

REDMOND

Мультиварка SkyCooker RMC-M224S

Руководство по эксплуатации



i 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»

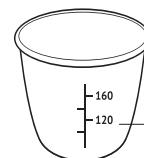
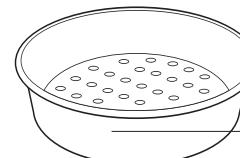
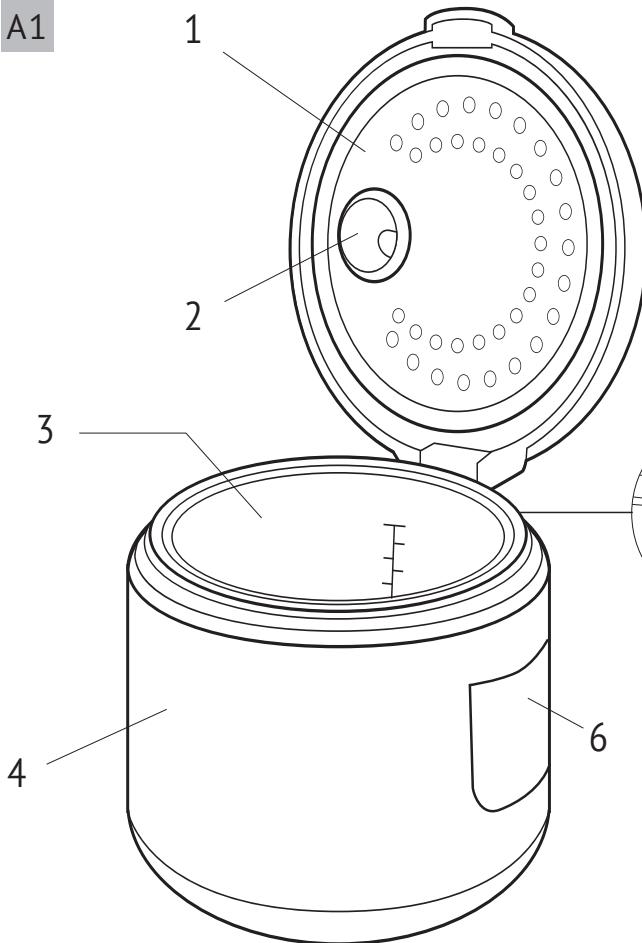


RUS	6
UKR	17
KAZ	26

СОДЕРЖАНИЕ

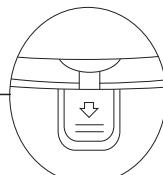
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	11
Технические характеристики	7	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	11
Программы.....	7	Общие рекомендации по приготовлению.....	11
Функции.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	12
Комплектация	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	13
Устройство мультиварки.....	8	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	13
Панель управления	8	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8	Общие правила и рекомендации.....	14
Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky.....	8	Очистка корпуса.....	14
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	9	Очистка чаши	14
Блокировка панели управления.....	9	Очистка парового клапана.....	14
Отключение звуковых сигналов.....	9	Удаление конденсата	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	Очистка рабочей камеры.....	14
Функция «Отложенный старт»	10	Хранение и транспортировка	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
Предварительное отключение автоподогрева	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Функция разогрева блюд	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10		

A1

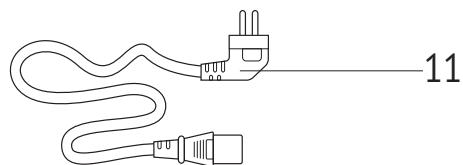


7

8



на обратной
стороне

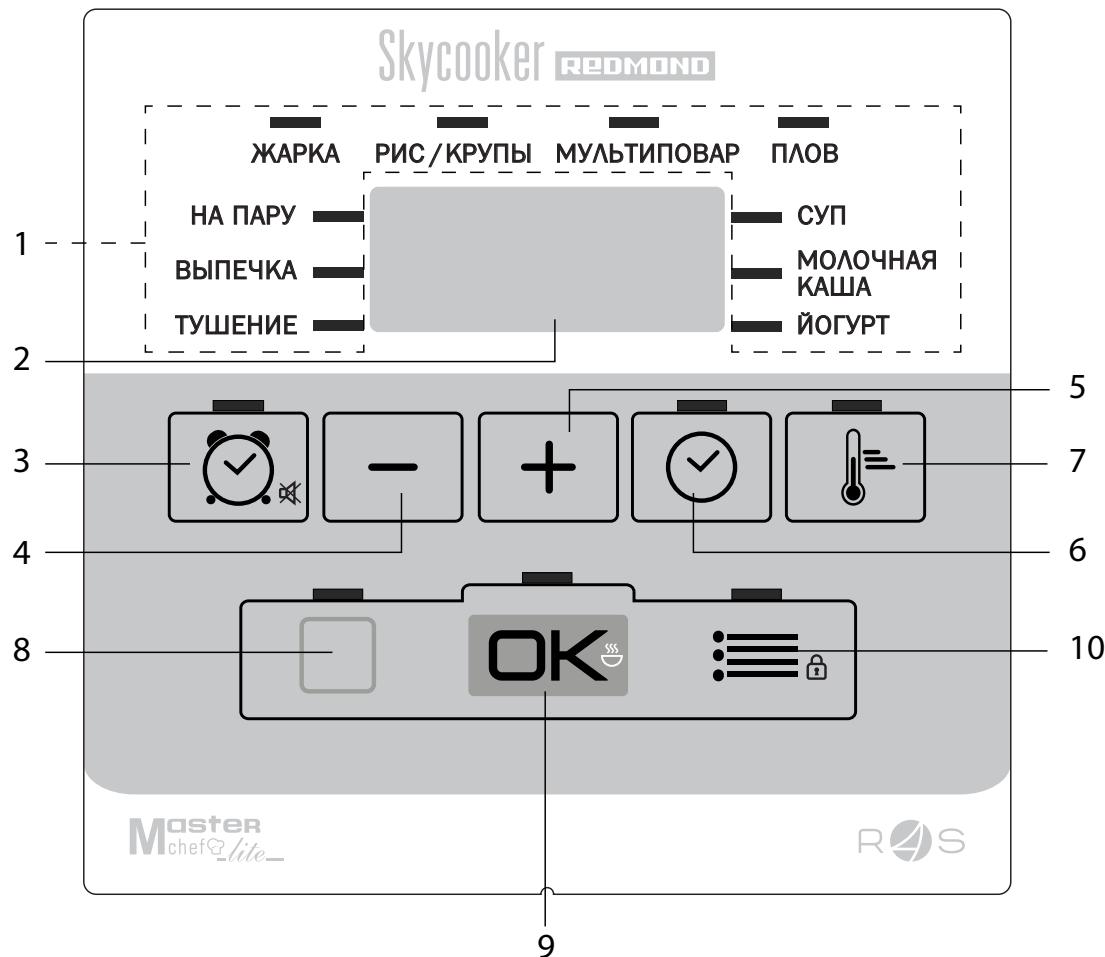


9

10

11

A2



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-M224S – 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.company.

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

• Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

• Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

• Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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

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

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 случайному запуске программы приготовления это при-

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- 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.

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	SkyCooker RMC-M224S
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан	съемный
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.....	2,5 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 А1, стр. 4)

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Крышка с ручкой для открывания | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Съемный 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 А2, стр. 5)

1. Индикаторы выполнения автоматических программ
2. Дисплей
3. Кнопка – включение режима установки времени отложенного старта
4. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах
5. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах
6. Кнопка – включение режима установки времени приготовления
7. Кнопка – включение режима установки температуры приготовления
8. Кнопка – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
9. Кнопка ОК – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
10. 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 внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антитригарного 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.

1. Загрузите приложение Ready for Sky из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании www.redmond.company или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.
2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
3. 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 и . 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.

4. 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 видеокамерой SkyCenter RC-100S или центра умного дома SkyCenter RSC-11S. Приложение или гаджеты SkyCenter станут мостом между приборами серии Ready for Sky у вас дома и вашим мобильным устройством.

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

- Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky».
- Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.company или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т.д.), Bluetooth включен.
- Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
- В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M224S 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 (одновременно 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 [].

i При нажатии кнопок 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.

i 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 «кубетает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

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

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 180 °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

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

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

Для изменения времени приготовления

- 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.

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. Нажмите 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 OK. 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 скороопротирающиеся 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 °C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку (индикатор кнопки погаснет).

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

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M224S предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку OK, пока индикатор кнопки не

погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку OK еще раз, загорится индикатор кнопки .

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 80 °C, 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 °C. 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 блюдо 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 °C. 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, нажмите 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 нажмите 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.



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

5. Нажмите кнопку OK. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы и индикатор кнопки OK.
6. По завершении программы приготовления погаснет ее индикатор и индикатор кнопки OK, 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.
7. 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.redmond.company.

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
МУЛЬТИПОВАР	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 много компонентных 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

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и много компонентных 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
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 OK. В процессе работы на дисплее отображается индикатор . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды			Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды		

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

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

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 изнутри крышки не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке В чаше слишком много растительного масла Избыток влаги в чаше	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

Возможные причины		Способы решения
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто 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 выпивает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуется 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 стекни 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.)	Выберите ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Ставьте использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Ставьте 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 долгоостояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	15
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйца куриные	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Рассстойка 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 приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи, 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 отмокать, 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 притрите 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 стены рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M224S и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company 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 иоварешка 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

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

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 туится 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. Рекомендуется 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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
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
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky 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 помочь 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 устраниить 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.com/>. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.com/>

В течение гарантийного периода изготавитель 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, расположенному 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.

 **Пери 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, заміських 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 таблицю виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, 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.**

- Виключайте 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 поблизуд жерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинається, е 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 електростврутом. Ушкоджений електроКа贝尔 вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаши або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це приведе 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 пристроя.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання водогін або сторонніх предметів всередину корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком охолодив. Суворо дотримуйтесь інструкції 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 здійснюються 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, травмам і ушкодженню майна.

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.



Технічні характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M224S
Потужність.....	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаши.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан	енімний
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.....	2,5 кг

Програми

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

Функції

Ready for Sky (дистанційне керування з мобільного пристроя).....	€
«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 старта.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередину чашею	1 шт.
Контеїнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Шнур електро живлення	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 ±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 електро живлення |
| 6. Панель управління з дисплеєм | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Індикатори виконання автоматичних програм
2. Дисплей
3. Кнопка – включення режиму установки часу відкладеного старту
4. Кнопка «-» – зменшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відсторочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах
5. Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відсторочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах
6. Кнопка – включення режиму установки часу приготування
7. Кнопка – включення режиму установки температури приготування
8. Кнопка – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених настроювань
9. Кнопка OK – включення заданої програми приготування, попередине відключення функції автопідігріву, включення програми «ЭКСПРЕСС» у режимі очікування (із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування)
10. 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 зберіжте на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низких температур необхідно витримати пристрій за кімнатної температури не менше ніж 2 годин перед увімкненням.

Протріть корпус пристрію 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 пристрій на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні пристрії та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженіми через підвищений вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішні й види мі внутрішні частини пристрію і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

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

ВАЖЛИВО! Не піднімайте пристрій за ручку на кришці!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Дистанційне управління пристрієм через додаток Ready for Sky

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

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (в залежності від операційної системи пристрію, що вироблюється) 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.

2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтесь підказок, що з'являються на екрані.
3. Коли пристрій знаходитьсь в режимі очікування, натисніть і утримуйте кнопку «+» до трьох коротких звукових сигналів. Під час зеднання на дисплеї мультиварки відображуватимуться змінні символи та Прилад подаста три коротких звукових сигналів та перейде в режим очікування.

Якщо впродовж 30 секунд з'єднання не буде встановлено, пристрій переїде в режим очікування.

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

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

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

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 збиратесь 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. Переконайтесь, 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-M224S 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 пристріїв.

Не встановлюйте додаток Ready for Sky і R4S Gateway на один пристрій. Це може привести до збою в роботі програм.

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

До пристрою-гейтвею можуть підключатися кілька мобільних пристрій, тобто одним і тим же пристрієм можуть керувати кілька користувачів. При цьому прилад виконуватиме останню отриману команду (одномоментно додаток R4S Gateway може працювати тільки з одним записом). У зв'язку з цим також неможливе одночасне керування пристроями через головну програму та через додаток R4S Gateway (не можна управляти пристроями із близької 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 і підключення до мобільного пристроя 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 [].



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 . Індикатор блімне.



У разі повторного увімкнення звукових сигналів пристрій подасть короткий звуковий сигнал.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

i Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання програми «ЭКСПРЕСС».

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.

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

Для змінення температури приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплей почне мерехтіти.
- Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
- Не натискайте 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:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
- Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискайте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
- 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 натискайте 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.

- Натисканням кнопки виберіть потрібну програму приготування.

2. Натисніть кнопку . Індикатор часу відкладеного старту (на дисплей) 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 OK. 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.

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

У програмах «ЖАРКА» та «ЭКСПРЕС» 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 «ЭКСПРЕСС».

Попереднє відключення автопідігріву

У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M224S передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку OK, поки індикатор кнопки не згасне. Шоб знову вклопити автопідігрів, натисніть кнопку OK 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-M224S можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрійте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисніть кнопку . Засвітиться відповідний індикатор на дисплей і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страву буде розігріто до 70–75 °C. Дано температура може підтримуватися протягом 12 годин.

4. При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку . Індикатори на дисплей і кнопці згаснуть.

ВАЖЛИВО! Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 12 годин, не рекомендується залишати страву розігрітю більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може привести 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 перегрію і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ВЫПЕЧКА», «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, переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закріпіть кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку кілька разів, поки на дисплей не відобразиться індикатор обраної програми.
4. Натиснувши кнопку , перейдіть у режим установки часу приготування. Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискайте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-». Повторно натисніть кнопку та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Зміни значення 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 натискайте 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.

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

5. Натисніть кнопку OK. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми. Горить індикатор виконуваної програми і індикатор кнопки OK.
6. По завершенні програми приготування згасне її індикатор і індикатор кнопки OK, пролунає 3 звукових сигналу. В залежності від налаштувань прилад переїде в режим автопідігріву (на дисплей 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 доданої до мультиварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.company.

Зведенна таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очикування виходу на робочі параметри	Відсторонча старта	Автопідтримка
МУЛЬТИПОВАР	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 сигналу, 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
МОЛОЧНА 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, вистовування дріжджового тіста	8 год / 40 °C	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/липкого тіста	1 год / 140 °C	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	4 год
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів із багатокомпонентних 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 хв	✓	✓	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

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура приготування за замовуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очикування виходу на робочі параметри	Відсторонча старта	Автопідтримка
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку OK. На дисплеї відображується  . Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википіння води	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википіння води				

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

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху іжі 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 іжіо або наповнено водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою сировиною можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти іжі в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтесь, що він відключений від електромережі та повністю охолол. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРНОЯТЬСЯ 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 іжіо.



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

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

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологовою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих пат’юків 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 рекомендації її виробника).

При сильному забрудненні залійте 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.

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

Очищення парового клапана

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору й на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору та зніміть його.
3. За необхідності обережно вийміть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумку на місце, поєднайте пази 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. Вилійте конденсат; вимініть контейнер і установіть його на місце. Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок іжі 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 мультиварки, переконайтесь, що прилад відключенний від електромережі й повністю охолол!

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



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 її 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 привести 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 мультиварці RMC-M224S і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щіпці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультиварки. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

RAM-CL2 – універсальна змінна ручка

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

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритторі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритторі). 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 мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

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

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

RAM-KS1 – набір силіконових ложок

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

RAM-ST5 – сталевий контейнер для приготування на пару

Використовується для приготування різних продуктів на пару. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, не схильний до деформації, не вбирає запахі 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 – ветчинница

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

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

Змінні чаші для даної моделі мультиварки.

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

Володіють підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і тепlopровідними властивостями, завдяки чому їх 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 мультиварки для зберігання продуктів і приготування сістр 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, міксерів і інших кухонних пристріїв при приготуванні овочевих, фруктових пюре і крем-супів. Не рекомендуються для смаження. Можна мити в посудомийній машині.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Повідомлення про помилку «E1–E4»	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрата кришка	Шільно закрійте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Повідомлення про помилку «E5»	Спрацював автоматичний захист від перевігрівання	Не вклопайте пристрій з порожньою чашею! Відключіть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого долейте в чашу воду (бульйон) і продовжуйте приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до пристрія та/або електрична розетка	Переконайтесь, що знімний електрошнур підключений до відповідного розімку на пристрії та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть пристрій у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Мік чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки ікі)	Відключіть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть пристрій від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки пристрію виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус пристрію	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушення герметичності з'єднання чаши та внутрішньої кришки мультиварки	Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет (сміття, крупа, шматочки ікі) мік кришкою та корпусом пристрію, видаліть їх. Завжди закрівайте кришку мультиварки до класання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці пристрію. Можливо, вона потребує заміни
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрії	Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрії
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрії не активний	Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрії
	Пристрій, що синхронізується, знаходиться дуже далеко один від одного	Переконайтесь, що пристрій знаходиться в межах 15 метрів один від одного



УВАГА! У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служб технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усуненням помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення. Контактні дані служб 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.company/>. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.company/>.

Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає силу 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. Дані гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і т. д.).

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

Дату виготовлення пристроя 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 пристроя.

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

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

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

3 – серійний номер моделі

Встановлений виробником термін служби пристроя 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 пристрій необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралар мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындау мүмкін барлық жағдайларды қамтывайтын. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тар-тылмайды.
- 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 мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қорек-тенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінің тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтыннатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа түйікталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіліз.

 НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп түрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейіменіз.

- 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 қөздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



ЕСТЕ САҚТАНЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымда-саңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, со-нымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүм-кін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам аудыстыруды талап етеді.

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауп беретін түлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабилеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып түрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

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

STOP НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Ұлғы	SkyCooker RMC-M224S
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы Daikin®
Дисплей	жарықтық диодты, цифрлық бу қақпақшасы алмалы
Басқару типі	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдану	iOS, Android
Габаритті көлемі	290 × 270 × 295 мм
Таза салмағы	2,5 кг

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)	7. ТУШЕНИЕ (БҮҚТЫРУ)
2. ЖАРКА (ҚҰЫРУ)	8. СУП (КӨЖЕ)
3. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)	9. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
4. ПЛОВ (ПАЛАУ)	10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
5. НА ПАРУ (БУДА)	11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	

Функциялар

Ready for Sky (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару)	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылды)	12 сағатқа дейін
Автожылды альян ала сөндірү	бар
Тағамдарды жылдыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін

Жиынтық

Ішіне табагы орнатылған мультипісріш	1 д.
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 д.
Жалпақ қасық	1 д.
Ожау	1 д.
Өлшеу стаканы	1 д.
Электр қоректену бауы	1 д.
Рецепт кітабы	1 д.
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 д.
Сервистік кітапша	1 д.

Өндірушіш келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру-
барлықтың дизайнаға, жинақталаға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттама-
ларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол
беріледі.

Мультипісрігіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Тұтқасы ашу басқышы бар қақпақ | 6. Дисплейі бар басқару панелі |
| 2. Шешілмелі бу клапаны | 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 3. Табак | 8. Өлшеу стеканы |
| 4. Аспап корпусы | 9. Ожай |
| 5. Конденсатты жинауға арналған контей-
нер | 10. Жалпақ қасық |
| | 11. Электр коректену 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 үзгарту; 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 теншелімдерді алып тастау
9. ОК түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автосьыту функциясын алдын ала өшіру, күті режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу (әдепті бойынша орна-
тылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
10. түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын тандау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын кораптан абайлан шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпустағы ескерттептің жапсырма, жапсырма-қорсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орындаңында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болмағанда температурасында ұстасу керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен іс шыққа үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтіді» қаралыңы). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу түсқағас, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыныз. Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісрігіштің сыртын және көзге көрінетін ішкі белгілерінде закым, жарық және басқа ақаулоқтықтына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен затболмау керек.

Аспаптың ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тақам дақындау бағдарламасын абысыздан коскан кезде бұл аспаптың сыйни қызындағы немесе антикүйгіш жабындының закымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қеконіс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

 МАНЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтерменіз!

II. МУЛЬТИПІСРІГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғының қашықтан басқару

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

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

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

2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындаңыз.
3. Аспап күті режимінде болған кезде, үш қысқа дыбыстық сигналға дейін «+» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Қосылған кезде мультипісрігіштің дисплейінде келесі символдар шығады 00 және 00. Аспап үш қысқа дыбыстық сигнал беріп, күті режиміне ауысады.

 Егер 30 секунд бойы қосылғыс орнатылмаған болса, аспап күті режиміне өтеді күті режиміне өтеді.

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

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

Интернет желісі арқылы алемнің кез келген нүктесінен техниканы R4S Gateway қосымшасы, сондай-ақ интеграцияланған гейтвей бар құрылыштардың бірі арқылы басқару аласыз: SkyCenter RC-100S бейнекамерасы бар ақылды басқару орталығы немесе SkyCenter RSC-11S ақылды үй орталығы, SkyCenter қосымшасы немесе гаджеттері сіздің үйнізде және үялы құрылыштың бар Ready for Sky сериялы құралдар арасындағы көпір болады.

R4S Gateway қосымшасы аспапты қашықтықтан басқару

- «Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылыштың қашықтықтан басқару» белгіміне сәйкес неғізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойызы.
- R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүкстеп алынғы және орнатыныз. Оnda Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.company ресими сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.
- R4S Gateway қосымшасына неғізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
- R4S Gateway қосымшасында экран бойымен сауасының бөлігінде жоғарыдан төмөнге жүргіз (свайп): SkyCooker RMC-M224S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

i НАЗАР АУДАРЫНЫЗ:

Тұракты қосылысты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смартфоныңыз немесе планшеттіңіз пайдаланатын тұрмыстық аспаптан 15 метр қашықтықтан алғы болмауы тиіс.

Ready for Sky және R4S Gateway қосымшаларын бір үялы құрылғысына орнатпаңыз. Бул қосымша жұмысының үзілігінде алғы келуі мүмкін.

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

Гейтвей-құрылғысына бірнеше үялы құрылыштар қосыла алады, яғни сол бір аспапты бірнеше пайдаланушы басқару алады. Сонымен бірге аспап соңынан команданды орындаітын болады (бір сатте R4S Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осылан байланысты неғізгі қосымша және R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты бір үақытта басқару мүмкін емес (аспапты алғы және жақын аймақтан бір үақытта басқаруға болмайды).

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікі қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсек басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу/өшіру үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін және Ready for Sky қосымшасы арқылы мобиЛЬДІК құрылғыға

қосылуудан басқа, батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде [] белгісі жаңады.

Тосқауылды сөндіру үшін батырмасын қайта басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде [] белгісі пайда болады.

i **Басқару панелінің тосқауылы қосулы болғанда батырмаларды басқан кезде дисплейде [] белгісі көрсетіледі.**

Дыбыс сигналдарын сөндіру

Дыбыстық сигналдарды косу/сөндіру үшін күтү режимінде батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Оның индикаторы жылпылықтайды.

i **Дыбыстық сигналдарды қайта қосқан кезде аспап қысқа дыбыстық сигнал береді.**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

i **«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде қолжетімісіз.**

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

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

- Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жылпылықтай бастайды.
- Қалаулы температуралы орнатыныз. Арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «–» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті бағыттың басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
- 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматтa түрде сақталады.

i **Әзірлеу температурасы 150 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызметтің көрғау 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 тауелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгендегін кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап 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 минуттың 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) жылпықтастың болады.
3. Уақыт мәнін өзгерту үшін «+» немесе «-» түймешігін басыңыз. «+» түймешігін басқандан да уақыт мәні ұлғаяды, «-» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікты басып, үстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жаласады.
4. ОК түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың көрінісін сақтаңыз.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез бұзилатын азық-түлік болса (жұмыртка, жаңа салыган сут, ет, ірімішкі және т.б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жөн.

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

«Отложенный старт» функциясында уақытты орнатканда «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ», «СУП» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрініше есептелеу тек аспал қажетті температура жеткенде басталатынын есепке алу керек.

Дайын ас температурасын үстап функциясы (автоқызыдыру)

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

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

Автоқызыдыруды алдын ала өшіру

REDMOND SkyCooker RMC-M224S мультипісрігтерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқызыдыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң индикаторы өшкенше ОК түймешігін басыңыз. Автоқызыдыруды қайта қосу үшін, ОК түймешігін тағы бір басыңыз индикаторы жанады.

ыңғайлылық үшін, тағам 80 °C төмөн температурасында әзірленген ждағайда автоқызыдыру функциясы әдептікдей өshedі.

Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін.

1. Азықты табақа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз түп түрганына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртын естілгенде жабыңыз, мультипісрігшіті электр тоғына қосыңыз.
3. түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Таймерде аспалтын осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75 °C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде үсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктерінде индикаторлар өshedі.

МАҢЫЗДЫ! Мультипісрігінде азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сақтай алатынына қараластын, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, жайтактағанда оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соктыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралдың қолдансанызы (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасы 70 °C-дан жоғары қынға ТЫЙМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызығы кетуіне және сынуына аекулы мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙМ САЛЫНАДЫ.

1. Ингредиенттерді рецептке сыйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сүйкітылық қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкалалының ең жоғары белгісінен төмөн болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, бірақ бұрының және ол қыздыру элементіне тығыз түп түрганына көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртын естілгенде жабыңыз. Аспапты электр желисіне қосыңыз.
3. Дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторы пайда болғанша, түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
4. түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне етіңіз. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «-»

батырмасын басыңыз. ⓧ батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» ба-тырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шамамын жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстаптырыңыз. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сакталады.



КӨНІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамакпісіртін болсаңыз, онда құралдың қақлағын ашып қалдырыңыз.



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

- OK түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының көрісібі басталады.
- Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап тәншешілдімеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне (дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының көріністін болады) немесе күту режиміне етеді.
- Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе (□ түймешігін басыңыз).



Сапалы нәтиже алу үшін арнағы осы улгілер үшін дайындалған мультипісрігштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецепттерді сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температура / минуттың бойына	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату кадамы	Кайнату сәтінен бастап уақыттың есептесімі	Сағарты шегеру,	Алғандауды
МУЛЬТИПОВАР	1 °C градуска қадаммен 35–180 °C диапазонда температуралы 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, қекөністер мен қураушысы көп тағамды әзірлеу. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінісін сағартылады. Азық-тұлғықті қарқынты, ашып куыруға кеңес беріледі	15 мин / 150 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓	12 сағ	
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлайлығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботка пісіру	30 мин / 100 °C	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓	12 сағ	

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температура / минуттың бойына	Әдіппен үзілгінан / Аспаздық Орнату кадамы /	Кайнату сәтінен бастап уақыттың есептесімі	Сағарты шегеру,	Алғандауды
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толыксуту	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, қекөністер, гарнирлер және құраушыларды бұктырып пісіру	1 сағ / 100 °C	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓ 12 сағ		
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дәндәкүлдерді, суга піскен үлгіліш гарнирлерпен әзірлеу	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓ ✓ 12 сағ		
СУП	Сорпа, қатықтар, қекөністер мен сұық көжелдерді дайындау. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінісін сағартылады	1 сағ / 100 °C	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓ ✓ 12 сағ		
НА ПАРУ	Ет, балық, қекөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінісін сағартылады	25 мин / 100 °C	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓ ✓ 12 сағ		
ЭКСПРЕСС	Суга күріш, үлгіліш боткаларды жылдам әзірлеу. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде OK түймешігін басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде үзілгінан индикаторы корсеттіледі. Бағдарлама сутолық кайнатылғаннан соң автоматтыруде шашу қарастырайы	Бағдарлама сутолық кайнатылғаннан соң автоматтыруде шашу қарастырайы				

*Суды қайнатқаннан кейін автоматтарты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске ассылыған.

III. АСПАП КҮТИМІ

Жалпы ережелер мен көзестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісрігіште әзірлеген соң ас ісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өндеге кеңес береміз.
- Жабық мультипісрігіште асы азір және 24 сағаттан артық үақытқа сүфа толы табақты қалдырыған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыруға функциясын қолдана отырып, мультипісрігіште тамақты қыздыруға болады.

- Бұйымды тазалауға кірсіндік алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұяғанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жуғуға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

 Аспапты тазалағанда қатты майлышты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға Тыйым САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа шиетті заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

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

- Мультипісрігіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар закымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеу мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісрігіште ас әзірлену барысында қалыптастын конденсатты құрылышты пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераңың ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым копусын жұмсақ ылғал асханалық майлышпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмысқа тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста акқан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сұртуге кеңес береміз.

Табанды тазалау

Табақты жұмсақ сініргіш пен ыдыс жуғу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинаға тазарағу болады (оның өндірушісінің көчестеріне сәйкес).

Қатты кірлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны біраz шылап қойыныз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін сұық суға толы табақты (ен жоғары рұқсат етілген деңгейден аспалтын) мультипісрігішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосуға болады. Табақтын сыртықта бетін оны мультипісрігіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сұртіңіз.

 Табанды үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі табақ ақауының белгісі болып табылмайды.

Алынбалы бу клапаның тазарты

- Бу клапанын абылап жоғары өзінде қарай тартыңыз.
- Ішкі қантаманы сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрап, оны шешіңіз.
- Қажет кезде абылап клапан резенкесін алып тастаңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
- Құрастыруды кері тәртіпте жүргізіңіз: резенкені орнына орнатып, клапанның негізгі бөліктерінің ойықтарын ішкі қантамадағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі боййына бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшықта тығызы орнатыңыз.

Конденсатты җою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісрігішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контеинердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзінізге кәрай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты тогіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артыры кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шүңқырда жиналатын мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлыштарын немесе сұлғін қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

 Мультипісрігіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық сұяғанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлышпен тазалауға болады. Егер сіз жуғ құралын қолдансаныз, кейін ас әзірlegenде керекіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетірүү керек. Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы күкіска түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қаты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

 Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өтө келе толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі құралы қауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеденетін жерде жылдыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сүөлелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндейгіне әкелуі мүмкін құралды меканикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

RMC-M224S мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңаңылдықтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – Тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

Ыстыққа тәзімді пластикten жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіті оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған сабет

Катты қыздырылған немесе қайнаган майда (фритюре) артурлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден көз келген кесе үшін қолайлар. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюді женілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіті ілгері бар. Қолемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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

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

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

Жиынтыққа термотәзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожай кіреді. Жиынтық күйіге қарсы жабыны бар ыстықтарға арналған.

RAM-ST5 – бұ дайындау үшін болат контейнер

Буда түрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған, деформацияға ұшырағамайды, иістерді сінірмейді және жоғары температура асерінен улы заттарды бөлмейді.

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа тегіс қасық, екі жақтақ қақлақ және термотәзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RHP-M02 – ветчинница

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

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

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

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

Механикалық закымдануларға тәзімділігі жоғары, қуығе қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ берін жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнағы жасалған. Тагамдардың сақтау және үрлемелі шкафта тагамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

Механикалық закымдануларға жоғары тәзімділігі бар. Әртурлі сорпалар, компоттар, Джем және пісіру үшін ұзынлығы. Қекөніс, жеміс пюреі мен крем-Сорпаларды дайындау кезінде блендерді, миксерді және басқа да ас үй құралдарын пайдалану үшін қолайлар. Қуыру үшін ұзынлығы. Үйдіс жуғыш машинада жууға болады.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫFAP АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін себептер	Хоjo таслі
Дисплейде «E1–E4» қателігі туралы хабарлама шығы	Жүйелік кәтег (электрондық, плата немесе термоқадаға істен шығы мүмкін), немесе қақпактың жабылмаған	Қақпактың тығыз жабының. Егер қындық жойылмаса, автоЛандранылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
«E5» қателігі туралы хабарлама	Кызып кетуден автоматты қорғаның іске қосылған	Табағы бос аспалты қосылғаны! Аспалты электр желісінен ажыратының, 10–15 минут бойы сұтының, одан кейін табағқа су қыйын (сорпа), әзірлеуді жалғастырының. Егер қындық жойылмаса, автоЛандранылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Аспал қосылмайды	Электркоректену бауы аспалқа және/немесе электр розеткасына қосылмаған	Шешімлелі элементтер бауы аспалтағы тиісті ажыраткерамикалық жаңе розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жөн розеткага қосының
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісіндегі кернеу бауын тексеріңіз. Егер ол жок болса, үйнізде қызмет көрсеттегін үймеге жолыныңыз
Тағам ете үзақ азірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (тоқ кернеүнін деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеүнін деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйнізде қызмет көрсеттегін үймеге жолыныңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бетен зат немесе бөшшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспалты электр желісінен ажыратының, сұтының. Бетен затты немесе бөшшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш корпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатының
	Қыздыру дисқісі қатты кірлеген	Аспалты электр желісінен ажыратының, сұтының. Қыздыру дисқісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспалтын қақлағы астынан бу шығады	Таба аспал корпусына қысықайп орнатылған	Табаны қисайттай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісрігіштің ішкі қақлағының санылаудың бүзүлған	Қақпак пен аспал корпусы арасында бетен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтының тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісрігіштің қақлағын ылғы сыртын естілгеше жабыңыз
	Ішкі қақлағатыңы ұзындығы резина катты кірлеген, майысқан немесе закымданған	Аспалтың ішкі қақлағыныңдың ұзындығы резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тасілі
Синхронизациялау арекеттесінде болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы ешіп тұр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбағы белсенді емес	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбағы ашыңыз
	Синхронизацияланатын құрылыштар тым алыс	Құрылыштардың бір бірінен 15 метр шеғінде тұрганына көз жеткізуіз

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

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

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

3 – үлгінің сериялық номірі

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

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгін міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздін мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз берілген қосымшаңын жұмысы жоніндең ескертүлөріңіз кезекті жанарту кезінде ескерілтін болады. Сіздің елініздегі REDMOND өнімінің пайдалануышыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін www.redmond.company сайтынан қаруаға болады. Сізге осы сайттағы көрінісінде жаңынан жүргізілген өнімдерге көмекті алуша болады.

Егер қателікті дұрысты алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында және сайта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://r4s.redmond.company/>. Сіздің елінің үшін шарттар туралы ақпарат сайтында орналасқанда <https://r4s.redmond.company/>.

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді аудыстыру немесе барлық бүйімді аудыстыру жолымен көз келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттегенді. Кепілдік тек сатып алу күні түнгісқаңылған кепілдік талонында дүкен мерімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жоңдемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде закымданған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздаушылар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бүйім сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспап өндірілген күнді бүйім корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық номірден табуға болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.



Производитель: «Паэр Пойнт Инк.Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футъян, Шенъжень, Китай, 518049.

Виробник: «Паэр Пойнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футъян, Шенъжень, Китай, 518049.

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

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

Importer (EU): SIA "SPLILVA 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-M224S-CIS-UM-5