) диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

#### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажмите кнопку «+», чтобы уменьшить – кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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

#### Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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



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

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»).



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.

6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку ; загорится индикатор на дисплее (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки или по достижении необходимой температуры в чаше.



В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки .

Во время выхода на рабочие параметры индикатор на дисплее будет мигать. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор будет гореть непрерывно.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку ; погаснет индикатор режима автоподогрева. Повторное нажатие кнопки снова включит данную функцию (см. «Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)»).




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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной

специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)


Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. По умолчанию температура приготовления составляет 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35–160°C с шагом в 5°C. Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80°C.	0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин; Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассычатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку  . Также можно выбрать программу «ЭКСПРЕСС», нажав соответствующую кнопку на панели управления и запустить нажатием кнопки  .	Автоматическое отключение после полного выкипания воды	–			
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройке программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Обратный отсчет времени работы программы начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку  . Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров, а также варки рассычатых каш на воде	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:10	10 мин – 1 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓

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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

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

## IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

## БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способ устранения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора 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 прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверьте 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 прибора 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 вами 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 тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
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**

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного 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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

Яйца с сахаром не были взбиты	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	
Муча 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.

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление укуса	100	Приготовление безе или варенья
40	Приготовление йогуртов	105	Приготовление холодца
45	Закваска	110	Стерилизация
50	Брожение	115	Приготовление сахарного сиропа

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию
55	Приготовление помидки	120	Приготовление рульки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания	125	Приготовление тушеного мяса
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	130	Приготовление запеканки
70	Приготовление пунша	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75	Пастеризация, приготовление белого чая	140	Копчение
80	Приготовление глинтвейна	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150	Запекание мяса в фольге
90	Приготовление красного чая	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
95	Приготовление молочных каш	160	Жарка птицы, мяса, рыбы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-M25/RMC-M252/ RMC-M253. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в магазинах официальных дилеров.

### 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

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

### 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 при воздействии 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 легко и безопасно.

### RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

### RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

### RB-C506 – чаша с керамическим покрытием

Сменная чаша для модели мультиварки RMC-M25.

## 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.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

- 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 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 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 ее 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 прибор.

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

### Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной кухонной салфеткой или губкой.
3. Вытрите крышку насухо.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен с внутренней стороны крышки прибора.

1. Извлеките паровой клапан, аккуратно потянув его.
2. Промойте клапан под струей чистой воды и просушите.
3. Плотно установите клапан в гнездо на внутренней крышке прибора.

### Удаление конденсата

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

1. Откройте крышку, извлеките чашу.
2. При необходимости немного наклоните мультиварку, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
3. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
4. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место до щелчка.

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!*

Бюковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить

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

**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.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной 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°C в программе «ЖАРКА» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров
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 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
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

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

RMC-M25



RMC-M252



RMC-M253



## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. 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 инструкцией 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, резиновые 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

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

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

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

 **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.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

 **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жиһаздарымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол

бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

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

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгі.....	RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габаритті көлемі (ені × биіктігі × ұзындығы).....	275 × 295 × 275 мм
Нетто салмағы.....	3 кг

**Бағдарламалар**

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

**Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту.....	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

**Жиынтық**





Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Электрлік қоректену сымы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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.

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

1. Аспап қақпағы
2. Тығыздауыш сақина
3. Алмалы бу клапаны
4. Тостаған
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Қақпақ ашу тұтқа
7. Бу шығуға арналған тесік
8. Дисплейді басқару тақтасы
9. Корпус
10. Жалпақ қасық
11. Шөміш
12. Өлшеуіш стақан
13. Буда пісіруге арналған контейнер
14. Электрлік қоректену сымы
15. Конденсат жинауға арналған контейнер

### Басқару тақтасы (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.  батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автосыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу.
5.  батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
6.  батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту, дыбыстық сигналдарды сөндіру.
7. «-» батырмасы – параметрдің мәнін азайту.
8. «+» батырмасы – параметрдің мәнін арттыру.

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

- A. Уақыт шамасының индикаторы, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс индикаторы.
- B. Температура шамасының.
- 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 қорықпай абылайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпустың 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 температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.




Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткізіңіз.

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

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.


## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАҢА


### Дыбыс сигналдарын сөндіру

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз.  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «ON» 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 «SON» 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 сағат 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.

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.


 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.

### 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.  түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.

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.



 Стартты кейінге қалдыру функциясы, «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қоспағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді. 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 кезде  батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады.


### Автожылытуды алдын ала сөндіру


Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндіру функциясы қарастырылған. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз.


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

### 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.
3.  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. Қажет болған жағдайда  батырмасын басу арқылы жылытуды тоқтатуға болады.

 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.


 «ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаларын пайдалану кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді емес.


«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1°C қадаммен 35–160°C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.

Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметін тек әзірлеу барысында ғана пайдалана аласыз. «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмысы кезінде және жұмыс режиміне шығуды күтуде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі қол жетімді болмайды.



 «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 130°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 орнатудиапазон 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 қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ПИЦЦА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипирігіш 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.



 *Мультипирігіш жұмыс істеген кезде, жиынтығына кіретін тостағанды ғана пайдаланыңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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



3. Мультипирігіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.  **КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз



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



5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату»).



 *«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орната аласыз.  батырмасын баса отырып параметрдің қажетті мәнін орнатыңыз. Мәнді арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын пайдаланыңыз.*


6. Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру»).


7. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін,  батырмасын басыңыз, автожылыту индикаторы жанады (егер бұл функция қосұлы болса). Әзірлеу уақытының кері санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты,  батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін басталады


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

*Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі  индикаторы өшіп-жанатын болады. Жұмыс параметрлеріне шыққан соң аспап дыбыстық дабыл береді,  индикаторы үзіліссіз жанып тұрады.*

*Қажет кезде  батырмасын баса отырып, автожылыту функциясын алдын ала сөндіруге болады, автожылыту индикаторы сөнеді.  батырмасын қайталап басу, осы функцияны қайта қосады («Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту»).*

8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «Епф» жазбасы пайда болады. 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 мультипирігіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пай-*

далануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.companу](http://www.redmond.companу) сайтында таба аласыз.

**Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)**

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоподгрев
МУЛЬТИПОВАР	5°C градуска қадаммен 35 – 160°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Тағайындалу бойынша «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы – 100°C. Егер ақ дайындау температурасы 80°C-тан аспайтын болса, автожылыту функциясын пайдалану ұсынылмайды.	0:30	2 мин – 12 сағ / 1 мин; Егер әзірлеу температурасы 130°C-ден жоғары болса: 2 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндіріледі қарастырады. Күту тәртібінде әзірлеу <b>☺</b> бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз. Сондай-ақ басқару тақтасында сәйкес батырманы баса отырып «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын таңдауға және <b>☺</b> батырмасын басумен іске қосуға болады.	Бағдарлама су толық кәйнал тасыған соң автоматты түрде өшiлдi қарастырады	-			
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде <b>☺</b> батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Қамырды ашыту кезінде мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз. Пісірілетін өнім сапасы осыған байланысты. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Бағдарламаны әдепкі баптаумен іске қосқанда 2 сағаттық жұмыс аяқталғаннан кейін курал дыбыстық сигнал береді. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз және нанды аударыңыз. Егер бағдарлама баптауына өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал берілмейді. Осы бағдарламада «Автоподгрев» функциясының максималды жұмыс уақыты үш сағаттан шектелген. Пісірме сапасына әсер ететін болғандықтан, «Отсрочка старта» функциясын қолдануға кеңес берілмейді.	3:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару куту	Автоподгрев
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.	0:35	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен бұршақ тұқымдастарды әзірлеуге арналған.	0:40	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, <b>☺</b> батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, сигнал беріледі, тостағанға өнім салыңыз, әзірлеу уақытының кері санағы басталады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады.	0:18	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісіргіште автожылыту қосылу болғанда шағын мерзімге қалдыруға болады.	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Гүлаш, қуырақ және рагу әзірлеуге арналған.	0:50	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған.	0:25	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ПИЦЦА	Пиццаны етпен, тауық етімен, ірімшікпен және ішіне басқа да нәрселерді салумен әзірлеуге арналған.	0:10	10 мин – 1 сағ / 5 мин	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығарылу күту	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.	0:25	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	0:30	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама тушенка, рулька әзірлеуге арналған	3:00	10 мин – 12 сағ / 10 мин	✓		✓

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

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.companу](http://www.redmond.companу) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиваркаларымен 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 желшініші мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде 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 термөтімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

#### RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

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

#### RB-C506 – керамикалық жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған (RMC-M25).

## IV. АСПАП КҮТІМІ

### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультитіпсізгіштің 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.
- Жабық мультитіпсізгіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультитіпсізгіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- 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!*

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

### Корпусы тазалау

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

### Табаны тазалау

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



Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібгіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультиісіргіш 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.

**Ішкі қақпақты тазалау**

1. Мультиісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртіңіз.
3. Қақпақты құрғатып сүртіңіз.

**Алмалы бу қақпақшасын тазалау**

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

1. Бу қақпағын абайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
2. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
3. Бу қақпақшасын құрал қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.

**Конденсатты жою**

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

Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз.

1. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағу үшін мультиісіргіштің алдыңғы бөлігін аздап еңкейтеіңіз.
2. Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз.
3. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз.

Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығы көмегімен тазартыңыз.

**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.



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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, 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.

**V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА**

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: 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 туындайды: E5 –E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10-15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100°C жоғары температура- ны 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 «ЖАРҚА» бағдарламасында ингредиенттерді тостағанға тек қана аспап жұмыс параметрлерге жеткенде қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы Электр розеткасында тоқ жоқ	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылшы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен) Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультиісіргіш корпусына қисық орнатылған Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз



Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісір-гіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүзгініңіз.

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

RMC-M25



RMC-M252



RMC-M253



## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

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	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 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.





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.

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

RMC-M25-M252-M253-CIS-UM-14