

REDMOND

Мультиварка SkyCooker
RMC-M226S

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

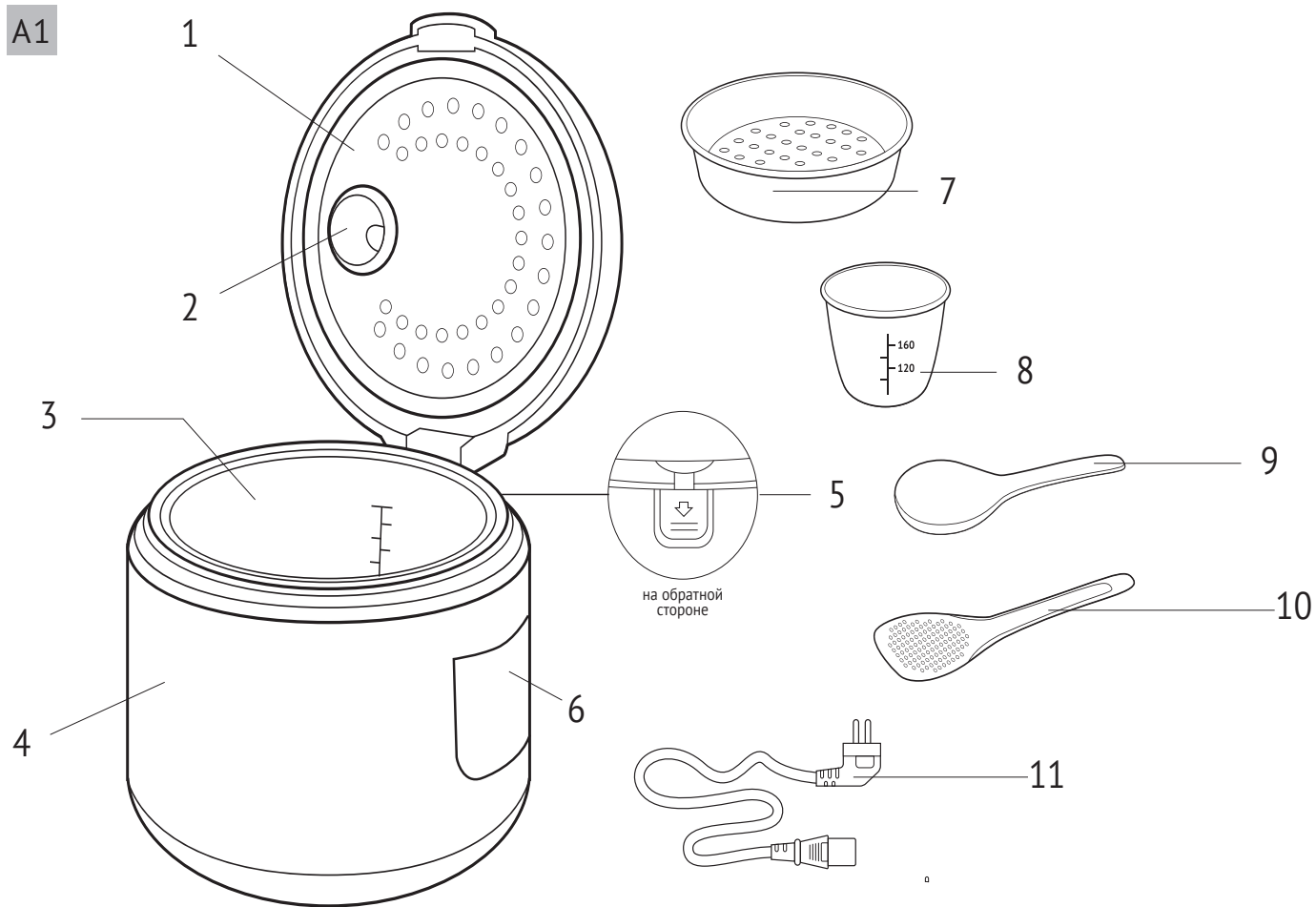


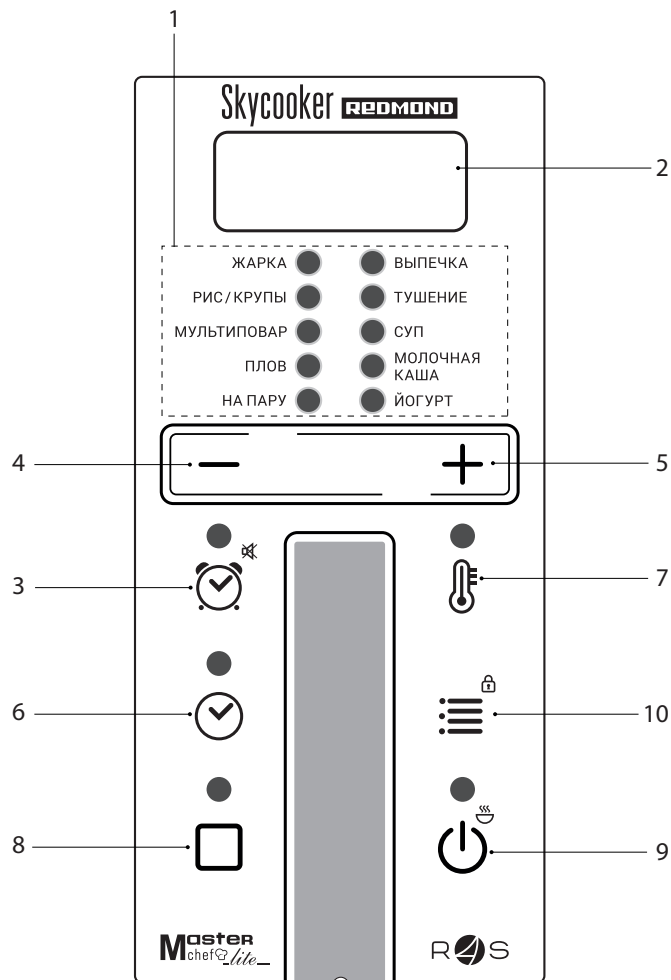
RUS		6
UKR		17
KAZ		25

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	11
Технические характеристики.....	7	Общие рекомендации по приготовлению.....	11
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 мультиварки.....	8	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Панель управления.....	8	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Общие правила и рекомендации.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Очистка корпуса.....	14
Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky.....	8	Очистка чаши.....	14
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	9	Очистка парового клапана.....	14
Блокировка панели управления.....	9	Удаление конденсата.....	14
Отключение звуковых сигналов.....	9	Очистка рабочей камеры.....	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	Хранение и транспортировка.....	15
Функция «Отложенный старт».....	10	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Функция разогрева блюд.....	10		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	11		

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-M226S — это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях с технологией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт 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: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP

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

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

STOP

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

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей — при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	SkyCooker RMC-M226S
Мощность	860 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей	светодиодный, цифровой
Паровой клапан	съёмный
Тип управления	электронный, дистанционный (Ready for Sky)
Стандарт передачи данных	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах	iOS, Android
Габаритные размеры	290 × 270 × 295 мм
Вес нетто	2,4 кг

Программы

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

Функции

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

Комплектация

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

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

Устройство мультиварки (схема **A1**, стр. 4)

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

Панель управления (схема **A2**, стр. 5)

- Индикаторы выполнения автоматических программ
- Дисплей
- Кнопка ☑ — включение режима установки времени отложенного старта
- Кнопка «-» — уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах
- Кнопка «+» — увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах
- Кнопка ☺ — включение режима установки времени приготовления
- Кнопка Ⓕ — включение режима установки температуры приготовления
- Кнопка □ — включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
- Кнопка ⏻ — включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
- Кнопка ≡ — выбор автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky**

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

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

 Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании www.redmond.com.ru или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.

- Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
- Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку «+» до трех коротких звуковых сигналов. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы 0^0 и 0^0 . После установки соединения прибор подаст три коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.

 Если в течение 30 секунд соединение не будет установлено, прибор подаст два коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.

- Для отключения возможности дистанционного управления в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «-» до длинного звукового сигнала. Мигнет индикатор ☑.

 Для обеспечения стабильного соединения мобильное устройство должно находиться не более чем в 15 метрах от мультиварки.

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

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky».
2. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставить дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.com.ru или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т. д.), Bluetooth включен.
3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M226S появится в списке доступных приборов.

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

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

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта и подключения к мобильному устройству через приложение Ready for Sky, нажмите и удерживайте кнопку  на дисплее появится символ . Для отключения блокировки повторно нажмите и удерживайте кнопку  на дисплее появится символ .

При нажатии кнопки при включенной блокировке панели управления на дисплее будет появляться символ .

Отключение звуковых сигналов

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

При повторном включении звуковых сигналов прибор подаст короткий звуковой сигнал.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании программы «ЭКСПРЕСС».

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

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

Для изменения температуры приготовления

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

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

Для изменения времени приготовления

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

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

Функция «Отложенный старт»

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

1. Нажатием кнопки выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку Индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будет мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

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

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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M226S предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку , пока индикатор кнопки не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз, загорится индикатор кнопки .

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

Функция разогрева блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку , перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку «+», чтобы уменьшить — кнопку «-». Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

i Обратный отсчет заданного времени приготовления в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры.

- Нажмите кнопку Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы и индикатор кнопки .
- По завершении программы приготовления погаснет ее индикатор и индикатор кнопки , прозвучат три коротких сигнала. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку .



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmondcompany.ru.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, Автоподогрев
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–180 °C с шагом в 1 °C	30 мин / 100 °C	2 мин – 12 ч / 1 мин	✓	12 ч
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч / 110 °C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	12 ч
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления. Допускается жарка с открытой крышкой	15 мин / 150 °C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	12 ч
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин / 100 °C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	12 ч
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч / 40 °C	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч / 140 °C	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	4 ч
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч / 100 °C	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓	12 ч
РИС/КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, Автоподогрев
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	1 ч / 100 °C	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	12 ч
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	12 ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку . В процессе работы на дисплее отображается индикатор . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды			

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритора только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточна высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта

Возможные причины		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости

При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по 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	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин

Рыба (филе)	500	500	5 мин
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	15 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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»

t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35 °C	Расстойка теста и приготовление уксуса	110 °C	Стерилизация
40 °C	Приготовление йогуртов	115 °C	Приготовление сахарного сиропа
45 °C	Закваска	120 °C	Приготовление рульки
50 °C	Брожение	125 °C	Приготовление тушеного мяса
55 °C	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	130 °C	Приготовление запеканки
60 °C	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания	135 °C	Обжаривание овощей
65 °C	Варка мяса в вакуумной упаковке	140 °C	Выпечка изделий из дрожжевого теста
70 °C	Приготовление пунша	145 °C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75 °C	Пастеризация, приготовление белого чая	150 °C	Запекание мяса (в фольге)
80 °C	Приготовление глинтвейна	155 °C	Выпечка пиццы
85 °C	Приготовление творога, томление	160 °C	Жарка птицы
90 °C	Приготовление красного чая	165 °C	Жарка стейков
95 °C	Приготовление молочных каш, холодца	170 °C	Жарка в кляре
100 °C	Приготовление супов, беэ или варенья, тушение или варка овощей и мяса	175 °C	Приготовление куриных нагетсов
105 °C	Приготовление плова	180 °C	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

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



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



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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмачивать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка парового клапана

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

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, 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.



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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

RAM-CL2 — универсальная съемная ручка

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

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RAM-KS1 — набор силиконовых ложек

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

RAM-ST5 — стальной контейнер для приготовления на пару

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

RAM-SS3 — набор силиконовых аксессуаров

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

RHP-M02 — ветчинница

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

RB-A501, RB-A503 — чаши с антипригарным покрытием

Сменные чаши для данной модели мультиварки.

RB-C502, RB-C505, RB-C508 — чаши с керамическим покрытием

Обладают повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаш вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

RB-S500, RB-S500H — стальные чаши

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E1–E4»	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E5»	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

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

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении *Ready for Sky* и на сайте <https://r4s.redmond.company/>. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company/>

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

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

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

2 — год производства (1 — 2011 г., 2 — 2012 г. ... 0 — 2020 г.)

3 — серийный номер модели

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

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	SkyCoker RMC-M226S
Потужність.....	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	змінний
Тип управління	електронний, дистанційний (Ready for Sky)
Стандарт передачі даних	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Габаритні розміри.....	290 × 270 × 295 мм
Вага нетто.....	2,4 кг

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)	7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
2. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)	8. СУП (СУП)
3. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)	9. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
4. ПЛОВ (ПЛОВ)	10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. НА ПАРУ (НА ПАРИ)	11. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕСС)
6. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)	

Функції

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

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередину чашею	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова мультиварки (схема А1, стор. 4)

1. Кришка з ручкою для відкриття кришки	7. Контейнер для приготування на парі
2. Знімний паровий клапан	8. Мірна склянка
3. Чаша	9. Черпак
4. Корпус приладу	10. Плоска ложка
5. Контейнер для збору конденсату	11. Шнур електроживлення
6. Панель управління з дисплеєм	

Панель управління (схема А2, стор. 5)

- Індикатори виконання автоматичних програм
- Дисплей
- Кнопка ☺ – включення режиму установки часу відкладеного старту
- Кнопка «-» – зменшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах
- Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах
- Кнопка ☺ – включення режиму установки часу приготування
- Кнопка ☺ – включення режиму установки температури приготування

- Кнопка  – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- Кнопка  – включення заданої програми приготування, попереднє відключення функції автопідігріву, включення програми «ЕКСПРЕСС» у режимі очікування (із установленними за замовчуванням параметрами часу і температури приготування)
- Кнопка  – вибір автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини приладу і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky

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

- Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (в залежності від операційної системи пристрою, що використовується) на свій смартфон або планшет.

 **Мінімальну підтримувану версію операційної системи уточнюйте на офіційному сайті компанії www.redmond.company або в описі до додатку в магазинах App Store і Google Play.**

- Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані.
- Коли прилад знаходиться в режимі очікування, натисніть і утримуйте кнопку «+» до трьох коротких звукових сигналів. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки відображатимуться змінювані символи  0 та  0. Прилад подасть три коротких звукових сигнали та перейде в режим очікування.

 **Якщо впродовж 30 секунд з'єднання не буде встановлено, прилад перейде в режим очікування.**

- Для вимкнення можливості дистанційного управління натисніть і утримуйте кнопку «-» до довгого звукового сигналу. Блімне індикатор .

 **Для забезпечення стабільного зв'язку мобільний пристрій має знаходитися не далі ніж за 15 метрів від приладу.**

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

Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

- Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky».
- Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтесь залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена операційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії www.redmond.company або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.
- Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
- У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyCooker RMC-M226S з'явиться в списку доступних приладів.

 **УВАГА:**

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

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

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

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

головну програму та через додаток R4S Gateway (не можна управляти приладом із безпечної та віддаленої зони одночасно).

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Для увімкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту й підключення до мобільного пристрою через додаток Ready for Sky, натисніть і утримуйте кнопку  на дисплеї спалахне символ [].

Для вимкнення блокування повторно натисніть і утримуйте кнопку  на дисплеї з'явиться символ [].

i У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ [].

Вимкнення звукових сигналів

Для увімкнення/вимкнення звукових сигналів в режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку . Її індикатор блимне.

i У разі повторного увімкнення звукових сигналів прилад подасть короткий звуковий сигнал.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «+», для зменшення – кнопку «-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
3. Повторно натисніть кнопку  та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
4. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

Функція «Отложенный старт» («Відкладений старт»)

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 1 хвилини до 24 годин із кроком установки в 1 хвилину.

1. Натисканням кнопки  виберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку . Індикатор часу відкладеного старту (на дисплеї) буде мигати.
3. Натискайте кнопку «+» або «-» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
4. Натисніть кнопку . Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
5. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку , після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

i ВАЖЛИВО! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).

У програмах «ЖАРКА» та «ЕКСПРЕС» функція «Отложенный старт» недоступна.

При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно враховувати, що зворотний відлік часу в програмах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» та «СУП» почнеться тільки після досягнення приладом необхідної температури.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включається автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °C протягом 12 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігріву можна відключити, натиснувши кнопку  (індикатор кнопки згасне).

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ» та «ЕКСПРЕСС».

Попереднє відключення автопідігріву

У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M226S передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку , поки індикатор кнопки  не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку  ще раз, засвітиться індикатор кнопки .

i Для вашої зручності, у випадку приготування страв при температурі до 80 °C, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена.

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M226S можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисніть кнопку . Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страву буде розігріто до 70–75 °C. Дана температура може підтримуватися протягом 12 годин.
4. При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку . Індикатори на дисплеї і кнопці згаснуть.

! **ВАЖЛИВО!** Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 12 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку  кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
4. Натиснувши кнопку , перейдіть у режим установки часу приготування. Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтати. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку «+», щоб зменшити – кноп-

ку «-». Повторно натисніть кнопку  та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

i Зворотний відлік заданого часу приготування в програмі «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» починається тільки після досягнення приладом необхідної температури.

5. Натисніть кнопку . Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми. Горить індикатор виконаної програми і індикатор кнопки .
6. По завершенні програми приготування згасне її індикатор і індикатор кнопки , пролунає 3 звукових сигнали. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (на дисплеї буде відображатися прямий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
7. Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку .

! Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.company.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікування виконду на робочі параметри	Відстрока старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури в діапазоні 35–180 °C із кроком в 1 °C	30 хв / 100 °C	2 хв – 12 год / 1 хв		✓	12 год
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	1 год / 110 °C	5 хв – 2 год / 1 хв		✓	12 год
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигнали, почнеться зворотний відлік часу приготування. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою	15 хв / 150 °C	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓		12 год

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установи	Очікування виходу на робочі параметри	Вісстронка старту	Автопідігрів
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	30 хв / 100 °C	5 хв – 1 год / 30 хв / 1 хв		✓	12 год
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста	8 год / 40 °C	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста	1 год / 140 °C	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	4 год
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокomпонентних страв	1 год / 100 °C	5 хв – 12 год / 1 хв		✓	12 год
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	25 хв / 100 °C	5 хв – 2 год / 1 мин	✓	✓	12 год
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу, почнеться зворотний відлік часу приготування	1 год / 100 °C	5 хв – 8 год / 1 хв	✓	✓	12 год
НА ПАРУ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу, почнеться зворотний відлік часу приготування	25 хв / 100 °C	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	12 год
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку  . На дисплеї відображується  . Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води				

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповненою водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравною можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.

- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.



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

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

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

При сильному забрудненні залийте чашу теплою водою і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимально припустимого рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30–40 хвилин. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші насухо, перш ніж установити її в корпус мультиварки.



У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення парового клапана

- Обережно потягніть паровий клапан вгору й на себе.
- Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору та зніміть його.
- За необхідності обережно вийміть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
- Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумку на місце, поєднайте паз основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі й поверніть за годинниковою стрілкою. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боковини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер і установіть його на місце. Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушники для його видалення.

Очищення робочої камери

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

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

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

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультіварки RMC-M224S і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 — щипці для чаші

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

RAM-CL2 — універсальна знімна ручка

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

RAM-FB1 — корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після

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

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

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

RAM-KS1 — набір силіконових ложок

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

RAM-ST5 — сталевий контейнер для приготування на пару

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

RAM-SS3 — набір силіконових аксесуарів

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

RHP-M02 — ветчинниця

Призначена для приготування шинки, рулетів та інших делікатесів з м'яса, птиці або риби з додаванням різних спецій і наповнювачів. Ви можете використовувати шинку в мультіварці, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

RB-A501, RB-A503 — чаші з антипригарним покриттям

Змінні чаші для даної моделі мультіварки.

RB-C502, RB-C505, RB-C508 — чаші з керамічним покриттям

Володіють підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дані чаші спеціально розроблені для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаш поза мультіварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

RB-S500, RB-S500H — сталеві чаші

Володіють високою стійкістю до механічних пошкоджень. Рекомендуються для приготування різних супів, компотів, джемів і варення. Підходять для використання в них блендера, міксера і інших кухонних приладів при приготуванні овочевих, фруктових пюре і крем-супів. Не рекомендуються для смаження. Можна мити в посудомийній машині.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Повідомлення про помилку «E1–E4»	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Повідомлення про помилку «E5»	Спрацював автоматичний захист від перегрівання		Не вклучайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого долийте в чашу воду (бульйон) і продовжуйте приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка		Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму		Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується за-надто довго	Перебої з живленням від електромережі (різень напруги струму нестабільний або нижче за норму)		Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
Страва готується за-надто довго	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
Страва готується за-надто довго	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гуми на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої		Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний		Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться дуже далеко один від одного		Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

i **УВАГА!** У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усунення помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час

чергового оновлення. Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті www.redmond.com.ua. Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

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

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

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

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

1 — місяць виробництва (01 — січень, 02 — лютий ... 12 — грудень)

2 — рік виробництва (1 — 2011 р., 2 — 2012 р. ... 0 — 2020 р.)

3 — серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби приладу становить 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

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

STOP

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

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

- Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қарасыз қалдырмаңыз.

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

STOP

HAZAP AУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	SkyCooker RMC-M226S
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, цифрлық
Бу қақпақшасы	алмалы
Басқару типі	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау	iOS, Android
Габаритті өлшемдері	290 × 270 × 295 мм
Таза салмағы	2,4 кг

Бағдарламалар

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 2. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 8. СУП (КӨЖЕ) |
| 3. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 9. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) |
| 4. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. НА ПАРУ (БУДА) | 11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | |

Функциялар

Ready for Sky (уялы құрылғыны қашықтықтан басқару)	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту)	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жылыту	12 сағатқа дейін

Стартты кейінге қалдыру 24 сағатқа дейін

Жиынтық

Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш	1 д.
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 д.
Жалпақ қасық	1 д.
Ожау	1 д.
Өлшеу стақаны	1 д.
Электр қоректену бауы	1 д.
Рецепт кітабы	1 д.
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 д.
Сервистік кітапша	1 д.

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

Мультипісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Тұтқасы ашу басқышы бар қақпақ | 6. Дисплей бар басқару панелі |
| 2. Шешілмелі бу клапаны | 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 3. Табақ | 8. Өлшеу стақаны |
| 4. Аспап корпусы | 9. Ожау |
| 5. Конденсатты жинауға арналған контей-
нер | 10. Жалпақ қасық |
| | 11. Электр қоректену бауы |

Басқару панелі (A2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Дисплей
3. ☑ түймешігі — шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
4. «-» түймешігі — әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
5. «+» түймешігі әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін ұлғайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
6. ☺ түймешігі — әзірлеу уақытын орнату режимі
7. ☺ түймешігі — әзірлеу температурасын орнату режимі
8. ☐ түймешігі — ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
9. ⏻ түймешігі — енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автоысыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу (әдепкі бойынша орна-
тылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
10. ☰ түймешігі — автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағыз, 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 мультитіпсіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткізіңіз. Табак пен қыздыруэлементі арасында бөтен зат болмауы керек.

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз — тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

 МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

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

 Минималды қолдатын операциялық жүйені компанияның www.redmond.companu ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндегі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.

2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз.

3. Аспап күту режимінде болған кезде, үш қысқа дыбыстық сигналға дейін «+» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Қосылған кезде мультитіпсіргіштің дисплейінде келесі символдар шығады  және . Аспап үш қысқа дыбыстық сигнал беріп, күту режиміне ауысады.

 Егер 30 секунд бойы қосылыс орнатылмаған болса, аспап күту режиміне өтеді күту режиміне өтеді.

4. Құралдың қашықтықтан басқару мүмкіндіктерін ажырату үшін дыбыс шыққанға дейін «-» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.  индикаторы жыпылықтайды.

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

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

R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.

2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.companu ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.

3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.

4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyCooker RMC-M226S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Тұрақты қосылысты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смартфонңыз немесе планшетіңіз пайдаланатын тұрмыстық аспаптан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс.

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

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

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

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу/өшіру үшін, тек бағдарлама баптауын стартақ дейін және Ready for Sky қосымшасы арқылы мобильдік құрылғыға қосылудан басқа,  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде  белгісі жанады. Тосқауылды сөндіру үшін  батырмасын қайта басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде  белгісі пайда болады.

 Басқару панелінің тосқауылы қосылу болғанда батырмаларды басқан кезде дисплейде  белгісі көрсетіледі.

Дыбыс сигналдарын сөндіру

Дыбыстық сигналдарды қосу/сөндіру үшін күту режимінде  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Оның индикаторы жыпылықтайды.

 Дыбыстық сигналдарды қайта қосқан кезде аспап қысқа дыбыстық сигнал береді.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

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

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

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

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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз.
3.  батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

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

«Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

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

1.  түймешігін басу арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.
2.  түймешігін басыңыз. Шегерілген старт уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайтын болады.
3. Уақыт мәнін өзгерту үшін «+» немесе «-» түймешігін басыңыз. «+» түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, «-» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
4.  түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін  түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

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

«ЖАРКА», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз.

«Отложенный старт» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ», «СУП» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есептелуі тек аспап қажетті температура жеткенде басталатынын есепке алу керек.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75 °C шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Қажет болғанда  түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады (түймешік индикаторы өшеді).

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

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND SkyCooker RMC-M226S мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң  индикаторы өшкенше  түймешігін басыңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін,  түймешігін тағы бір басыңыз  индикаторы жанады.

 **Ыңғайлылық үшін, тағам 80 °C төмен температурасында әзірленген жағдайда автоқыздыру функциясы әдепкідей өшеді.**

Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін.

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.
3.  түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75 °C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда  түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктегі индикаторлар өшеді.

 **МАҢЫЗДЫ!** Мультипісіргіш азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сақтамай алатынына қарамастан, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда 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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтықты қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторы пайда болғанша,  түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
4.  түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне өтіңіз. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз.  батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру

бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазонын басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

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

 «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есептелуі тек аспап қажетті температура жеткенде басталатынын есепке алу керек.

5.  түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
6. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап теңшелімдеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне (дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
7. Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе  түймешігін басыңыз).

 **Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштерге қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.**

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температурасы уақыт бойынша	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қайнау сәтін баспап уақыттың есептемесі	Сарты шегеру,	Автоқыздыру
МУЛЬТИ-ПОВАР	1 °C градуска қадаммен 35–180 °C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу	30 мин / 100 °C	2 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	12 сағ
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	1 сағ / 110 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	12 сағ
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының кері санағы басталады. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі	15 мин / 150 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓		12 сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	30 мин / 100 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин		✓	12 сағ

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температурасы уақырым бойынша	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату кідірімі	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемісі	Сартты шегеру,	Автоқыздыру
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту	8 сағ / 40 °C	5 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1 сағ / 140 °C	5 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	4 сағ
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	1 сағ / 100 °C	5 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	12 сағ
РИС/КРУПЫ	Түрлі дәмдіктерді, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12 сағ
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау. Аспап жұмыстың параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының кері санағы басталады	1 сағ / 100 °C	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓	✓	12 сағ
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Аспап жұмыстың параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының кері санағы басталады	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12 сағ
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде  түймешігін басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде  индикаторы көрсетіледі. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң, автоматты түрде өшуді қарастырады				

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипiciрiгiште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипiciрiгiште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипiciрiгiште тамақты қыздыруға болады.
- 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 майлықтар 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!

- Мультипiciрiгiштiң 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. Мультипiciрiгiште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Табақты жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинде тазаруға болады (оның өндірушісінің кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны біраз шылап қойыңыз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін суық суға толы табақты (ең жоғарғы рұқсат етілген деңгейден аспайтын) мультипiciрiгiшке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосуға болады. Табақтың сыртқы бетін оны мультипiciрiгiш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.



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

Алынбалы бу клапанын тазарту

- Бу клапанын абайлап жоғары өзіңе қарай тартыңыз.
- Ішкі қаптаманы сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрап, оны шешіңіз.
- Қажет кезде абайлап клапан резеңкесін алып тастаңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
- Құрастыруды кері тәртіпте жүргізіңіз: резеңкені орнына орнатып, клапанның негізгі бөліктерінің ойықтарын ішкі қаптамадағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі бойынша бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.

Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипiciрiгiштi әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

STOP Мүлтіксіздігі үшін 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.

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

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

RMC-M226S мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – Тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

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

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы

қалам және бекіту ілгері бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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

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

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

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

RAM-ST5 – бу дайындау үшін болат контейнер

Буда түрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған, деформацияға ұшырамайды, иістерді сіңірмейді және жоғары температура әсерінен улы заттарды бөлмейді.

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-A501, RB-A503 – күйге қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

RB-C502, RB-C505, RB-C508 – керамикалық жабыны бар тостаған

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

RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Дисплейде «E1-E4» қателігі туралы хабарлама шықты	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
«Е5» қателігі туралы хабарлама	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, 10–15 минут бойы суытыңыз, одан кейін табаққа су құйып (сорпа), азірлеуді жалғастырыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткер-радикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ азірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылыс (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қысық 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 қисайтпай, 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 сырттал 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 үшін түр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасы белсенді емес	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасын ашыңыз
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

HAZAP AYPAPYH3! Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз

бен қосымшаның жұмысы жөніндегі ескертулеріңіз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің еліңіздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін www.redmond.company сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында және сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://r4s.redmond.company/>. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.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 істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

1 — өндірілген айы (01 — қаңтар, 02 — ақпан ... 12 — желтоқсан)
2 — өндірілген жылы (1 — 2011 ж., 2 — 2012 ж. ... 0 — 2020 ж.)
3 — үлгінің сериялық нөмірі

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

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



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

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

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

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

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M226S-CIS-UM-2