

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»



RUS6
UKR17
KAZ25



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуйан Сямейлин Футъян, Шеньхэ, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи
Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литер A.

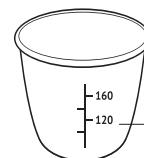
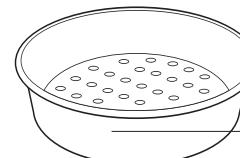
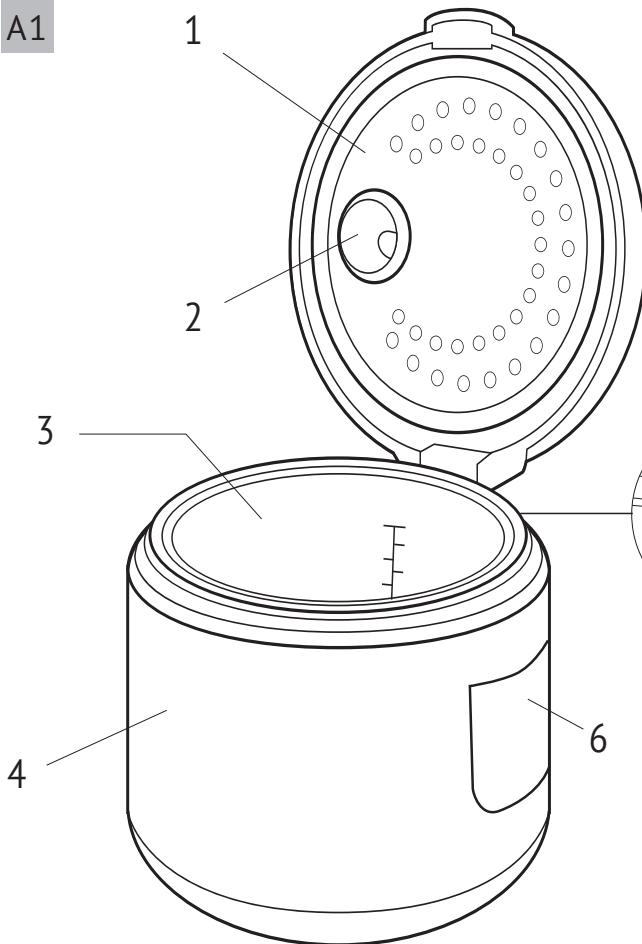
© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

A1

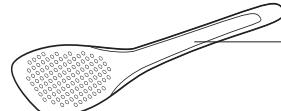


7

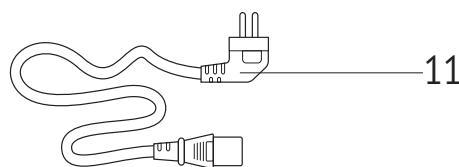
160
120



9



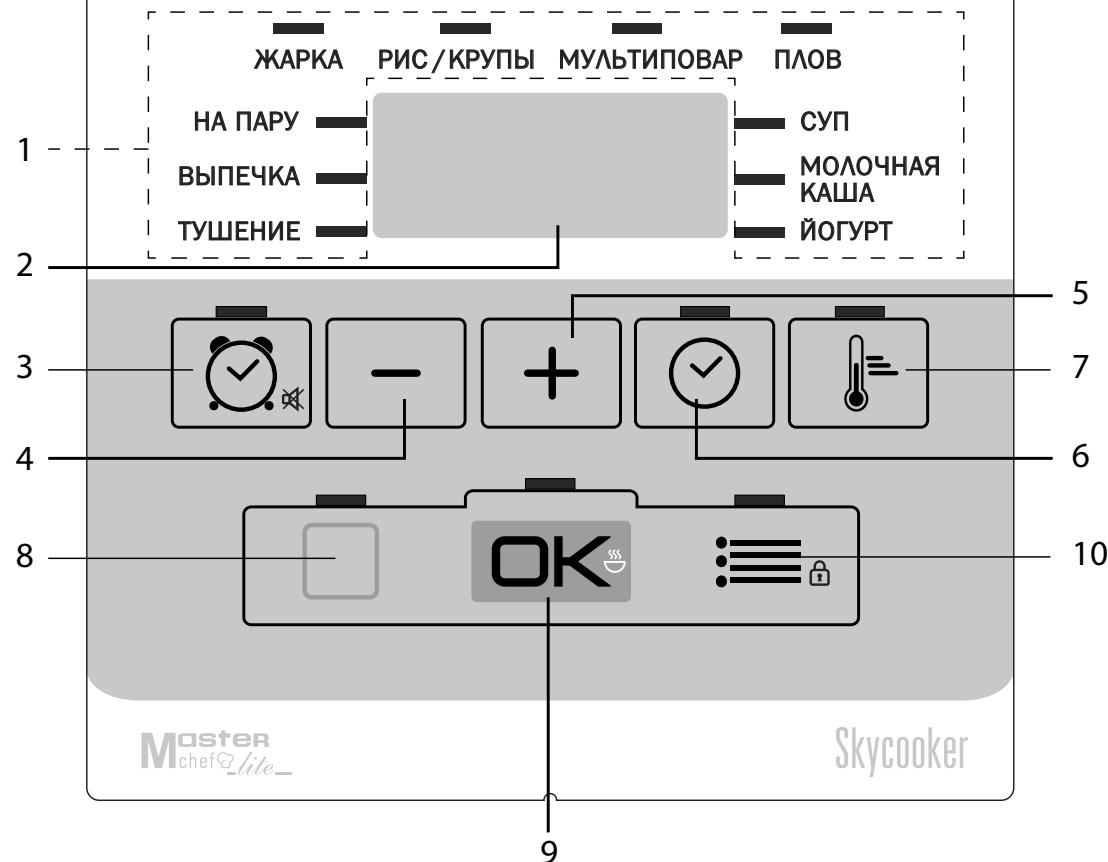
10



11

REDMOND

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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

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

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

STOP

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

• Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

• Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

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

• Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого 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
Вес нетто.....	2,4 кг ± 3%

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.

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 мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.

ВАЖНО! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Технология Ready for Sky**

Технология **Ready for Sky** позволяет вам с помощью одноименной программы-приложения управлять прибором дистанционно с помощью смартфона или планшета.

1. Загрузите программу 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.**

Компания REDMOND рада представить вам новинку технологии **Ready for Sky** – приложение **R4S Gateway**. Данное приложение позволит вам управлять бытовой техникой из любой точки мира с помощью сети Интернет: оно станет мостом между приборами серии **Ready for Sky** у вас дома и вашим мобильным устройством.

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Технология Ready for Sky».

2. 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.
3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-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-гейтвю 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 пара-

метры 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. Выкапает суп? Молочная каша «кубирует»? 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

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. 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.
3. Не нажимайте 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

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

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

Функция «Отложенный старт»

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

- Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку  Индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будет мигать.
- 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.
- Нажмите кнопку OK. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

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

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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°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 блюда при температуре до 80°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

Функция разогрева блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
- 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.
- 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».

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Выберите программу приготовления, нажимая кнопку  несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
- 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 нажмайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
- Обратный отсчет заданного времени приготовления в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры.
- Нажмите кнопку OK. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы и индикатор кнопки OK.
- 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 .

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, Автоподогрев
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-180°C с шагом в 1°C	30 мин / 100°C	2 мин - 12 ч / 1 мин		✓ 12 ч
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч / 110°C	5 мин - 2 ч / 1 мин		✓ 12 ч
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и 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, рассстойка теста	8 ч / 40°C	5 мин - 12 ч / 5 мин		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч / 140°C	5 мин - 4 ч / 1 мин		✓ 4 ч
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и 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. 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
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов,варки компотов,бобовых продуктов	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

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, Автоподогрев
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку ОК. В процессе работы на дисплее отображается индикатор . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выпаривания воды				

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока, разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе рассстойки 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. Закройте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке 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, нарушают общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фриттере следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
---	---

После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве

Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немножко 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 крышки мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долгоостояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно перемешана 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
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин
Рыба (филе)	500	500	5 мин
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	15 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 10 мин
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остывло. 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 протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка парового клапана

- Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
- Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
- При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
- 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 излишek 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.

STOP 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

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их, а также 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-K51 – 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

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

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 устраниется, 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 устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке Неисправна электрическая розетка В электросети нет тока	Убедитесь, что съемный электротрун подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку Включите прибор в исправную розетку 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) Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации 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 Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Установите чашу ровно, без перекосов Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щельца
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве 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 устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 1 год с момента приобретения. Вы можете увеличить этот срок на 1 год, зарегистрировав приобретенный продукт на нашем сайте: www.redmond.company/additional_warranty/.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устраниć путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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. П्रоявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



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

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глузdom, 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, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів 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 подовжувача, 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. Стежіте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, е стикається 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 електрокаabel 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 пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання водоги 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.....	знімний
Тип управління	електронний, дистанційний (Ready for Sky)
Стандарт передачі даних.....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Вага нетто.....	2,4 кг ± 3%

Програми

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

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 старту.....	до 24 годин

Комплектація

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

Будова мультиварки (схема A1, стор. 4)

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

Панель управління (схема A2, 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 відстрочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах
5. Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки 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 ОК – включення заданої програми приготування, попереднє 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.

Обважково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-покажчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на цього корпусу!

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

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

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженіми через підвищена вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішній вид мі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

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.

ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на криши!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Технологія Ready for Sky

Технологія Ready For Sky дозволяє вам завдяки однайменній програмі-додатку управляти приладом дистанційно за допомогою смартфону або планшета.

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазина додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрію) 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 прилад знаходиться в режимі очікування, натисніть і утримуйте кнопку «+» до трьох коротких звукових сигналів. Під час зedнання на дисплеї мультиварки відображуватимуться змінювані символи **0** та **0**. Прилад подасть три коротких звукових сигналів та перейде в режим очікування.

Якщо впродовж 30 секунд зedнання не буде встановлено, прилад перейде в режим очікування.

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

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

Компанія REDMOND рада запропонувати вам новинку технології Ready for Sky – додаток R4S Gateway. Цей додаток дозволить вам керувати побутовою технікою з будь-якого куточка світу за допомогою мережі Інтернет: він стане мостом між приладами серії Ready for Sky у вас вдома і вашим мобільним пристрієм.

Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

1. Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Технологія Ready for Sky».
2. 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.
3. Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
4. У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyCooker RMC-M224S з'явиться в списку доступних приладів.

І УВАГА:

Для забезпечення стабільного зedнання 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 приладом можуть керувати кілька користувачів. При цьому прилад виконуватиме останнє отриману команду (одномоментно додаток R4S Gateway може працювати тільки з одним записом). У зв'язку з цим також неможливе одночасне керування приладом через головну програму та через додаток R4S Gateway (не можна управляти приладом ізближньо та віддаленої зони одночасно).

Блокування панелі управління

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

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

Для вимкнення блокування повторно натисніть і утримуйте кнопку  на дисплей з'явиться символ .

- i** У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплей з'являється символ .

Вимкнення звукових сигналів

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

- i** У разі повторного увімкнення звукових сигналів прилад 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 д 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:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. 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.
3. 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:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натисніть кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
3. Повторно натисніть кнопку  та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної.

Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

4. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

- i** Якщо встановите значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Функція «Отложенный старт» («Відкладений старт»)

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

1. Натисніть кнопки  виберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку . Індикатор часу відкладеного старта (на дисплеї) буде мигати.
3. Натисніть кнопки «+» 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.

- i** **ВАЖЛИВО!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старта, якщо в складі страви використовуються швидкопусні 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 старта програми натисніть кнопку OK, поки індикатор кнопки  не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку OK ще раз, засвітиться індикатор кнопки .

- i** Для вашої зручності, 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:

- Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрійте кришку до класання, підключіть мультиварку до електромережі.
- 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. Дані температура може підтримуватися протягом 12 годин.
- При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку . Індикатори на дисплеї і кнопці гаснуть.

ВАЖЛИВО! Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 12 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може 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 перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА».

- 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.
- Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтесь, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрійте кришку до класання. Підключіть прилад до електромережі.
- Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку кілька разів, поки на дисплей не відобразиться індикатор обраної програми.
- 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 по-трубіні кнопку. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

- Натисніть кнопку OK. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми. Горить індикатор виконуваної програми і індикатор кнопки OK.
- ПП завершенні програми приготування згасне і індикатор і індикатор кнопки OK, пропунає 3 звукових сигналу. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (на дисплеї буде відображатися прямий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку .

Зведенна таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очикування входу на робочі параметри	Відстрочка старти	Автопідігрів
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури в діапазоні 35-180°C із кроком в 1°C	30 хв / 100°C	2 хв - 12 год / 1 хв			12 год
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	1 год / 110°C	5 хв - 2 год / 1 хв			12 год
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових 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, вистоювання дріжджового тіста	8 год / 40°C	5 хв - 12 год / 5 хв			
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/липкового тіста	1 год / 140°C	5 хв - 4 год / 1 хв			4 год
ТУШЕНІ	Луштування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1 год / 100°C	5 хв - 12 год / 1 хв			12 год
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розчинистих каш на воді. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу, почнеться зворотний відлік часу приготування	25 хв / 100°C	5 хв - 2 год / 1 мін			12 год
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1 год / 100°C	5 хв - 8 год / 1 хв			12 год

Програма	Рекомендації щодо використання	Час / температура за приготуванням з замочуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очикування виходу на робочі параметри	Відстежка старту	Автопрігрів
НА ПАРУ	Приготування на парі м'ясо, риби, овочів та інших продуктів. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу, почнеться зворотний відлік часу приготування	25 хв / 100°C	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	12 год
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку OK. На дисплеї відображується []. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википіння води					

ІІІ. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

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



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



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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

При сильному забрудненні залийте чашу теплою водою і залишите на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимально допустимого рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30-40 хвилин. Обов'язково пропріть зовнішню поверхню чаші насуcho, перед тим як встановити 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

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

Очищення робочої камери

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

STOP Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтесь, що прилад відключений від електромережі й повністю охолол!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологого (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 видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

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

Зберігання та транспортування

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

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

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ 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 закрита кришка	Шільно закрійте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Повідомлення про помилку «E5»	Спрацьовав автоматичний захист від перегрівання	Не включайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долійте в чашу воду (бульйон) і продовжуйте приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтесь, що змінний електрошнур підключений до відповідного розімку на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готовиться 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
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки іжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановленанерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів

Несправність	Можливі причини	Способ усунення
Страва готовиться занадто довго	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаши внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушення герметичності з'єднання чаши внутрішньої кришки мультиварки	Кришка закрита нещільно або під кришкою потрапив сторонній предмет Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків іжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завдяки закриванню кришки мультиварки до класання
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

i УВАГА! У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усуненням помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення. Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті www.redmond.company. Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

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

V. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



На даний виріб надається гарантія терміном на 1 рік з моменту придбання. Ви можете збільшити цей термін на 1 рік, зареєструвавши придбаний продукт на нашому сайті: www.redmond.company/additional_warranty/.

Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатністю якісті матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата

покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантією 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. Даної гарантії не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т. д.), а також акумуляторні джерела живлення і батареї живлення.

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску 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 приладу становить 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.

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



Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқынғыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көлкө ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауды мүмкін барлық жағдайларды қамтывайды. 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 жаупкершілікке тартылмайды.
- Бұл электр аспап түрмистық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің түрмистық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа максатсыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтыннатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеу қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтанауна әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлendірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлendірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАРАУДАРЫНЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп түрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асхана-налиқ қолғапты пайдаланыңыз. Ұстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.



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

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙ-ЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бүйім қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды автор-

ландаурылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарапат пен мүлік зақымдануына әкеleiп соқтыруы мүмкін.

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	SkyCooker RMC-M224S
Куаты.....	860 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған қолемі	5 л
Тостаған жабыны	куоге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты, цифрлық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Басқару типі.....	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдана	iOS, Android
Таза салмағы	2,4 кг ± 3%

Бағдарламалар

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

Функциялар

Ready for Sky (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару).....	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен үақытты өзгерту).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоҗылыту).....	12 сағатқа дейін
Автоҗылытуды алдын ала сөндіру	бар
Тағамдарды жыльту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін

Жынытық

Ішіне табағы орнатылған мультипіріш	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.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырысyz өз өнімдерін жетілдірударысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Мультипіріштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

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

Басқару панели (A2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Дисплей
3. ⓧ түймешігі – шегерілген старт үақытын орнату режимін қосу
4. «←» түймешігі – әзірлеу үақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
5. «+» түймешігі әзірлеу үақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін үлфайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту
6. ⓧ түймешігі – әзірлеу үақытын орнату режимі
7. ⓨ түймешігі – әзірлеу температурасын орнату режимі
8. ☐ түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
9. OK түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автосьыту функциясын алдын ала өшіру, күті режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу (әдепті бойынша орталыған үақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
10. ≡ түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

⚠ Корпустағы ескерметтің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орындағанда міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа болып температурасында ұсташа керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен суртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспапты алғашкы пайдаланылғанда бетен іс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты құтуғуді» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бутусағаз, декоративті жабындықтар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдаулық пен температурадан заряд шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты тегіс көлденең бетке орнатыныз. Эзірлеудін алдында мультипісрігіштің сыртықтары және көзге көрінетін ішкі болілтерінде зақым, жарық және басқа ақаулақтықтарынан көз жеткізіңіз. Табак пен қызыру элементі арасында бетен затболмауда керек.

⚠ Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақланыз – татақ дайындау бағдарламасын айбасыдан қосқан кезде бұл аспаптың сиңи қызуына немесе антикүйгіш жабындының закымдануына екеліп соктырады.

МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақлақтағы тұтқадан ұстап көтермөңіз!

II. МУЛЬТИПІСРІГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Ready for Sky технологиясы

Ready for Sky технологиясынан шыншылыш немесе смартфонның комегімен бір атапы бар бағдарлама-қолданба арқылы құралдық қашықтықтан басқаруға мүмкіндік береді.

1. Өзініздің планшеттіңізге немесе смартфонныңзға (қолданылатын құрылғының операциялық жүйесінен байланысты) App Store немесе Google Play қосымшалар дүкенінен Ready for Sky қосымшасын жүктейіз.

i Минималды қолданылатын операциялық жүйені компанияның www.redmond.company ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендерінде қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.

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

3. Аспап күту режимінде болған кезде, уш қыска дыбыстық сигналға дейін «+» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз. Қосылған кезде мультипісрігіштің дисплейінде келесі символдар шығады **00** және **00**. Аспап уш қыска дыбыстық сигнал беріп, күту режиміне ауысады.

i Егер 30 секунд бойы қосылғыс орнатылмаған болса, аспап күту режиміне отеді күту режиміне отеді.

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

i Берілген режимді қосу кезінде құралды пайдалану егер байланысты мобиЛЬДІК құрылғы ушікten 15 метр радиуста болған жағдайдаға ғана мүмкін болады.

REDMOND компаниясы Сіздерге Ready for Sky технология жаңасын ұсынуға қуанышты – қосымша R4S Gateway. Осы қосымша сізге Интернет желісінің комегімен әлемнің кез келген нүктесінен тұрмыстық техниканы басқаруға мүмкіндік береді: ол сіздің үйдеңі Ready for Sky сериялы аспабы арасындаға көпірге және сіздің үзялық құралыныңга айналады.

R4S Gateway қосымшасы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Ready for Sky технологиясы» бөліміне сійкес негізгі басқаруши қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойыладын минималды талаптар компанияның www.redmond.company ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екенінде көз жеткізіңіз.
3. R4S Gateway қосымшасын негізгі басқаруши қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланытын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен сауасыңызбен жоғарыдан төмөнгө жүріңіз (свайп): SkyCooker RMC-M224S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Тұрақты қосылышты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смартфоныңыз немесе планшеттіңіз пайдаланытын тұрмыстық аспаптан 15 метр қашықтықтан алыс болмауда тиіс.

Ready for Sky және R4S Gateway қосымшаларын бір үзілік құрылғысына орнатыңыз. Бұл қосымша жұмысының үзілігін алып келуі мүмкін.

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

Гейтвей-құрылғысына бірнеше үзілік құрылғылар қосыла алады, яғни сол бір аспапты бірнеше пайдаланушы басқарға алады. Сонымен бірге аспап соңы алынған команданды орындағынын болады (бір сатте R4S Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осыған байланысты негізгі қосымша және R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты бір үақытта басқару мүмкін емес (аспапты алыс және жақын аймақтан бір үақытта басқару болмайды).

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікі қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылады. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауда қосу/өшірү үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін және Ready for Sky қосымшасы арқылы мобиЛЬДІК құрылғыға қосылудан басқа, ☰ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейде [] белгісі жанады.

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

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

Дыбыс сигналдарын сөндіру

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

i Дағыстық сигналдарды қайта қосқан кезде аспап қысқа дағыстық сигнал береді.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзініз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндітер ашыны! Егер «МУЛБИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, сіз баңтауларды тікелей әзірлеу барысында взертте аласыз.

i «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде колжетімсіз. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзерті – 1°C кадаммен 35-180°C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты – тандынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.

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

Әзірлеу температурасын өзерту үшін

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

i Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызметтің орнатауда жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзерту 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 жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Әзгертулер автоматты тұрде сақталады.

i Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаныз, бағдарлама жұмысы токтатылады.

«Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

Бұл функция орнату қадамы 1 минуттық 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда, тандалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастанып өткізуге мүмкіндік береді.

i түймешігін басу арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.

2. түймешігін басыңыз. Шегерілген старт уақытының индикаторы (дисплейде) жылытылтайтын болады.
3. Уақыт мәнін өзерту үшін «+» немесе «–» түймешігін басыңыз. «+» түймешігін басқанда уақыт мәнін үлгайды, «–» түймешігін басқанда – азайды. Мәнді тез өзерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткендे уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
4. ОК түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың көрінісін басталады.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмай үшін түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез бузылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жана салынган сут, ет, іріміс және т. б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жөн. «ЖАРКА», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында «Отложенный старт» функциясы қол жеткімсіз. «Отложенный старт» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ», «СУП» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрінісін есептелеу тек аспап қажетті температура жеткендегі басталатынын есепке алу керек.

Дайын ас температурасын ұстая функциясы (автоқыздыру)

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

i Бұл функция «ЙОГURT», «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында қол жеткімсіз.

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

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

i ыңғайлылық үшін, тағам 80°C төмөн температурасында әзірленген жағдайда автоқыздыру функциясы әдебікейде өшеді.

Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін.

1. Азықты табаққа салып, оны аспалтып корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тыбыз тиіп тұрғанынан көз жеткізіңіз.
2. Қакпақты сыртын естілгенше жабыңыз, мультипісрішті электр тоғына қосылады. Таймерде аспалтып осы режимде жұмыс істей уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70-75°C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталау мүмкін.
3. түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады.
4. Қажет болғанда түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешікегі индикаторлар өшеді.

МАҢЫЗДЫ! Мультипісрігін азықты қызу күйінде 12 сағатта дейін сақтайды алатынына қарасты, тағамды қызған күйде екі-ші сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне ажелі соқтырыу мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тарғібі

МАҢЫЗДЫ! Егер сіз сұбы қайнатуға арналған құралды қолдансаның (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетүнеге және сұнуна ажелі мүмкін. Осы себептен сұбы қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙМ САЛЫНАДЫ.

- Ингредиенттерді рецепте сақтасып дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сүйкіткілік коса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
- Табақты аспалтың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпакты сыртын естілгенше жабыңыз. Аспалты электр жөлісін қосыңыз.
- Дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторы пайда болғанша,  түмешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
- ⊕ түмешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режимиңе етіңіз. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз. ⊕ батырмасын қайта басыңыз және «-» және «+» бағдарламаларының комегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірinen таузеліс жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманды жылдам өзгертушін қажетті батырманы басып, үстап тұрның. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

«НА ПАРУ», «ЖАРКА», «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының көрініші есептегу үк аспал қажетті температура жеткенде басталатынын есепке алу керек.

- ОК түмешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының көрінішін аспал есебі басталады.
- Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспал тәншелімдерін байланысты аспал автокыздыру режиміне (дисплейде автокыздыру жұмысының уақытының көрінітін болады) немесе күту режиміне өтеді.
- Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмай не месе  түмешігін басыңыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиһіншік кесте (зауыттық параметрлердің қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температура үйірін бойынша	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнану көдемесі	Кайнау сәтінен бастап қалыптың есептесі	Старты шегеру/ Аспалдауды
МУЛЬТИПО- ВАР	1°C градуска кадаммен 35-180°C диапазонында температуралы орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу	30 мин / 100°C	2 мин – 12 саф / 1 мин		12 саф

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Әзірлеу уақыты / температура үйірін бойынша	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнану көдемесі	Кайнау сәтінен бастап қалыптың есептесі	Старты шегеру/ Аспалдауды
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	1 саф / 110°C		5 мин – 2 саф / 1 мин	
ЖАРКА	Ет, балық, қөкөністер мен қураушысы көп тағамды әзірлеу. Аспал жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінінен санағы басталады. Азық-тұлпактың қақпакты ашып қуруға кеңес беріледі	15 мин / 150°C		5 мин – 1 саф 30 мин / 1 мин	
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлыштың аз пастрелленген сүтті қолдана отырып бота пісір	30 мин / 100°C		5 мин – 1 саф 30 мин / 1 мин	
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашыпқы қамырын тольықын	8 саф / 40°C		5 мин – 12 саф / 5 мин	
ВЫПЕЧКА	Кекс, торт, наан, пісірмелер, ашыпқы және қабатты қамырыды дайындау	1 саф / 140°C		5 мин – 4 саф / 1 мин	
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, қөкөністер, гарнирлер және құраушылықтардың көп тағамдарды үстаптып пісір	1 саф / 100°C		5 мин – 12 саф / 1 мин	
РИС/КРУПЫ	Түрлі дәндәккүлдерды, сүға піскен үгіліш гарнирлерді әзірлеу. Аспал жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінінен санағы басталады	25 мин / 100°C		5 мин – 2 саф / 1 мин	 
СУП	Сорпа, қатықтар, қөкөністер мен сүық көжелерді дайындау	1 саф / 100°C		5 мин – 8 саф / 1 мин	 
НА ПАРУ	Ет, балық, қөкөніс және басқа өнімдерді бұға пісір. Аспал жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі қысқа сигнал беріледі, әзірлеу уақытының көрінінен санағы басталады	25 мин / 100°C		5 мин – 2 саф / 1 мин	 
ЭКСПРЕСС	Сүға күрш, үгіліш ботқаларды жылдам әзірлеу. Эзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күтірежімдің ОК түмешігін басыңыз. Жұмыс барысында дисплейде  индикаторы көрсетіледі. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматтыруде өшүді қарастырады				

III. АСПАП КҮТИМІ

Жалпы ережелер мен көңестер

- Аспалты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісрігіштеге әзірлеген соң ас ісін көтіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.

- Жабық мультипісріште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдымраған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазықшыста сақтауға және қажет болада, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісріште тамакты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыран турғанына және толық сүйегінің көз жеткізінің тазалау үшін жұмысқа, мата мен ыдыс жууға арналған жұмысқа құралдарды пайдаланыңыз.

 **Аспапты тазалағанда қатты майлышты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға Тыйым Салынаңды! Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аска тиетті заттар үшін қолдануға кенес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.**

 **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға Тыйым Салынаңды!**

- Мультипісріштің резина болшектерін тазалағанда мүкіят болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісріште ас әзірлену барсында қалыптастын конденсаттың күрілілігін тазалау үшін кетіріңіз. Жұмыс камерының ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым копусын жұмысқа ылғал асханалық майлышпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмысқа тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін күргатып сұртуғе кенес береміз.

Табанды тазалау

Табақты жұмысқа сініріш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, колмен, сондай-ақ ыдыс жуышш мәшинеде тазаруға болады (оның өндірушісінің көңестеріне сәйкес).

Қатты кірлемен жағдайда табаққа жылу су құйып, оны біраз шылап койыңыз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым онтايлы шылау үшін сұық сұғын толы табақты (ен жоғарды рұқсат етілген деңгейден аспалтып) мультипісрішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30-40 минутқа косуға болады. Табақтың сыртын бетін оны мультипісріш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сұртіңіз.

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

Алынбалы бу клапаның тазарту

- 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 негізі өзінде қалыптап көріңіз. Оның көрінісін сақтаңыз.

Конденсаттың жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісрішті әр пайдаланған сайын тазарты қажет. Контеинердің бүйірінен үстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіл алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналатын мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлыштарын немесе сұлғіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан үстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бузылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

 **Мультипісріштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық сұнғанына көз жеткізіңіз!**

Жұмыс камерасының бүйірлік қызырғаларын, қыздыру дисқісінде орталық термоқадаға қыбығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауды болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірленгенде керекіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүкіят кетіру керек. Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы күйек түскенде оларды қадаға қағына баспай, пинцетпен мүкіят алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қатты губкама немесе синтетикалық ысқерамикалықты пайдалануға болады.

 **i Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі үзікті оте көле толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құралы қауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысшының асер еттепейді.**

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрастырыңыз. Құралдың күрәң жеделнетін жерде жылтыту аспаптарынан алыс және тіkelей күн соүлелдерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және немесе ораманың бүтінгігіне әкелу мүмкін құралды меканикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын сү мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тасілі
Дисплейде «E1-E4» категелігі туралы хабарлама шыкты	Жүйелік кате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақтақтың жабылған	Қақпақты тыбыз жабынсыз. Егер кындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
«E5» категелігі туралы хабарлама	Қызын кетуден автоматты қорғаның іске косылған	Табағы бос аспапты қосынсыз! Аспапты электр желісінен ажыратыныз, 10-15 минут бойы сұнғынсыз, одан кейін табаққа су құйып (сопра), азірлеуді жалғастырыңыз. Егер кындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тасілі
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмады	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тісті ажыратқаралықта және розеткага қосылғанына көз жеткізін
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жою розеткага қосының
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексерін. Егер ол жоқ болса, үйнізге қызмет корсететін үйымға жолыбының
Тағам ете үзак азірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (тоқ кернеүйін деңгей тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуин тексерін. Егер ол тұрақтың нормасынан томен болса, үйнізге қызмет корсететін үйымға жолыбының
	Таба мен қыздыру элементін арасынға бөтен зат немесе бөлшектерді түсти (коқыс, жарма, ас кескетері)	Аспапты электр желісінен ажыратыныз, сұтыныз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігіш корпусына кисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыныз
	Қыздыру дисқісі қатты кірлемен	Аспапты электр желісінен ажыратыныз, сұтыныз. Қыздыру дисқісін тазалаңыз
Әзірлеу кезіндегі аспаптың қақпағы астынан бұзылады	Таба мен мультипісрігін ішкі қақпағы қосылысының санылаудың сыйызыбы бұзылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыныз Кәкпак пен аспап корпусы арасында бөтен зат (коқыс, жарма, ас кескетері) жоқтының тексерін. опарды алып тастаңыз. Мультипісрігіш қақпағын ылғы сыртын естігінше жабының Ішкі қақпақтағы тыбыздылуыш резіни на қатты кірлемен, майысқан немесе закынданған
	Үялы құрылғыда Bluetooth функциясы шашіл тұр	Үялы құрылғыда Bluetooth функцияның қосыныз
	Үялы құрылғыда Ready for Sky колданбасы белсенді емес	Үялы құрылғыда Ready for Sky колданбасын ашыныз
Синхронизациялау арекеті сатыс болды	Синхронизациялауның құрылғыларын алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұргынана көз жеткізін

НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Ready for Sky қосыншасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталықта жүгінүү міндетті емес. REDMOND техникалық колдуға қызметтіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосыншасың жұмысы жонніндеңгі ескертурлерін кезекіті жаңарту кезіндегі ескертілтін болады. Сіздің елініздеңгі REDMOND өнімдерін пайдаланушыларын колдуға қызметтінің байланыс мәліметтерін www.redmond.company сайтынан қаруға болады. Сізге осы сайтында көрінісінде байланыс нұсанын толтыра отырып көмекті алуга болады.

Егер қателікті дұрыстай алмасыңыз, авторизацияланған сервистік орталықта жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



Осы бұйымға сатып алғынған сәттен 1 жылға мерзіміне кепілдік беріледі. Сатып алған өнімізді біздің сайтта тіркеу арқылы сіз бұл мерзімді 1 жылға көбейте аласыз: www.redmond.company/additional_warranty/.

Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетісіншілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық, кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатуын колымен расталған жағдайдағандаған күшінен енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша исуқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмелеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақынданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиги тозуында және шығын материалдардан таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығызыдауыштар және т. б.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену базараларына таралмайды.

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдік міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күндің бұйым корпусының сәйкестендіру жапсирмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылның білдіріледі.

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

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

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануышы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өндіре бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асыру керек. Коршаған ортаға қамқорлық блірініз: мұндағы бұйымдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тостаманыз.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M224S-CIS-UM-1