

REDMOND

Мультикухня SkyKitchen RMK-CB391S

Руководство по эксплуатации



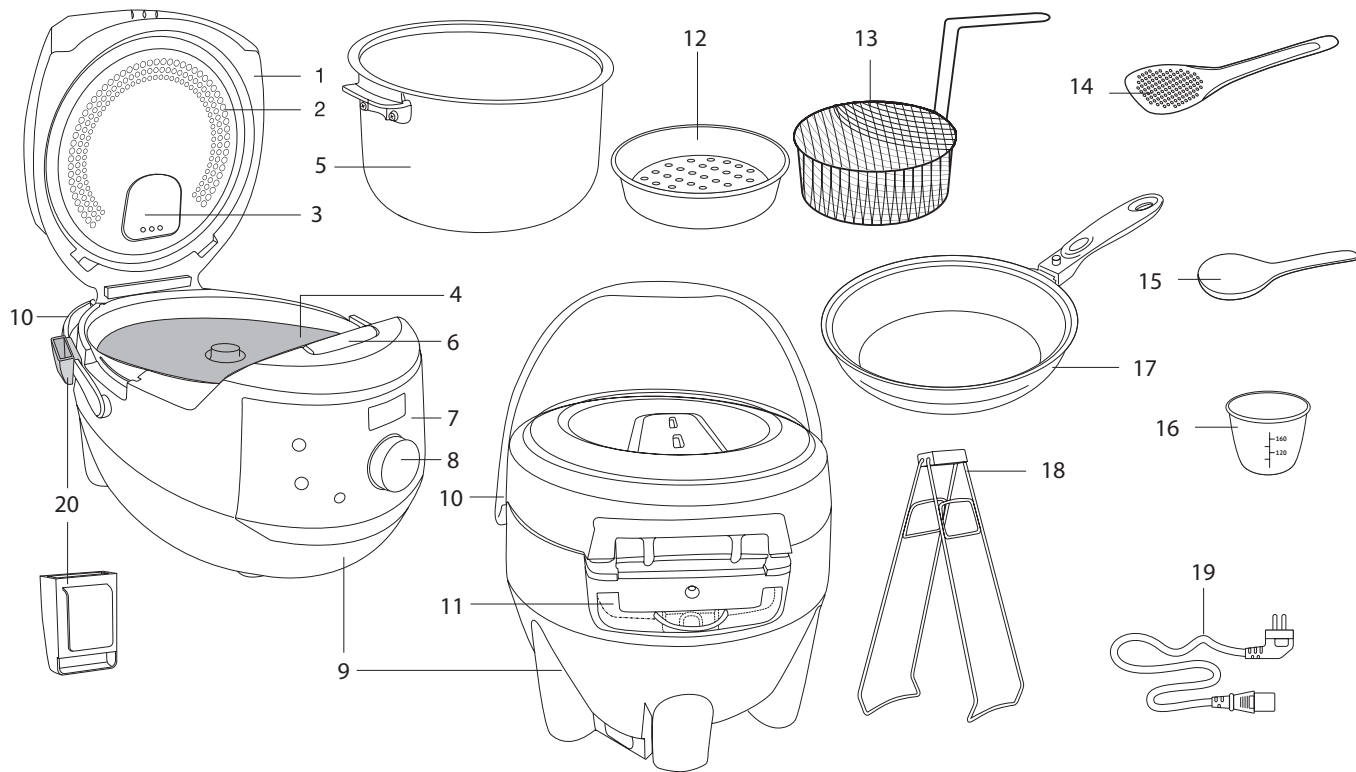
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

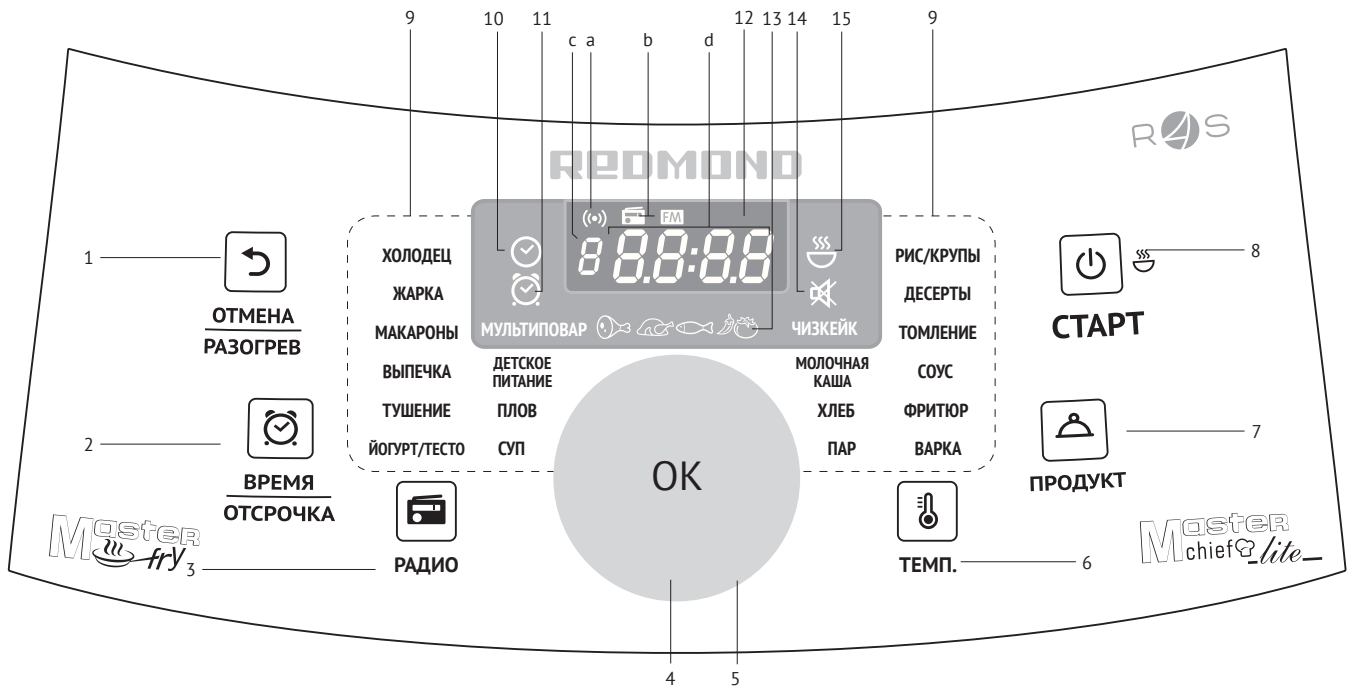
RUS	7
UKR	22
KAZ	33
ROU	44

СОДЕРЖАНИЕ

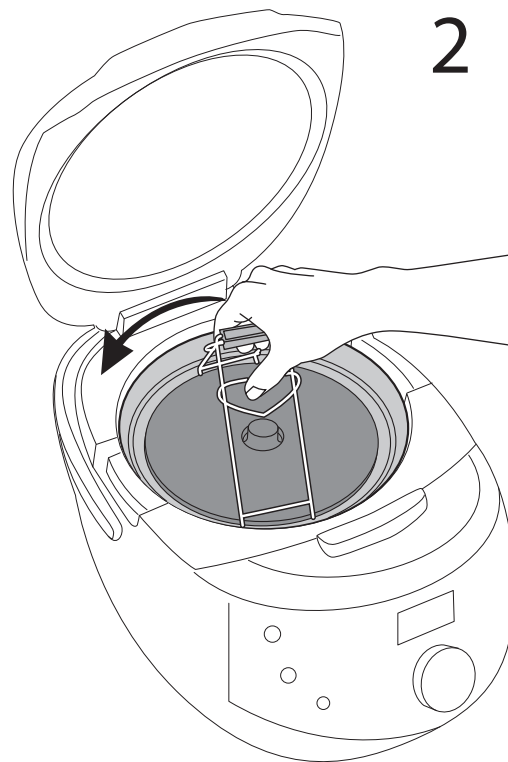
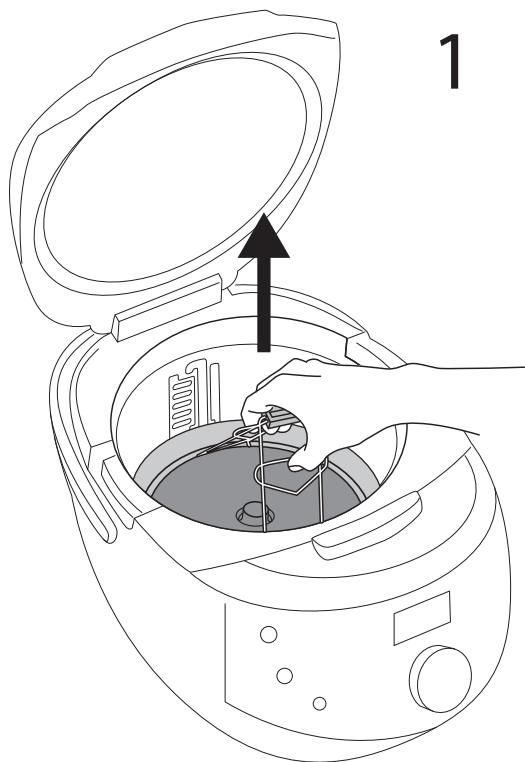
Меры безопасности.....	7	Программа «ЧИЗКЕЙК».....	14
Технические характеристики.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14
Программы.....	8	Программа «ХЛЕБ».....	15
Функции.....	8	Программа «ПАР».....	15
Комплектация.....	9	Программа «РИС/КРУПЫ».....	15
Устройство мультиварки.....	9	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	15
Панель управления.....	9	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	15
Устройство дисплея.....	9	Программа «ФРИТЮР».....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Программа «ВАРКА».....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ.....	10	Программа «ЭКСПРЕСС».....	16
Технология Ready for Sky.....	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17
Функция MASTERFRY.....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов	
Энергонезависимая память.....	10	в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	17
Включение и отключение звуковых сигналов.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	17
Установка времени приготовления.....	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	17
Отсрочка старта программы.....	11	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	19
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	Общие правила и рекомендации.....	19
Предварительное отключение автоподогрева.....	12	Очистка корпуса.....	19
Разогрев блюд.....	12	Очистка чаши/сковороды.....	19
Функция «Радио».....	12	Очистка внутренней крышки.....	19
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	Очистка съемного парового клапана.....	19
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	13	Удаление конденсата.....	19
Программа «ХОЛОДЕЦ».....	13	Очистка рабочей камеры.....	20
Программа «ЖАРКА».....	13	Хранение и транспортировка.....	20
Программа «МАКАРОНЫ».....	13	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	20
Программа «ВЫПЕЧКА».....	13	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ».....	14	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	21
Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	14		
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	14		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	14		
Программа «ПЛОВ».....	14		
Программа «СУП».....	14		

A1





A3



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.

Мультикухня SkyKitchen RMK-CB391S — это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи с функцией 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 изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора, – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его прои-вольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP *Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать крышку прибора, если дисковый на-гревательный элемент установлен в верхней позиции.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

полненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

Технические характеристики

Модель.....	SkyKitchen RMK-CB391S
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Дисплей.....	светодиодный
Панель управления.....	сенсорная
Дистанционное управление.....	технология Ready for Sky
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Энергонезависимая память.....	2 часа
3D-нагрев.....	есть
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное, керамическое
Паровой клапан.....	съемный

Программы

1. ХОЛОДЕЦ	8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	15. РИС/КРУПЫ
2. ЖАРКА	9. ПЛОВ	16. ДЕСЕРТЫ
3. МАКАРОНЫ	10. СУП	17. ТОМЛЕНИЕ
4. ВЫПЕЧКА	11. ЧИЗКЕЙК	18. СОУС
5. ТУШЕНИЕ	12. МОЛОЧНАЯ КАША	19. ФРИТИЮР
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО	13. ХЛЕБ	20. ВАРКА
7. МУЛЬТИПОВАР	14. ПАР	21. ЭКСПРЕСС

Функции

Ready for Sky (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
MASTERFRY (подъем нагревательного элемента).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (настройка времени и температуры во время приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть

Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Радио.....	есть
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультикухня.....	1 шт.
Чаша RB-C512F.....	1 шт.
Сковорода REDMOND FP-C501.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультикухни (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---|---|
| 1. Крышка прибора | 11. Контейнер для сбора конденсата |
| 2. Съёмная внутренняя крышка | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 3. Съёмный паровой клапан | 13. Корзина для жарки во фритюре |
| 4. Подъёмный нагревательный элемент | 14. Плоская ложка |
| 5. Чаша с ручками | 15. Черпак |
| 6. Кнопка открытия крышки | 16. Мерный стакан |
| 7. Сенсорная панель управления с дисплеем | 17. Сковорода |
| 8. Поворотный джойстик | 18. Щипцы |
| 9. Корпус прибора | 19. Шнур электропитания |
| 10. Ручка для переноски | 20. Держатель для черпака/ложки |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

- Кнопка «Отмена/Разогрев» – прерывание работы программы приготовления, сброс введенных настроек, включение/отключение функции разогрева
- Кнопка «Время/Отсрочка» – установка значения часов / времени отсроченного старта
- Кнопка «Радио» – включение/отключение радио, настройка радиостанций

- Кнопка «ОК» на поворотном джойстике – выбор автоматической программы приготовления или продукта, подтверждение выбранного действия
- Поворотный джойстик – переключение между программами приготовления, изменение значения параметра
- Кнопка «Темп.» – переход в режим установки температуры приготовления
- Кнопка «Продукт» – переход в режим выбора продукта в программах приготовления / выбор продукта
- Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева
- Индикаторы программ приготовления
- Индикатор режима приготовления / установки времени приготовления
- Индикатор функции отсрочки старта
- Дисплей
- Индикаторы выбора вида продукта
- Индикатор отключения звуковых сигналов
- Индикатор функции автоподогрева/разогрева

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- Индикатор громкости
- Индикаторы функции «Радио»
- Индикатор номера радиостанции
- Индикатор значения времени приготовления или отсрочки старта / температуры приготовления / частоты радиостанции

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.



II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

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.

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

2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Продукт» на панели управления, прибор подаст три звуковых сигнала. Мультикухня должна находиться в режиме ожидания (дисплей не подсвечивается).
4. Во время соединения на дисплее мультикухни будут отображаться сменяющиеся символы  и . После установки соединения прибор перейдет в режим ожидания.
5. Для отключения мультикухни от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку «Время/Отсрочка» до длинного звукового сигнала, когда прибор находится в режиме ожидания.

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

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.com.ru или в описании приложения 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): SkyKitchen RMK-CB391S появится в списке доступных приборов.

i ВНИМАНИЕ:

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

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

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

К устройству-гейтвэю могут подключаться несколько мобильных устройств, то есть одним и тем же прибором могут управлять несколько пользователей. При этом прибор будет выполнять последнюю полученную команду, так как Gateway будет 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).

Функция MASTERFRY (схема А3, стр. 6)

Мультикухня REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультикухне не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

! В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента используйте щипцы (входят в комплект поставки прибора).

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните против часовой стрелки до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув диск по часовой стрелке, аккуратно опустите.

STOP Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.


i Для приготовления в мультикухне используйте только рекомендованные аксессуары REDMOND.

Энергонезависимая память

Прибор обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания во время работы программы или режима отсрочки старта, в его памяти сохраняются все текущие настройки, а также последнее зафиксированное прибором значение температуры нагревательного элемента.

При отключении электропитания во время приготовления блюда:

Если при возобновлении электропитания температура нагревательного элемента не отличается от последнего зафиксированного, прибор продолжит приготовление блюда.


На дисплее отобразится стандартная индикация. Если температура нагревательного элемента опустится больше чем на 5°C, работа программы приготовления будет приостановлена (мигают индикаторы выбранной программы и времени приготовления). В течение следующих 30 минут прибор будет подавать один звуковой сигнал каждую минуту. По истечении этого времени прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее продолжит мигать индикатор , пока не будет нажата кнопка «Отмена/Разогрев».

Для продолжения приготовления нажмите кнопку «Старт».

Для полной остановки программы нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».


При отключении электропитания во время отсрочки старта:

После возобновления электропитания на дисплее отобразится стандартная индикация.

Отсчет времени отсрочки старта продолжится. Индикатор  будет мигать до запуска программы. Для отмены отсрочки старта нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

И **ВНИМАНИЕ!** При возобновлении обратного отсчета работы программы или отсрочки старта прибор не учитывает длительность отключения электроэнергии.


Включение и отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «OK» в режиме ожидания. На дисплее загорится надпись «S On». При повороте джойстика против часовой стрелки надпись на дисплее сменится на «S OFF». Звуковые сигналы будут отключены, на панели управления появится индикатор . Для включения звуковых сигналов необходимо повернуть джойстик по часовой стрелке.

Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK». Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее и индикатор  начнут мигать.
2. Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK», начнет мигать индикатор значения минут.
3. Поворотом джойстика установите желаемое значение минут. Для повторного изменения значения часов нажмите кнопку «OK» (установленное значение минут сохранится).
4. Для подтверждения внесенных изменений не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».


Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

И В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнется выполнение программы приготовления. Максимальное время отсрочки старта – 24 часа. В режиме отсрочки старта на дисплее отображается обратный поминутный отсчет времени работы функции. Чтобы увидеть установленное время приготовления блюда нажмите кнопку «Время/Отсрочка».

1. Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления дважды нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее и индикатор  начнут мигать.
2. Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Шаг изменения – 1 час. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK», начнет мигать индикатор значения минут.
3. Поворотом джойстика установите желаемое значение минут. Шаг изменения – 1 минута. Для повторного изменения значения часов нажмите кнопку «OK».

Увеличение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона. Для прерывания настройки без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

И Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

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



Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве горит подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикаторы работы и состояния функции и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы завершить работу функции, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания.

И Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЧИЗКЕЙК», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» и «ЭКСПРЕСС».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S предусмотрена возможность одновременного отключения данной функции до или после запуска программы приготовления. Для этого во время настройки или работы программы или функции «Отсрочка старта» нажмите кнопку «Старт». Индикатор  погаснет, функция автоподогрева отключится. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз (индикатор  загорится).

Разогрев блюд

Мультикухню REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Прозвучит сигнал. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и подсветка кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая кнопку «Отмена/Разогрев». Прозвучит сигнал, погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и подсветка кнопки.



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

Функция «Радио»

Данная функция позволяет прослушивать радио в любом режиме работы прибора, а также сохранять в памяти до 9 радиостанций для удобства их поиска и воспроизведения в дальнейшем.

1. Для включения данной функции нажмите кнопку «Радио» в любом режиме. На дисплее отобразится номер последней включенной радиостанции, ее частота а также индикаторы функции «Радио».
2. Настройка радиостанции осуществляется поворотом джойстика. Шаг изменения – 0,1 МГц.
3. Для включения автопоиска дважды нажмите кнопку «ОК». Значение частоты будет увеличиваться до тех пор, пока прибор не настроится на радиостанцию. Для продолжения автопоиска дважды нажмите кнопку «ОК».
4. Для изменения громкости во время работы радио нажмите кнопку «ОК». Индикатор громкости на дисплее начнет мигать. Поворотом джойстика установите желаемую громкость. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК» или не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
5. Для сохранения найденной радиостанции нажмите и удерживайте кнопку «ОК» в течение 3 секунд.

6. Для переключения между сохраненными радиостанциями нажимайте кнопку «Радио».
7. Для отключения радио нажмите и удерживайте кнопку «Радио» в течение 3 секунд.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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



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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программы. Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 180°C с шагом в 1°C. Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы приготовления.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



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

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Темп.». Индикатор времени приготовления отобразит значение температуры по умолчанию.
2. Поворотом джойстика установите желаемую температуру. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК» или не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее начнет мигать.
2. Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Шаг установки – 1 час. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК». Индикатор значения минут начнет мигать.
3. Поворотом джойстика установите желаемое значение минут. Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения

установка продолжится с начала диапазона. Для повторной настройки значения часов нажмите кнопку «OK» (установленное значение минут сохранится).

- Для подтверждения внесенных изменений 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.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультикухни в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультикухни до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «OK» на поворотном джойстике для выхода из режима ожидания. Выберите желаемую программу приготовления, для навигации по меню вращайте джойстик. Индикатор выбранной программы будет мигать.
5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта (при наличии возможности в программе). Вращая джойстик, выберите вид обрабатываемого продукта из списка. Соответствующий индикатор будет мигать.
6. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.

i В программе «МУЛЬТИПОВАР» вы также можете установить желаемую температуру приготовления до старта программы. Нажмите кнопку «Темп.», индикатор значения температуры начнет мигать. Вращайте джойстик для увеличения или уменьшения значения температуры.

7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев» (если функция автоподогрева активна). При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева.

i Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания.

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультикухне REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР». Расширенный диапазон ручных настроек открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «ХОЛОДЕЦ»

Программа предназначена для приготовления холодца и заливного. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЖАРКА»

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы. Рекомендуется приготовление с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 минуты до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

i По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

💡 Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предназначена для приготовления различных видов пасты. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

STOP Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

💡 При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов.

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультикухни сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультикухне на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для тушения мяса, овощей, морепродуктов, птицы и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

С помощью программы «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также в данной программе вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины полезного объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультикухни до окончания программы приготовления.

Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультикухня REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или Интернете.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C.

Диапазон ручной установки температуры в программе – от 35 до 180°C с шагом в 5°C.

Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



При температуре приготовления до 80°C функция автоподогрева недоступна и не может быть включена вручную.

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.redmond.com.rp.ru.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультикухня REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.



В прилагаемой к мультикухне кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд, которые можно давать ребенку с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультикухни REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «СУП»

Программа предназначена для приготовления различных мясных, рыбных, овощных и иных видов супов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Перед выходом на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультикухни и снимите пену с супа.

Программа «ЧИЗКЕЙК»

Программа предназначена для приготовления различных вариантов сырных и творожных пирогов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C.

Программа «ХЛЕБ»

Программа предназначена для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут. При использовании данной программы максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 3 часами.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.



Для сокращения времени и упрощения выпечки рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Программа «ПАР»

Программа предназначена для приготовления на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-9 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп. По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Программа предназначена для приготовления различных десертов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «СОУС»

Программа предназначена для приготовления различных видов соусов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Программа «ФРИТЮР»

В мультиварке REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. По умолчанию время приготовления в программе составляет 16 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом в 5 минут. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Следуйте указаниям пунктов 3-9 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».
- Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
- Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку и опустите корзину для жарки во фритюре с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим ожидания.
- Приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
- Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт».

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	3:00	1:30	1:00	-	10 мин - 10 ч / 10 мин	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:18	0:14	0:16	0:16	1 мин - 2 ч / 1 мин	-	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы		0:08			2 мин - 1 ч / 1 мин	-	+	-
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1:00			10 мин - 4 ч / 5 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	0:40	0:20	0:18	5 мин - 12 ч / 5 мин	+	-	+
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста		8:00			10 мин - 12 ч / 5 мин	+	-	-
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления		0:30			2 мин - 15 ч / 1 мин. Если температура выше 130°C: 2 мин - 2 ч / 1 мин	+	-	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания		0:10			10 мин - 2 ч / 5 мин	+	-	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)		0:35			10 мин - 2 ч / 5 мин	+	-	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	0:30	0:20	0:18	5 мин - 8 ч / 5 мин	+	-	+
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок		1:00			10 мин - 3 ч / 5 мин	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		0:20			2 мин - 4 ч / 1 мин	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Отсрочка выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00				10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:20	0:15	0:12	0:13	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
РИС/ КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:15				5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	0:30				5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки	3:00				5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30				5 мин – 5 ч / 1 мин	-	-	-
ФРИТЮР	Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей	0:16	0:14	0:10	0:13	5 мин – 40 мин / 5 мин	-	+	-
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:40	0:30	0:20	0:18	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-				-	-	-	-

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление укуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса

55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пуанша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация, приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Жарка в кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление наггетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку 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 немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

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

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 взяты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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



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



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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши/сковороды

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

При сильном загрязнении налейте в чашу/сковороду теплой воды и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши/сковороды насухо.



При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой.

С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на внутренней поверхности крышки прибора. Аккуратно извлеките паровой клапан из гнезда, промойте его под струей воды и дайте просохнуть. Затем установите паровой клапан в прежнее положение.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

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

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.

Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность 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 стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки данного прибора. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company, в фирменных магазинах производителя или у официальных дистрибьютеров REDMOND.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

FP-C505 Celaron – сковорода с антипригарным керамическим покрытием

Обладает повышенной устойчивостью к механическим воздействиям и улучшенной теплопроводностью. Антипригарные свойства керамики и плоское дно сковороды позволяют готовить с минимальным количеством масла или без него. Подходит для использования на всех видах газовых и обычных электрических плит, имеет удобную съемную ручку из термостойкого пластика.

Можно мыть в посудомоечной машине.

C502F, C505F, C508F, C512F, C515F – чаши с антипригарным керамическим покрытием

Обладают повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость: 5 л.

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

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

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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить 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, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, 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 табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP ***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.*

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплекту поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.
- Встановлюючи нагрівальний диск у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.

STOP ***Щоб уникнути ураження електрострумом, не змінюйте положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!***

***ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.*

- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електричної мережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP *УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.*

Технічні характеристики

Модель.....	SkyKitchen RMK-CB391S
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Дисплей.....	світлодіодний
Панель управління.....	сенсорна
Дистанційне управління.....	технологія Ready for Sky
Стандарт передачі даних.....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android

Енергонезалежна пам'ять.....	2 години
3D-нагрівання.....	€
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне
Паровий клапан.....	змінний

Програми:

1. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)	11. ЧИЗКЕЙК (ЧИЗКЕЙК)
2. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)	12. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
3. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)	13. ХЛЕБ (ХЛІБ)
4. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)	14. ПАР (ПАРА)
5. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)	15. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)	16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
7. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)	17. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)	18. СОУС
9. ПЛОВ	19. ФРИТЮР
10. СУП	20. ВАРКА (ВАРІННЯ)
	21. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕСС)

Функції

Ready for Sky (дистанційне керування з мобільного пристрою).....	€
MASTERFRY (підйомний нагрівальний елемент).....	€
«MASTERШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Радіо.....	€
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультикухня.....	1 шт.
Чаша RB-C512F.....	1 шт.
Сковорода REDMOND FP-C501.....	1 шт.
Щипці.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кошик із ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.

Шнур електроживлення	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварки (схема А1, стор. 4)

- | | |
|--|--|
| 1. Кришка приладу | 11. Контейнер для збирання конденсату |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 3. Знімний паровий клапан | 13. Кошик для смаження у фритюрі |
| 4. Підйомний нагрівальний елемент | 14. Плоска ложка |
| 5. Чаша з ручками | 15. Черпак |
| 6. Кнопка відкриття кришки | 16. Мірна склянка |
| 7. Сенсорна панель управління з дисплеєм | 17. Сковорода |
| 8. Поворотний джойстик | 18. Щипці |
| 9. Корпус приладу | 19. Шнур електроживлення |
| 10. Ручка для перенесення | 20. Тримач для черпака/ложки |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – переривання роботи програми приготування, скидання введених налаштувань, увімкнення/вимкнення функції розігрівання
2. Кнопка «Время/Отсрочка» («Час/Відстрочка») – встановлення значення годин / часу відстроченого старту
3. Кнопка «Радио» («Радіо») – увімкнення/вимкнення радіо, налаштування радіостанції.
4. Кнопка «OK» на поворотному джойстику – вибір автоматичної програми приготування або продукту, підтвердження вибраної дії
5. Поворотний джойстик – перемикання між програмами приготування, збільшення/зменшення значення параметра
6. Кнопка «Темп.» – перехід у режим встановлення температури приготування
7. Кнопка «Продукт» – перехід у режим вибору продукту в програмах приготування / вибір продукту
8. Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування, попереднє вимкнення автопідігріву
9. Індикатори програм приготування
10. Індикатор режиму приготування / встановлення часу приготування
11. Індикатор функції відстрочки старту
12. Індикатор функції автопідігріву/розігрівання
13. Індикатор вимкнення звукових сигналів

14. Індикатори вибору виду продукту
15. Дисплей

Будова дисплея (схема А2, стор. 5)

- a. Індикатор гучності
- b. Індикатори функції «Радио»
- c. Індикатор номера радіостанції
- d. Індикатор значення часу приготування або відстрочки старту / температури приготування / частоти радіостанції

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

! *Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

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

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

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИКУХНІ



Технологія Ready for Sky

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

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрою) на свій смартфон або планшет.

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

2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані. Ім'я приладу в списку доступних для підключення пристроїв збігатиметься з номером моделі. Можна задати нове ім'я або залишити встановлене стандартне.

- Натисніть і утримуйте кнопку «Продукт» на панелі управління, прилад подасть три звукові сигнали. Мультикухня повинна знаходитися в режимі очікування (дисплей не підсвічується).
- Під час з'єднання на дисплеї мультикухні відображатимуться змінювані символи  та . Після встановлення з'єднання прилад перейде в режим очікування.
- Для відключення мультикухні від мобільного пристрою натисніть і утримуйте кнопку «Время/Отсрочка» до довгого звукового сигналу, коли прилад знаходиться в режимі очікування.

i 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 пристроєм.

Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

- Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Технологія Ready for Sky».
- Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтесь залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена операційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії www.redmond.com.ua або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.
- Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
- У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyKitchen RMK-CB391S з'явиться в списку доступних приладів.

i УВАГА:

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

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

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

До пристрою-гейтвею можуть підключатися кілька мобільних пристроїв, тобто одним і тим же приладом можуть керувати кілька користувачів. При цьому прилад виконуватиме останню отриману команду (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 із близької та віддаленої зони одночасно).

Функція MASTERFRY (схема А3, стор. 6)

Мультикухню REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультикухні не лише чашу, але й сковоруду (входить до комплекту поставки).

! Задля безпеки, щоб змінити положення нагрівального елемента, використовуйте щипці (входять до комплекту поставки приладу).

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору й трохи поверніть проти годинникової стрілки до надійної фіксації кріплення у пазах на стінках робочої камери.

Для встановлення дискового нагрівача в нижню позицію трохи підніміть його, щоб кріплення вийшли з пазів на стінках робочої камери, і, злегка повернувши диск за годинниковою стрілкою, обережно опустіть.

STOP Не намагайтеся змінити положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!

Забороняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

i Для приготування в мультикухні використовуйте лише рекомендовані аксесуари REDMOND.


Енергонезалежна пам'ять

Прилад має незалежну пам'ять. У разі тимчасового вимкнення електроживлення під час роботи програми або режиму відстрочки старту в його пам'яті зберігаються всі поточні налаштування, а також останнє зафіксоване приладом значення температури нагрівального елемента.

У разі вимкнення електроживлення під час приготування страви:

Якщо після відновлення електроживлення температура нагрівального елемента не відрізняється від останнього зафіксованого значення, прилад продовжить приготування страви. На дисплеї відобразиться стандартна індикація.


Якщо температура нагрівального елемента знизиться більш ніж на 5°C, робота програми приготування припиниться (мерехтять індикатори вибраної програми й часу приготування).

Упродовж наступних 30 хвилин прилад подаватиме один звуковий сигнал щохвилини. Після закінчення цього часу прилад перейде в режим очікування. На дисплеї продовжить мерехтити індикатор , поки не буде натиснуто кнопку «Отмена/Разогрев».

Для продовження приготування натисніть кнопку «Старт».


Для повної зупинки програми натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

У разі вимкнення електроживлення під час відстрочки старту:

Після відновлення електроживлення на дисплеї відобразиться стандартна індикація. Відлік часу відстрочки старту продовжиться. Індикатор  мерехтитиме до запуску програми. Для скасування відстрочки старту натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

i УВАГА! У разі відновлення зворотного відліку роботи програми або відстрочки старту прилад не враховує тривалість вимкнення електроенергії.

Увімкнення та вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «ОК» у режимі очікування. На дисплеї спалахне напис «S Off». Під час повернення джойстика проти годинникової стрілки напис на дисплеї зміниться на «S OFF». Звукові сигнали будуть вимкнені, на панелі управління з'явиться індикатор . Для увімкнення звукових сигналів необхідно повернути джойстик за годинниковою стрілкою. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК». Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, крім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время/Отсрочка». Індикатор значення годин та індикатор почнуть мерехтіти.
2. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення годин. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК», почне мерехтіти індикатор значення хвилин.
3. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення хвилин. Для повторної зміни значення годин натисніть кнопку «ОК». Для підтвердження внесених змін і виходу з режиму встановлення часу приготування натисніть кнопку «ОК».
4. Для підтвердження внесених змін не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».


Зміна значень годин і хвилин відбувається незалежно одна від одної. Після досягнення максимального (мінімального) значення діапазону встановлення продовжиться з початку діапазону.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі «ПАР» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

У програмі «МАКАРОНЫ» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладання продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Максимальний час відстрочки старту – 24 години. У режимі відстрочки старту на дисплеї відображується зворотний шохвилинний відлік часу роботи функції. Щоб побачити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку «Время/Отсрочка».

1. Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування двічі натисніть кнопку «Время/Отсрочка». Індикатор значення годин на дисплеї та індикатор  почнуть мерехтіти.

2. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення годин. Крок зміни – 1 година. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «ОК», почне мерехтіти індикатор значення хвилин.
3. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення хвилин. Крок зміни – 1 хвилина. Для повторної зміни значення годин натисніть кнопку «ОК».

Збільшення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення продовжиться з початку діапазону. Для переривання налаштування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

i Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».



Не рекомендується використовувати дану функцію, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C впродовж 12 годин. Під час автопідігріву горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображуються індикатори роботи й стану функції та прямий відлік часу роботи в даному режимі. Щоб завершити роботу функції, натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування.

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЧИЗ-КЕЙК», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» і «ЭКСПРЕСС».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажане. Із врахуванням цього в мультиварці REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції до або після запуску програми приготування. Для цього під час налаштування або роботи програми приготування, або функції «Відстрочка старту» натисніть кнопку «Старт». Індикатор  згасне, функція автопідігріву вимкнеться. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор  спалахне).

Розігрівання страв

Мульטיкухню REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Пролунає сигнал. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та підсвічування кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши у приготування. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку «Отмена/Разогрев». Пролунає сигнал, згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та підсвічування кнопки.



Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварки може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «Радио»

Дана функція дозволяє прослухувати радіо в будь-якому режимі роботи приладу, а також зберігати в пам'яті до 9 радіостанцій для зручності їхнього пошуку та відтворення надалі.

1. Для увімкнення даної функції натисніть кнопку «Радио» в будь-якому режимі. На дисплеї відобразиться номер останньої увімкненої радіостанції, її частота в мегагерцах (МГц), а також індикатори функції «Радио».
2. Налаштування радіостанції здійснюється повертанням джойстика. Крок зміни – 0,1 МГц.
3. Для увімкнення автопошуку двічі натисніть кнопку «OK». Значення частоти збільшуватиметься до тих пор, поки прилад не налаштується на радіостанцію. Для продовження автопошуку повторно двічі натисніть кнопку «OK».
4. Для змінення гучності під час роботи радіо натисніть кнопку «OK». Індикатор гучності на дисплеї почне мерехтіти. Повертанням джойстика встановіть бажану гучність. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK» або не натискайте кнопки на панелі управління упродовж 5 секунд. Змінення будуть збережені автоматично.
5. Для збереження знайденої радіостанції натисніть і утримуйте кнопку «OK» упродовж 3 секунд.
6. Для перемикання між збереженими радіостанціями натискайте кнопку «Радио».
7. Для вимкнення радіо натисніть і утримуйте кнопку «Радио» упродовж 3 секунд.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» дозволяє змінювати час і температуру приготування під час роботи програми. Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 180°C із кроком в 1°C. Крок зміни і можливий діапазон встановлюваного часу залежить від обраної програми приготування.

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання програмі «ЕКСПРЕСС».



Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасты за різними рецептами, джему тощо).

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Темп.». Індикатор часу приготування відображуватиме стандартне значення температури.
2. Повертаючи джойстик, встановіть бажану температуру. Після досягнення максимального (мінімального) значення встановлення продовжиться з початку діапазону.
3. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK» або не натискайте кнопки на панелі управління упродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Время/Отсрочка». Індикатор значення годин на дисплеї почне мерехтіти.
2. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення годин. Крок установки – 1 година. Для підтвердження внесених змін натисніть кнопку «OK». Індикатор значення хвилин почне мерехтіти.
3. Повертаючи джойстик, встановіть бажане значення хвилин. Збільшення годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення встановлення продовжиться з початку діапазону. Для повторного налаштування значення годин натисніть кнопку «OK».
4. Для підтвердження внесених змін не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
 2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
 3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
 4. Натисніть кнопку «OK» на поворотному джойстику для виходу з режиму очікування. Виберіть бажану програму приготування, для навігації по меню обертайте джойстик. Індикатор вибраної програми мерехтітиме.
 5. Натисніть кнопку «Продукт», щоб перейти в режим вибору продукту (за наявності можливості в програмі). Повертаючи джойстик, виберіть вид оброблюваного продукту зі списку. Відповідний індикатор мерехтітиме.
 6. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити дане значення.
- У програмі «МУЛЬТИПОВАР» ви також можете встановити бажану температуру приготування до старту програми. Натисніть кнопку «Темп.», індикатор значення температури почне мерехтіти. Повертайте джойстик для збільшення або зменшення значення температури.
7. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
 8. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев» (якщо функція автопідігріву активна). За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву.



Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші. У програмі «МАКАРОНЫ» зворотний відлік почнеться після закінчення води в чаші, закладки продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування.



Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультикухні REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використайте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР». Розширений діапазон ручних налаштувань відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «ХОЛОДЕЦ»

Програма призначена для приготування холодцю та заливного. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Програма призначена для смаження овочів, м'яса, риби та птиці. Рекомендується приготування з відкритою кришкою. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 хвилини до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма призначена для приготування різноманітних видів пасти. Вона передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас сповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт». Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Автопідігрів» і «Відстрочка старту» в даній програмі недоступні.



Щоб запобігти опіку гарячою парою, не нахилийтеся над пристроєм під час відкриття кришки.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів у киплячу воду.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин. У даній програмі максимальний час роботи функції автопідігріву обмежено 4 годинами.



Готовність бісквіта можна перевірити, встроївши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться налиплою тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультикухні відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт у мультикухні на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Програма призначена для тушування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокomпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

За допомогою програми «ЙОГУРТ/ТЕСТО» ви можете приготувати смачні та корисні йогурти вдома. Також у програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТО» ви можете створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультикухня REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або Інтернеті. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-180°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



За температури приготування до 80°C функція автопідігріву недоступна та не може бути увімкнена вручну.

Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.



У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різноманітних страв. Скористайтесь доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв і продуктів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті www.redmond.com.ua.

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультикухня REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S допоможе полегшити вирішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини та доглядом за нею на різних стадіях зростання й розвитку. Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.



У доданій до мультикухні кулінарній книзі ви знайдете безліч рецептів страв для дитини, які можна давати їй із моменту початку прикорму та до дошкільного віку. Всі наявні рецепти були адаптовані для даної моделі командою наших кухарів і пройшли ретельну перевірку на діючому зразку мультикухні REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «СУП»

Програма призначена для приготування різноманітних м'ясних, рибних, овочевих та інших видів супів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку мультикухні та зніміть піну з супу.

Програма «ЧИЗКЕЙК»

Програма призначена для приготування різноманітних варіантів сирних пирогів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 3 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 4 годин із кроком у 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультикухні вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть візнитися, що інколи позначається на результатах приготування.



Для приготування молочної каші також можна скористатися універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «ХЛЕБ»

Програма призначена для випікання різних видів хліба з пшеничного та житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від вистоювання тіста до випікання. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком у 5 хвилин. Під час використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 3 годинами.



Під час закладки інгредієнтів стежте за тим, щоб вони знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші.

Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Під час установаження часу приготування менше ніж година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання.

Перш ніж використовувати борошно, його рекомендується просіювати для насичення киснем і усунення домішок.



Для скорочення часу та спрощення випікання рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість випічки. Готовий продукт виймайте з мультикухні відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт у мультикухні на нетривалій час із увімкненим автопідігрівом.

Не відкривайте кришку мультикухні на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається. Щоб хліб пропікався рівномірно, в процесі випікання його необхідно перевернути після подачі приладом звукового сигналу.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Програма «ПАР»

Програма призначена для приготування на парі м'яса, риби, птиці, овочів і багатокомпонентних страв.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.



Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.

- Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-9 «Загального порядку дій під час використання автоматичних програм».

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування на воді рису й різноманітних каш із цільнозернових круп. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма призначена для приготування різноманітних десертів. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки й пряженого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком в 10 хвилин.

Програма «СОУС»

Програма призначена для приготування різноманітних видів соусів. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 5 годин із кроком в 1 хвилину. Функції «Автопідігрів» і «Відстрочка старту» в даній програмі недоступні.

Програма «ФРИТЮР»

У мультиварці REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик, що входить до комплекту.

Стандартний час приготування в програмі становить 16 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком у 5 хвилин. Функції «Автопідігрів» і «Відстрочка старту» в даній програмі недоступні. Після досягнення встановленої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

- Налийте в чашу необхідну кількість олії для смаження згідно з рецептом. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-9 розділу «Загального порядку дій під час використання автоматичних програм».
- Приєднайте ручку до кошика для смаження у фритюрі. Для цього стисніть основу ручки й вставте її в спеціальний отвір кошика. Ослабте тиск на ручку, і вона зафіксується в спеціальному отворі. Рівномірно розкладіть продукти в кошику.
- Дотримуйтеся рекомендацій з рецепта, через вказаний час обережно відкрийте кришку й опустіть кошик для смаження у фритюрі з продуктами в чашу. Не закривайте кришку.



УВАГА! Олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці та не нахиляйтеся над пристроєм під час відкриття кришки.

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі прилад перейде в режим очікування.
- Трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку та зафіксуйте її на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.
- Для видалення надлишків олії, що залишилися, промокніть продукт паперовим рушником або щільною паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багаторазове нагрівання олії сприяє її окисленню. Не використовуйте ту ж саму олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

Програма «ВАРКА»

Програма призначена для варіння м'яса, риби, птиці, овочів і багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису і розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування і функції «Відстрочка старту» й «Автопідігрів». Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 год. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву 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/сковороди

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

У разі сильного забруднення налійте в чашу/сковороду теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші/сковороди досуха.

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

Очищення внутрішньої кришки

Відкрити кришку мультиварки, з внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру 2 пластмасових фіксатори до їхнього відкриття. Злегка потягніть кришку на себе і вниз, від'єднуючи її від основної. Протріть поверхні обох кришок серветкою, за необхідності промийте їх, використовуючи засоби для миття посуду.

Здійсніть складання в зворотній послідовності (вставте кришку у верхні пази та поєднайте її з основною кришкою, натисніть на фіксатори до клацання, зафіксувавши кришку).

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на внутрішній поверхні кришки приладу. Щоб зняти клапан, обережно витягніть його із гнізда. Ретельно промийте клапан під проточною водою, просушіть, після чого встановіть назад у гнізд.

⚠ УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце. Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

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

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолотив!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

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

Зберігання та транспортування

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

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

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується 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 їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Ущільнювальна гума в внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої	Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний	Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться дуже далеко один від одного	Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей


або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектильність виробу. Дана гарантія 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 і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

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

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосовних технічних стандартів.

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
 - Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
 - Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- STOP** *HAZAR AUDARYŪYIZ!* Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізебеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысында аспапты жеткізу жиынтығына кіретін шымшуырларды міндетті түрде қолданыңыз – бұл күйіп қалу мен басқа да жарақаттар алу мүмкіндігін болдырмайды.
- Жоғары айқындамада қыздыру дискісін орнату барысында аспаптың жұмыс камерасының қабырғасындағы қималарда мықты бекітілгендігіне көз еткізіңіз. Қыздыру элементін қате орнату аспапты пайдалану процесінде оның өздігінен жылжуына немесе сынуына алып келуі мүмкін.

STOP *Егер аспап электр желісіне қосылған болса, электр тоғына зақымға ұшыраудан сақтану үшін, қыздыру элементінің күйін өзгертіңіз!*

Егер дискілік қыздыру элементі жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға тосқауыл қойылады.

- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

СТОП *HA3AP AУДАPЫҢИЗ!* Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	SkyKitchen RМК-СВ391S
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	І дәреже
Дисплей.....	жарық диодты
Басқару тақтасы.....	сенсорлық
Қашықтық басқару.....	Ready for Sky технологиясы
Деректерді беру стандарты.....	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Энергияға тәуелсіз.....	жады 2 сағат
3D-қыздыру.....	бар
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....	күюге қарсы, керамикалық
Бу клапаны.....	алмалы-салмалы

Бағдарламалар

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 1. ХОЛОДЕЦ (ДІРІЛДЕК) | 5. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 2. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР) |
| 3. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 7. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАЗПАЗ) |
| 4. ВЫПЕЧКА (ПІСІРУ) | 8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 9. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 16. ДЕСЕРТЫ (ТОҚБАСАРЛАР) |
| 10. СУП (СОРПА) | 17. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| 11. ЧИЗКЕЙК | 18. СОУС (ТҰЗДЫҚ) |
| 12. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА) | 19. ФРИТЮР (ШЫЖҒЫРУ) |
| 13. ХЛЕБ (НАН) | 20. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) |
| 14. ПАР (БУ) | 21. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 15. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | |

Функциялар

Ready for Sky (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару).....	бар
MASTERFRY (көтерме қыздыру элементі).....	бар
«MASTERШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу барысында температура мен уақытты баптау).....	бар
Дайын тағам температурасын сақтау (автоқыздыру).....	12 сағатқа дейін
Автоқыздыруды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамды жылыту.....	12 сағатқа дейін
Бастауды кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Радио.....	бар
Дыбыстық белгілерді сөндіру.....	бар

Жинағы

Мультиасүй.....	1 дана
Тостаған RB-C512F.....	1 дана
Таба REDMOND FP-C501.....	1 дана
Шымшуыр.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Шыжғырып қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшем стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Тегіс қасық.....	1 дана
Ожау және қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітап.....	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Мультипісіргіштің құрылымы (А1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Құрал қақпағы | 3. Ажыратылатын бу қақпақшасы |
| 2. Шешіlmелі ішкі қақпақ | 4. Көтерме қыздыру элементі |

- | | |
|--|--|
| 5. Тұтқасы бар тостаған | 13. Шығғырып қуыруға арналған себет |
| 6. Қақпақты ашу батырмасы | 14. Тегіс қасық |
| 7. Дисплейі бар сенсорлы басқару тақтасы | 15. Ожау |
| 8. Айналмалы джойстик | 16. Өлшем стақаны |
| 9. Құрал корпусы | 17. Таба |
| 10. Тасымалдауға арналған тұтқа | 18. Шымшуыр |
| 11. Конденсат жинауға арналған контейнер | 19. Электрлік қорек сымы |
| 12. Буда пісіруге арналған контейнер | 20. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 5 бет)

- «Отмена/Разогрев» («Тоқтату/Жылыту») батырмасы – әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату, енгізілген баптауларды жою, жылыту қызметін қосу/сөндіру
- «Время/Отсрочка» («Уақыт/Кейінге қалдыру») батырмасы – сағатты/кейінге қалдырылған бастау уақытын белгілеу
- «Радио» батырмасы – радионы қосу/сөндіру, радиостанцияларды баптау
- Бұрылма джойстиктегі «OK» түймесі – автоматты әзірлеу бағдарламасын немесе өнімді таңдау, таңдалған әрекетті растау
- Айналмалы джойстик – әзірлеу бағдарламасы арасындағы, температура және дайындау уақыты мәндерін азайту/арттыру
- «Темп.» батырмасы – әзірлеу температурасын белгілеу режиміне ауысу
- «Продукт» («Азық-түлікті таңдау») батырмасы – әзірлеу бағдарламасында тағам таңдау режиміне ауысу/ тағам таңдау.
- «Старт» батырмасы – белгіленген әзірлеу режимін қосу, автоқыздыруды алдын ала сөндіру
- Әзірлеу бағдарламалары индикаторы
- Әзірлеу режимі / әзірлеу уақытын белгілеу индикаторы
- Бастауды кейінге қалдыру қызметі индикаторы
- Дисплей
- Өнім түрін таңдау индикаторы
- Дыбыстық белгілерді сөндіру индикаторы
- Автоқыздыру/жылыту қызметі индикаторы

Дисплей құрылымы (A2 сурет, 5 бет)

- Дыбыс қаттылығы индикаторы
- «Радио» қызметі индикаторы
- Радиостанция номері индикаторы
- Әзірлеу уақыты немесе бастауды кейінге қалдыру / әзірлеу температурасы / радиостанция жиілігі мәндері индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспап күтімі» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИҚАЙНАТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ



Ready for Sky технологиясы

Ready for Sky технологиясы планшет немесе смартфонның көмегімен бір атауы бар бағдарлама-қолданба арқылы құралды қашықтықтан басқаруға мүмкіндік береді.

- Өзіңіздің планшетіңізге немесе смартфоныңызға (қолданылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты) App Store немесе Google Play қосымшалар дүкенінен Ready for Sky қосымшасын жүктеңіз.



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

- Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз. Қосу үшін қолжетімді құрылғылардың тізімінде құралдың атауы үлгінің нөмірімен сәйкес келеді. Жаңа атауды белгілеуге немесе бастапқы күйі бойынша орнатылған атын қалдыруға болады.
- Басқару панеліндегі „Продукт“ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз, құрал үш дыбыстық дабыл шығарады. Мультиасүй күту режимінде болуы керек (дисплей жанабайды).
- Қосылған кезде мультиасүйдің дисплейінде келесі символдар шығады  және . Қосылғышты орнатқаннан кейін аспап күту режиміне өтеді.
- Мобильді құрылғыдан мультиасүйді ажырату үшін құрал күту режимінде тұрған кезде ұзақ дыбыстық дабыл естілгенге дейін „Время/Отсрочка“ батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.



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

REDMOND компаниясы Сіздерге Ready for Sky технология жаңасын ұсынуға қуанышты – қосымша R4S Gateway. Осы текхника сізге Интернет желісінің көмегімен әлемнің кез келген нүктесінен тұрмыстық техниканы басқаруға мүмкіндік береді: ол сіздің үйдегі Ready for Sky сериялы аспабы арасындағы көпірге және сіздің ұялық құралыңызға айналады.

R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Ready for Sky технологиясы» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.company.ru ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.
3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyKitchen RMK-CB391S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

HAZAP АУДАРЫҢЫЗ:

Тұрақты қосылысты қамтамасыз ету үшін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үйі смартфонның немесе планшеттің пайдаланатын тұрмыстық аспаптан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс.

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

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

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

MASTERFRY функциясы (A3 сурет, 6 бет)

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S көтерме қыздыру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультиаспуді сіз тек тостаған ғана емес, сонымен қатар табаны да қолдана аласыз (жеткізу жиынтығына кіреді).

Қыздыру элементінің күйін өзгерту үшін қауіпсіздік мақсаттарында шымшуырды қолданыңыз (жеткізу жиынтығына кіреді).

Жоғары айқындамаға қыздыру элементін орнату үшін, оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне дейін сағат тіліне қарсы бойымен жеңіл айналдырыңыз.

Төменгі айқындамаға дискілік қыздырғышты орнатуда бекіту жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығуы үшін, жайлап көтеріңіз және сағат тілі дискіні жеңіл айналдыра отырып, мұқият түсіріңіз.

STOP *Егер аспап электр желісіне қосылған болса, қыздыру элементінің күйін өзгертуге тырыспаңыз!*

Егер дискілік қыздырғыш элементін жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға рұқсат етілмейді.


i *Мультиаспуді пісіру үшін тек қана ұсынған REDMOND аксессуарларды пайдаланыңыз.*

Энергияға тәуелсіз жады

Құралдың энергияға тәуелді емес жадысы бар. Электр қуатын уақытша ажыратқан кезде бағдарлама жұмысының кезінде немесе стартты шегеру режимі кезінде, оның жадысында барлық ағымдағы баптаулар, сондай-ақ соңғы құрал арқылы белгіленген қыздыру элементінің температурасының мәні сақталады.

Тағамды әзірлеу кезінде электр қуатын ажырату кезінде:

Егер электр қуатын жаңарту кезінде қыздыру элементінің температурасы соңғы белгіленгеннен ерекшеленбесе, құрал тағамның әзірленуін жалғастыратын болады. Дисплейде стандартты индикация бейнеленеді.


Егер қыздыру элементінің температурасы 5°C пайыздан астамға төмендесе, тағамды әзірлеу бағдарламасының жұмысы уақытша тоқтатылады (әзірлеу уақыты мен таңдалған бағдарламаның индикаторлары жарқылдайды). Келесі 30 минуттың ішінде құрал әр минут сайын бір дыбыстық дабылдан беретін болады. Осы уақыт өткеннен кейін құрал қуа режиміне ауысады. Дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасы басылмағанға дейін,  индикаторы жарқылдай береді.

Әзірлеуді жалғастыру үшін «Старт» батырмасын басыңыз.

Бағдарламаны толықтай тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.


Старттың уақытын шегеру уақытында электр қуатын ажырату кезінде:

Электр қуатын жаңартқаннан кейін дисплейде стандартты индикация бейнеленеді.

Старттың уақытын шегеру есебі жалғастырады.  индикаторы бағдарлама қосылғанға дейін жарқылдайды. Стартты шегеруді болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

i **HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** *Стартты шегеру немесе бағдарлама жұмысын керу есептеуді жаңарту кезінде құрал электр қуатын ажырату ұзақтығын есепке алмайды.*

Дыбыстық белгілерді қосу және сөндіру

Дыбыстық белгілерді сөндіру үшін күту режимінде «OK» бастырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Дисплейде «S On» жазуы жанады. Джойстикті сағат көрсеткішіне қарсы бұрған кезде дисплейдегі жазу «S Off»-қа ауысады. Дыбыстық белгілер сөнеді, ал басқару тақтасында  индикаторы пайда болады. Дыбыс дабылдарын қосу үшін джойстикті сағат көрсеткішімен бұру керек. Енгізілген өзгертулерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз. Енгізілген өзгертулерді сақтамастан күту режиміне ауысуы үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Әзірлеу уақытын белгілеу

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультикайтқышында әрбір бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өз бетінше белгілеуге болады, бұл «ЖКСПЕСС» бағдарламасына ғана қатысты емес. Өзгерту кадамдары және белгіленетін уақыттың мүмкін ауқымы таңдалған әзірлеу бағдарламасына тәуелді болады.

1. Әзірлеу уақытын белгілеу үшін автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время/Отсрочка» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәні индикаторы және ☺ индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Джойстикті бұрау арқылы уақыттың қажетті шамасын белгілеңіз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз, минут мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. Джойстикті бұрау арқылы қажетті минут мәнін белгілеңіз. Сағат мәндерін қайта өзгерту үшін «OK» батырмасын басыңыз.
4. Енгізілген өзгерістерді растау басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан күту режиміне ауысу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Сағат пен минут мәндерін өзгерту бір-бірінен тәуелсіз жүзеге асады. Максималды (минималды) ауқымға жеткенге орнату ауқымның басынан басталады.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда уақыт санағы тек құрал белгіленген жұмыс температурасына жеткеннен кейін ғана басталады. Мысалы, егер суық су құйып, «ПАР» бағдарламасында әзірлеу уақытын 5 минут деп белгілесек, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда тығыз бу түзілгеннен ғана басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында белгіленген әзірлеу уақыты санағы су қайнағаннан кейін және «Старт» батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Бастауды кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат.

Стартты кейінге шегеру режимінде дисплейде функция жұмысының кері минут сайынғы есебі көрінеді. Белгіленген тағам әзірлеу уақытын көру үшін «Время/Отсрочка» батырмасын басу керек.

1. Бастауды кейінге қалдыру уақытын белгілеу үшін автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін «Время/Отсрочка» батырмасын екі рет басыңыз. Дисплейдегі сағат мәні индикаторы және индикаторы ☺ жыпылықтай бастайды.
2. Джойстикті бұрай отырып сағаттың қажетті шамасын белгілеуге болады. Өзгерту қадамы – 1 сағат. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз, минут мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. Джойстикті бұрай отырып минуттың қажетті мәнін белгілеңіз. Өзгерту қадамы – 1 минут. Сағат мәнін қайталап өзгерту үшін «OK» батырмасын басыңыз.

Сағат және минут мәндерінің артыуы бір-бірінен тәуелсіз жүзеге асырылады. Ауқымның максималды (минималды) мәніне жеткенде белгілеу ауқымның басынан басталы. Енгізілген өзгертулерді сақтаусыз баптауларды үзу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

i Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРҚА», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.

Рецептте жылдам бүлінетін өнімдер (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т. б.) пайдаланылатын жағдайда «Отсрочка старта» қызметін пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автоқыздыру)

Аталмыш қызмет әзірлеу бағдарламасы уақыты аяқталғаннан кейін автоматты түрде бірден қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C аралығында 12 сағат бойы сақтай алады. Автоқыздыру жұмыс жасап тұрғанда «Отмена/Разогрев» батырмасының жарығы жанады, дисплейде жұмыс индикаторы және қызмет қалпы, аталмыш режимдегі жұмыс уақытының тікелей санағы көрінеді.

Қызмет жұмысын аяқтау үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

i Автоқыздыру қызметі «ЙОГУРТ/ТЕСТО», «ЧИЗКЕЙК», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдаланғанда қол жетімсіз болады.

Автоқыздыруды алдын ала сөндіру

Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін автоқыздыруды қосу үнемі қажетті бола бермейді. Осыны ескере отырып, REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышында аталмыш қызметті әзірлеу бағдарламасын іске қосқанға дейін немесе одан кейін алдын ала сөндіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін баптау немесе әзірлеу бағдарламасының немесе «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. ☺ индикаторы сөнеді, автоқыздыру қызметі өшеді. Автоқыздыруды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз (☺ индикаторы жанады).

Тағамды жылыту

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышын салқын тағамдарды жылыту үшін де пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Тағамдарды тостағанға салып, оны мультиқайнатқышқа орнатыңыз.
2. Қақпағын жауып, құралды электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде сәйкес индикатор және батырма жарығы жанады. Таймер жылыту уақытын есептеуді бастайды.

Құрал тағамды 70-75°C дейін жылытады және оны ыстық қалпында 12 сағатқа дейін сақтайды. Қжет болған жағдайда жылытуды «Отмена/Разогрев» батырмасын басып батырмасын басу және ұстап тоқтатуға болады. Дыбыстық белгі беріледі, дисплейдегі сәйкес индикаторлар мен батырма жарығы сөнеді.

i Автоқыздыру және жылыту қызметтерінің арқасында мультиқайнатқыш тағамды 12 сағатқа дейін ыстық қалпында сақтай алады, алайда ыстық қалпындағы тағамды 2-3 сағаттан артық уақытқа қалдырмауды ұсынамыз, себебі ол тағамның дәмінің өзгеруіне алып келеді.

«Радио» қызметі

Аталмыш қызмет құрал жұмысының кез келген режимінде радио тыңдауға және жадыда іздеу мен ойнату қолайлы болуы үшін 9 радиостанцияға дейін сақтауға мүмкіндік береді.

1. Аталмыш қызметті қосы үшін кез келген режимде «Радио» батырмасын басыңыз. Дисплейде соңғы қосылған радиостанция номері, оның мегагерцпен жиілігі (МГц), сонымен қатар, «Радио» қызметі индикаторы көрінеді.
2. Радиостанцияларды баптау джойстикті бұрау арқылы жүзеге асырылады. Өзгерту қадамы – 0,1 МГц.

3. Автоіздеуді қосу үшін «ОК» батырмасын екі рет басыңыз. Жілілік шамасы құрал радиостанцияға бапталғанға дейін арта береді. Автоіздеуді қайта жалғастыру үшін «ОК» батырмасын екі рет басу керек.
4. Дыбыс қаттылығын өзгерту үшін радио жұмысы кезінде ОК» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі дыбыс қаттылығы индикаторы жыпылықтай бастайды. Джджостикті бұрай отырып қажетті дыбыс қаттылығын белгілеңіз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «ОК» батырмасын басыңыз немесе басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.
5. Табылған радиостанцияны сақтау үшін «ОК» батырмасын басып үш секунд бойы ұстап тұрыңыз.
6. Таңдалған радиостанциялар арасында ауыстырып қосу үшін «Радио» батырмасын басыңыз.
7. Радионы сөндіру үшін «Радио» батырмасын басып, үш секунд бойы ұстап тұрыңыз.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметін пайдаланып температураны 35-180°C аралығында 1°C қадаммен өзгертуге болады. Тапсырылатын уақыттың өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

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

i «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында қол жетімсіз болады.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін пайдалануды қажет ететін күрделі рецептер бойынша тағам әзірлеу барысында әсіресе пайдалы болады (мысалы, голубцы, бефстроган, сорпалар және пасталарды, джемді әр түрлі рецептермен дайындағанда және т. б.)

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытында «Темп.» батырмасын басыңыз. Әзірлеу уақыты индикаторы үнсіз келісім бойынша температура мәнін көрсетеді. Джджостикті бұрай отырып қажетті температураны белгілеңіз. Максималды (минималды) шаманы белгілегеннен кейін орнату ауқымның басынан басталады. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «ОК» батырмасын басыңыз немесе басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз, Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

i 130°C жоғары әзірлеу температурасын орнату кезінде күйіп кетуден қорғау үшін бағдарламаның максималды жұмыс уақыты 2 сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Время/Отсрочка» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Джджостикті бұрай отырып сағаттың қажетті мәнін белгілеңіз. Өзгерту қадамы – 1 сағат. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «ОК» батырмасын басыңыз. Минут мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.

3. Джджостикті бұрай отырып, минуттың қажетті мәнін белгілеңіз. Сағат пен минуттың артуы бір-біріне тәуелсіз жүзеге асады. Максималды шамға жеткенде орнату ауқымның басынан басталады. Сағат мәнін қайталап баптау үшін «Ок» батырмасын басыңыз.
4. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан күту режиміне ауысу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

i Егер әзірлеу уақыты шамасын 00:00 белгілейтін болса, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Құрамдас бөліктерді мультиқайнатқыш тостағанына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз, оны құрал корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдас бөліктер, оның ішінде сұйықтықтар да тостағанның ішкі бетіндегі максималды белгіден төмен болуын қадағалаңыз. Тостаған қисаймай дұрыс орналасқанына және қыздыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультиқайнатқыш қақпағын сырт еткізіп жабыңыз. Құралды электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін айналмалы джджостиктегі «ОК» батырмасын басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, мәзірде орын ауыстыру үшін джджостикті айналдырыңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтай бастайды.
5. Тағам таңдау режиміне ауысу үшін (бағдарламада мүмкіндік болған жағдайда) «Продукт» батырмасын басыңыз. Джджостикті баса отырып, тізімнен дайындалатын тағам түрін таңдаңыз. Сәйкес индикатор жыпылықтап тұратын болады.
6. Егер үнсіз келісім бойынша белгіленген әзірлеу уақыты көңіліңізден шықпайтын болса, аталмыш шаманы өзгерте аласыз.

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында Сіз бағдарлама іске қосылғанға дейін қажетті әзірлеу температурасын белгілей аласыз. «Темп.» батырмасын басыңыз, температура мәні индикаторы жыпылықтай бастайды. Температура мәнін арттыру, азайту үшін джджостикті айналдырыңыз.

7. Қажет болған жағдайда кейінге қалдырылған бастау уақытын белгілеңіз.
8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. «Бастау» және «Тоқтату/Жылыту» батырмаларының индикаторлары жаңады (егер автоқыздыру қызметі қосылса болса). Қажет болған жағдайда автоқыздыру қызметін алдын ала сөндіруге болады.

i Таңдалған бағдарламаға тәуелді әзірлеу уақытының кері есебі «Старт» батырмасын басқаннан кейін немесе тостағандағы қажетті температураға жеткеннен кейін бірден басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында кері санақ тостағандағы су қайнағаннан кейін, тағамдарды салғаннан кейін және «Старт» батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.

9. Әзірлеу бағдарламасының аяқталғанын дыбыстық белгі білдіреді. Бұдан әрі таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға тәуелді құрал автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» батырмасы индикаторы жаңады) немесе күту режиміне ауысады.



Енгізілген бағдарламадан бас тарту, әзірлеу немесе автоқыздыру үдерісін тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұру керек.



Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы үлгі үшін шығарылған тағам дайындау рецептерін пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептерді www.redmond.com.ru сайтынан таба аласыз.

Егер, сіздің ойыңызша әдеттегі автоматты бағдарламаларды қажетті нәтижелерге қол жеткізе алмасаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Қолмен баптаудың кеңейтілген ауқымы сіздің аспаздық тәжірибелеріңіз үшін зор мүмкіндіктер ашады.

«ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Бағдарлама дiрiлдек және күйiлiп ұйытылған тағамдар дайындауға арналған. Бағдарламадағы әзірлеу уақыты үнсіз келісім бойынша 3 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 10 сағатқа дейінгі аралықта 10 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама көкөністерді, етті, балықты және құс етін қуыруға арналған. Қақпағы ашық калпында әзірлеу ұсынылады.

Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 18 минут. Әзірлеу уақытын 1 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада бастауды кейінге қалдыру қызметі қол жетімсіз.



Белгіленген әзірлеу температурасына жеткеннен кейін құрал дыбыстық белгі береді.

Құрамдас бөлiктердiң күйiп кетуiн болдырмау үшін рецепт кәтабындағы нұсқауларды орындап, тоспаған iшiндегi тағамдарды араластрып тұру керек. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланар алдында құралды толық суыту керек. Тағамдарды қақпағы ашық калыпта қуыру ұсынылады – бұл сыртқы қытырлақ қабықшаға дейiн қуыруға мүмкiндiк бередi.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама пастаның әр алуан түрлерін дайындауға арналған. Ол суды қайнатуды, құрамдас бөлiктердi салуды және әрi қарай әзірлеудi қарастырады. Су қайнаған сәтте және тағамдарды салу қажет болғанда дыбыстық белгі берiледi. Әзірлеу уақытының керi санағы «Старт» батырмасын қайта басқаннан кейiн басталады.

Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 8 минут. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада «Автоподогрев» және «Отсрочка старта» қызметтері қол жетімсіз.



Ыстық бумен күйiп қалуды болдырмау үшін қақпақты ашу кезiнде құрал үстiне еңкеймеңiз.



Кейбiр тағамдарды әзірлеу кезiнде (мысалы, макарон, түшпара және т. б.) көбiк түзiледi. Оның тоспаған жиегiнен асып төгiлуiнiң алдын алу үшін тағамдарды қайнап тұрған суға салғаннан кейiн бiрнеше минуттан кейiн қақпағын ашу керек.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарлама бисквиттер, пісірмелер және ашыған қамырдан тоқаштар пісіруге арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минут-

тан 4 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада автоқыздыру қызметінің максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген.



Бисквиттің дайын болғанын оған ағаш таяқша (тіс тазалағыш) кіргізу арқылы тексеруге болады. Егер суырып алғанда жабысқан қамыр қалдықтары болмаса – бисквит дайын.

Пісірмелер дайындау барысында тағамды автоматты жылыту қызметін сөндіріп қою керек. Дайын тағамды мультиқайнатқыштан дайын болғаннан кейін бірден алып шығу керек, керісінше жағдайда ол суланып кетеді. Бұл мүмкін болмаған жағдайда автоқыздыру қосұлы болғанда аз уақытқа мультиқайнатқышта қалдыруға болады.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті, көкөністерді, теңіз өнімдерін, құс етін және көп құрамдасты тағамдарды бұқтыруға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасының көмегімен сіз әр түрлі пайдалы және дәмді йогурттарды өз үйіңізде дайындай аласыз. Сонымен қатар, «ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында сіз көтеруге максималды қолайлы жағдай жасауға болады. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 8 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада автоқыздыру қызметі қол жетімсіз болады.



Йогурттер дайындау үшін REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы ыдыстар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы белгілеген температурасы және уақыт параметрлері бойынша тағам дайындауға арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы арқасында REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышы бір қатар ас үй құралдарын алмастыра алады және сізгеескі аспаздық кәтаптан немесе ғаламтордан табылған қызықты рецепт бойынша кез келген тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді. Үнсіз келісім бойынша «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы әзірлеу уақыты 30 минутты құқрайды, әзірлеу температурасы – 100°C. Бағдарламадағы температураны қолмен белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35-180°C құрайды. Уақытты қолмен белгілеу ауқымы – 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.



Әзірлеу температурасы 80°C болғанда автоқыздыру қызметі тоқтат қол жетімсіз және қолмен қосылуы мүмкін.


Әзірлеу температурасы 130°C жоғары болғанда күйiп кетуден қорғау үшін бағдарламаның жұмыс уақыты 2 сағатпен шектеледі.



«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында көптеген әр алуан тағам дайындау мүмкін болады. Біздің кәсіби мамандар ұсынған аспаздық кітапты немесе әр түрлі тағамдар мен өнімдер дайындауға арналған ұсынылған температуралардың арнайы кестесін пайдаланыңыз. Сонымен қатар, қажетті рецептерді www.redmond.com.ru сайтынан таба аласыз.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышы өсу мен дамудың әр түрлі кезеңдерінде бала күтімі мен тамақтануына байланысты көптеген мәселелердің шешімін табуға мүмкіндік береді. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 10 минут. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.


 *Мультиқайнатқышқа қоса берілген аспаздық кітапта сіз балаға тамақтандыруды бастаған сәттен бастап мектепке дейінгі жасқа дейін беруге болатын тағамдардың көптеген рецептерін таба аласыз. Барлық ұсынылған рецептер біздің аспаздар тобында аталмыш үлгі үшін бейімделген және REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышының қолдануына ұйымдастырылған.*

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әр алуан түрлерін дайындау үшін арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 35 минут. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

«СУП» бағдарламасы

Бағдарлама әр түрлі ет, балық, көкөніс және басқа да сорпа түрлерін дайындауға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

 *Жұмыс параметрлеріне көшер алдында құрал дыбыстық белгі береді. Мультиқайнатқыш қақпағын ашып, сорпаның көбігін алыңыз.*


«ЧИЗКЕЙК» бағдарламасы

Бағдарлама ірімшікті және сыр қосылған тоқаштардың әр түрлі нұсқаларын дайындау үшін арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 3 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада автоқыздыру қызметі қол жетімсіз болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Бағдарлама майлылығы аз пастерленген сүтті пайдаланып ботқа дайындауға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 20 минут. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі. Сүттің қайнап кетуін болдырмай, қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттерді орындау ұсынылады:

- тұтас дәнді жармалардың барлығын су мөлдір болғанша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, бидай және т. б.);
- әзірлеу алдында мультиқайнатқы тостағанын сары маймен майлау;
- рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес құрамдас бөліктерді өлшеп, қатынасын қатаң сақтау (құрамдас бөліктер мөлшерін қатаң қатынасты арттыру немесе азайту);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланғанда оны ауыз сумен 1:1 қатынаста араластыру.

 *Сүт пен жармалардың қасиеттері шыққан жері мен өндірушіге тәуелді әр түрлі болуы мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер етеді.*

 *Сүтті ботқаны дайындау үшін «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын да пайдалануға болады. Сүтті ботқаны дайындаудың оңтайлы температурасы 95°C.*

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай және қарабидай ұнынан нанның әр алуан түрлерін дайындауға арналған. Бағдарлама қамырды көтеруден бастап пісіруге дейінгі әзірлеудің толық айналымын қамтиды.

Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламаны пайдаланғанда автоқыздыру қызметінің максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектеледі.

 *Құрамдас бөліктерді салу барысында олар тостағанның ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болуын қадағалаңыз.*

Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асатынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілегенде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады.

Ұнды пайдаланар алдында оны оттегімен қанығу және қоспаларын жою үшін елеу керек.

 *Пісіру уақытын азайту және пісіруді оңайлату үшін нан пісіруге арналған дайын қоспаларды пайдалану ұсынылады.*

«Бастауды» кейінге қалдыру қызметін пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін. Суланып кетпеуі дайын тағамды мультиқайнатқыштан бірден алып шығу керек. Бұл мүмкін болмаған жағдайда тағамды автоқыздыру қосулы болғанда аз уақытқа қалдыруға болады.


Қамырды көтеру кезеңінде мультиқайнатқыш қақпағын ашуға болмайды! Әзірленетін өнім сапасы осыған тәуелді болады.

Нан бірқалыпты пісіуі үшін пісіру үдерісінде құрал дыбыстық белгі бергеннен кейін оны аудару керек.

 *HAZAR АУДАРЫҢЫЗ! Нанды құралдан алып шығу үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз.*

«ПАР» бағдарламасы

Бағдарлама етті, балықты, құс етін, көкөністерді және көп құрамдасты тағамдарды буда пісіруге арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 20 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

 *Белгіленген әзірлеу температурасына жеткеннен кейін құрал дыбыстық белгі береді. Аталмыш бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер пайдаланыңыз (жинақтамаға енеді).*

1. Тостағанға 600-1000 мл су құйыңыз. Тостағанға буда пісіруге арналған контейнерге орнатыңыз.
2. Рецептке сәйкес тағамдарды өлшеп, дайындаңыз, оларды контейнерге бірқалыпты етіп салыңыз және тостағанды құрал корпусына қойыңыз. Тостағанның қыздыру элементімен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

3. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3-9 тармақтары нұсқауларын орындаңыз.



Егер сіз аталмыш бағдарламада автоматты уақытты баптауды пайдаланбайтын болсаңыз, «Бұда әр түрлі тағамдарды дайындау үшін ұсынылатын уақыт» кестесін қараңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суға күрші және әр түрлі тұтас дәнді жармаларды дайындау үшін арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 15 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама әр түрлі тоқбасарлар дайындауға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 30 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта 10 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

«СОУС» бағдарламасы

Бағдарлама әр түрлі тұздық түрлерін дайындауға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 30 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 5 сағатқа дейінгі аралықта 1 минуттық қадаммен орнату мүмкіндігі. Аталмыш бағдарламада «Автоқыздыру» және «Бастауды кейінге қалдыру» қызметтері қол жетімсіз.

«ФРИТЮР» бағдарламасы

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультикайнатқышында сіз жинақтамаға енетін арнайы себетті пайдалану арқылы шыжғырып дайындай аласыз. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 16 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 40 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

Аталмыш бағдарламада «Автоқыздыру» және «Бастауды кейінге қалдыру» қызметтері қол жетімсіз. Белгіленген әзірлеу температурасына жеткенде құрал дыбыстық белгі береді.

1. Ыдысқа рецептке сәйкес қуыру үшін қажетті май мөлшерін құйыңыз. Тостағанды құрал корпусына қойыңыз. Ол дұрыс қойылғанына және қыздыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.
2. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланудағы жалпы әрекеттер тәртібінің» 3-9 тармақтарын орындаңыз.
3. Тұтқаны қуыруға арналған себетке жалғаңыз. Бұл үшін тұтқа түбін қысып, себеттің арнайы керткіне қойыңыз. Тұтқа қысымын босатыңыз, ол арнайы керткікке жалғанады. Себеттегі тағамдарды бір қалыпты етіп салыңыз.
4. Рецептегі нұсқауларды орындаңыз, белгіленген уақыттан кейін қақпақты ашып, қуыруға арналған себетті тостаған ішіне салыңыз. Қақпақты жабыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Күйіп қалуды болдырмау үшін ас үй қолғаптарын пайдаланыңыз және құрал үстіне еңкеймеңіз.

5. Әзірлеу бағдарламасының аяқталғаны туралы дыбыстық белгі беріледі. Бұдан кейін құрал күту режиміне ауысады.
6. Қуыруға арналған тағамдары бар себетті тұтқасынан ұстап көтеріңіз және оны себеттегі арнайы ілмек көмегімен тостаған шетіне іліп, майын сорғытыңыз.
7. Тағамды дастарханға әкелер алдында артық майды кетіру үшін тағамды қағаз ормалмен немесе тығыз қағаз майлықпен сорғытыңыз.



Шыжғырғыш ретінде тек тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз. Майдың ұзақ уақыт және бірнеше мәрте қайнатылуы оның тотығуына алып келеді. Бір майды шыжғырғышта тағам дайындау үшін қайта пайдаланбаңыз.

«ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама етті, балықты, құс етін, балықты, көкөністерді және көпқұрамдасты тағамдарды қайнатуға арналған. Бағдарламадағы үнсіз келісім бойынша әзірлеу уақыты 1 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта 5 минуттық қадаммен қолмен орнату мүмкіндігі.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күрші және басқа сусымалы ботқаларды суда пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөнуді қарастырады. Аталмыш бағдарламады «Бастауды кейінге қалдыру» және «Автоқыздыру» қызметтерін және әзірлеу уақытын қолмен баптау мүмкін емес. Күту режимінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз.

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Құралды алғаш пайдаланар алдында, сонымен қатар, мультикайнатқыштағы тағам иістерін жою үшін әзірлеуден кейін «ПАР» бағдарламасында жарты лимонды 15 минут бойы өңдеу ұсынылады.
 - Жабық мультикайнатқыш ішінде дайын тағамы бар немесе суға толтырылған тостағанды 24 сағаттан артық уақытқа қалдыруға болмайды. Дайын тағамы бар тостағанда тоназытқышта сақтап, қажет болған жағдайда тағамды мультикайнатқышта жылыту қызметін пайдалана отырып жылытуға болады.
 - Егер құралды ұзақ уақыт бойы пайдаланбайтын болсаңыз, оны электр желісінен ажыратып қою керек. Жұмыс камерасы, қыздыру дискі, тостаған, ішкі қақпақ және бу қақпақшасы таза және құрғақ болуы керек.
 - Құралды тазалауға кіріспес бұрын оның электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата және ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдар пайдаланыңыз.
- ⚠ Құралды тазалау барысында қатты сулықтарды немесе ысқыштарды, абразивті пасталарды пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық немесе басқа да тағаммен жанасатын заттармен бірге пайдалану үшін ұсынылмаған заттарды пайдалануға жол берілмейді.**

STOP Құрал корпусын суға батыруға немесе ағынды су астында қалдыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультиқайнатқыштың резина бөліктерін тазалау кезінде мұқият болыңыз: олардың ақаулығы немесе түр өзгертуі құралдың дұрыс жұмыс жасамауына алып келеді.
- Құрал корпусын ластануына орай тазалауға болады. Тостағанды, ішкі қақпақшаны және ажыратылатын бу қақпақшасын құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазалау керек. Тағам әзірлеу барысында мультиқайнатқышта түзілетін конденсатты құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін төгіп отыру керек. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажеттілігіне қарай тазалау керек.

Корпусы тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусының бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

Тостағанды/табаның тазалау

Сіз тостағанда/табана қолмен жұмсақ ысқыш мен ыдыс жууға арналған құралды пайдаланып, сонымен қатар, ыдыс жууға арналған машинада (өндіруші нұсқауларына сәйкес) тазалай аласыз. Қаты ластанған жағдайда тостағанға/табана жылы су құйып, оны қандай да бір уақытқа қойып қойыңыз, осыдан кейін тазалауды жүзеге асырыңыз. Тостағанның/табаның сыртқы бетін мультиқайнатқыш корпусына орналастырар алдында міндетті түрде құрғатып сүртіңіз.

i Тостағанды/табаны тұрақты түрде пайдаланғанда оның ішкі күйге қарсы жабынының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Ол өз алдына тостағанның/табаның ақаулығы болып табылмайды.

Ішкі қақпақты тазалау

Мультиасүй қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан 2 пластмассалық бекіткішті ортаға қарай бір мезгілде ашыланша басыңыз. Қақпақты негізгіден бөлінуі үшін өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз.

Екі қақпақтың беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда оларды ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, жуыңыз. Кері бірізділікте жинаңыз (қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, қақпақты бекітіп, бекіткіштерді сыртты естілгенше басыңыз).

Ажыратылатын бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құрал қақпағының ішкі бетінде арнайы ұяшықта орналасқан. Клапанды шешу үшін ұяшықтан шығарып алыңыз. Клапанды ағын су астында мұқият жуып, артынан қайтадан ұяшыққа салып.

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

Конденсатты тазалау

Аталмыш үлгіде конденсат тостаған маңындағы құрал корпусының арнайы қуысында жинақталады және құралдың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді. Қақпақты ашып, тостағанды алып шығыңыз. Қажет болған жағдайда конденсат контейнерге толық ағып кетуі үшін мультиқайнатқыштың алдыңғы бөлігін аздап көтеріңіз. Контейнерді өзіңізге қарай тартып шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз. Контейнерлі жоғарыда аталған ережелерге сәйкес жуып, орнына қойыңыз. Тостаған айналысындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сулығымен тазалаңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

STOP Мультиқайнатқыштың жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

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

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірленгенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

i НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосымшаның жұмысы жөніндегі ескертулеріңіз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады.

Сіздің еліңіздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін www.redmond.com.tr сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспапқағы тиісті ажырат-керамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз	
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз	
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бузылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Таба ы қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ылы сыртыл естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы өшіп тұр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз	
	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасы белсенді емес	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасын ашыңыз	
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шеңінде тұрғанына көз жеткізіңіз	



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.


V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену батареяларына таралмайды.

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

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

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru prepa rare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucatărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasat într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscucirea, îndoirea sau atingerea cablu lui de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP *NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- La schimbarea poziției discului elementului de încălzire numai dacă folosiți cleștele, furnizate împreună cu dispozitivul – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în șanțurile de pe pereții camerei de lucru a instrumentului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia arbitrar în timpul funcționării și la deteriorare.

STOP *Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare! Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este instalat în poziția superioară.*

- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP *ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.*

Caracteristici tehnice

Model	SkyKitchen RMK-CB391S
Putere	860-1000 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Ecran LED	prezent
Panou de control	sensorial
Controlul de la distanță	tehnologia Ready for Sky
Transmiterea datelor Standart	Bluetooth v4.0
Srijin în sistemele de operare	iOS, Android

Memorare a datelor	2 ore
Încălzire 3D	prezentă
Volumul vasului	5 l
Acoperirea vasului	antidezivă ceramică
Supapă de aburi demontabilă	demontabilă

Programe

1. ХОЛОДЕЦ (RĂCITURI)	11. ЧИЗКЕЙК (BRÂNZOAIČĂ)
2. ЖАРКА (PRĂJIRE)	12. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
3. МАКАРОНЫ (PASTE FĂINOASE)	13. ХЛЕБ (PĂINE)
4. ВЫПЕЧКА (COACERE)	14. ПАР (PREPARARE LA ABUR)
5. ТУШЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)	15. РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (IAURT/ALUAT)	16. ДЕСЕРТЫ (DESERT)
7. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	17. ТОМЛЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ALIMENTE PENTRU COPII)	18. СОУС (SOS)
9. ПЛОВ (PILAF)	19. ФРИТЮР (FRIPTURĂ)
10. СУП (SUPĂ)	20. ВАРКА (FIERBERE)
	21. ЭКСПРЕСС (EXPRES)

Funcții

Ready for Sky (control de la distanță prin intermediul dispozitivului mobil)	existent
MASTERFRY (elementul de încălzire de ridicare)	existent
„МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (setare manuală a temperaturii și a timpului de preparare)	existent
Mentținerea temperaturii a alimentelor preparate (autoîncălzire)	până la 12 ore
Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire	existent
Încălzirea alimentelor	până la 12 ore
Start cu întârziere	până la 24 ore
Radio	existent
Oprirea semnalelor sonore	existent

Configurare

Multibucătăria	1 buc.
Vas RB-C512F	1 buc.
Tigăie REDMOND FP-C501	1 buc.
Clește	1 buc.
Rezervor pentru abur	1 buc.
Coș pentru prăjire cu mâner	1 buc.
Pahar de măsură	1 buc.
Polonic	1 buc.
Spatulă	1 buc.

Support pentru polonic și spatulă.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.
Carte rețete.....	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Carte de service.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a introduce modificări în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără noti ficare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Construcția multibucătăriei (schemă A1, pag. 4)

- | | |
|--|---|
| 1. Capac | 11. Recipient pentru colectarea condensului |
| 2. Capac interior detașabil | 12. Recipient pentru abur |
| 3. Supapă de abur detașabilă | 13. Coș pentru prăjit |
| 4. Elementul de încălzire de ridicare | 14. Spatulă |
| 5. Vas cu mâner | 15. Polonic |
| 6. Buton pentru deschiderea capacului | 16. Pahar de măsură |
| 7. Panou de afișaj sensibil la atingere (touch screen) | 17. Tigaie |
| 8. Selector rotativ | 18. Clește |
| 9. Carcasa aparatului | 19. Cablu de alimentare |
| 10. Mâner | 20. Support pentru polonic și spatulă |

Panoul de control (schemă A2, pag. 5)

1. Butonul „Отмена/Разогрев” („Anulare/Reîncălzire”) – întrerupe programul de gătit, resetează setările curente, pornește/oprește funcția de autoîncălzire
2. Butonul „Время/Отсрочка” („Timp/Amânare”) – setarea timpului/setarea startului cu întârziere
3. Butonul „Радио” („Radio”) – pornirea/oprirea radioului, setarea acestuia
4. Butonul „OK” – alegerea programului de gătit, confirmarea procesului selectat
5. Joystick rotativ – creșterea/micșorarea valorii parametrului, comutarea între programele de preparare
6. Butonul „Темп.” („Temp.”) – setează pe afișaj temperatura de preparare
7. Butonul „Продукт” („Produs”) – selectează în lista de alimente/confirmă alimentul selectat
8. Butonul „Старт” („Start”) – pornirea modului de preparare, întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire
9. Afișarea programului de preparare
10. Afișarea modului de preparare/setarea timpului de preparare
11. Afișarea funcției de start cu întârziere
12. Afișaj (display)

13. Afișarea alimentului selectat
14. Afișarea funcției de autoîncălzire/încălzire
15. Afișarea statutului semnalelor sonore

Dispozitiv de afișare (schemă A2, pag. 5)

- a. Afișarea intensității sonore
- b. Afișarea funcției „Радио”
- c. Afișarea numărului canalului radio
- d. Afișarea timpului de preparare sau a startului cu întârziere/temperatura de preparare/frecvența radioului

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

⚠ Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea „Întreținerea dispozitivului”).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimorească pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargerii și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. UTILIZAREA MULTIBUCĂȚĂRIEI



Tehnologia Ready for Sky

Tehnologia Ready for Sky vă permite cu ajutorul programului de aplicație cu același nume să gestionați aparatul de la distanță cu ajutorul unui smartphone sau tablet.

1. Descărcați aplicația Ready for Sky din magazinul aplicațiilor App Store sau Google Play (în corespundere de sistemul de operare a dispozitivului utilizat) în smartphoneul sau tabletul dumneavoastră.

i Versiunea minimă acceptată a sistemului de operare conformați-o pe site-ul oficial al companiei www.redmond.company sau în descrierile la aplicația în magazinele App Store și Google Play.

2. Porniți aplicația Ready for Sky, creați un cont și urmăriți solicitările care apar pe afișaj. Numele dispozitivului în lista dispozitivelor accesibile pentru conectare va coincide cu numărul modelului. Puteți crea un nume nou sau să lăsați cel setat în mod implicit.

- Apăsați și țineți apăsat butonul „Продукт” pe panoul de control, dispozitivul va emite trei semnale sonore. Multibucătăria trebuie să fie în regimul de așteptare (afișajul nu este iluminat din spate).
- În timpul conexiunii pe afișajul multibucătăriei vor fi afișate simbolurile schimbătoare  și . După setarea conexiunii dispozitivul și va trece în regimul de așteptare.
- Pentru deconectarea multibucătăriei de la dispozitivul mobil apăsați și țineți apăsat butonul „Время/Отсрочка” până la semnalul sonor lung, când dispozitivul se află în regimul de așteptare.

i *La conectarea acestui regim utilizarea aparatului este posibilă numai în acel caz, dacă dispozitivul mobil conectat se află în raza de 15 metri de la fierul de călcat.*

Compania REDMOND este bucuroasă să vă prezinte noutatea tehnologiei Ready for Sky – aplicația R4S Gateway. Această aplicație vă va permite să gestionați aparatele de uz casnic din orice punct al lumii cu ajutorul internetului: va deveni o punte între dispozitivele seriei Ready for Sky yla dumneavoastră acasă și a dispozitivelor mobile.

Controlul dispozitivelor de la distanță prin aplicația R4S Gateway

- Setați controlul la distanță al dispozitivului prin intermediul aplicației de control principale (Ready for Sky) conform secțiunii „Tehnologia Ready for Sky”.
- Descărcați și instalați aplicația R4S Gateway în smartphone sau tabletă, pe care aveți de gând să-l lăsați acasă în calitate de Gateway. Pe acesta trebuie să fie instalată sistemul de operare Android, cerințele minime pentru care sunt specificate pe site-ul oficial al companiei www.redmond.company sau în descrierea la aplicația în magazin Google Play. Asigurați-vă, că dispozitivul este conectat la rețeaua de internet (GSM, Wi-Fi ș.m.d.), Bluetooth este conectat.
- Intrați în aplicația R4S Gateway sub același cont, pe care îl utilizați la activitatea cu gestionarea aplicațiilor principale (Ready for Sky).
- În aplicația R4S Gateway verificați cu degetul pe afișaj de sus în jos (swapy): SkyKitchen RMK-CB391S va apărea în lista dispozitivelor disponibile.

i ATENȚIE:

Pentru a asigura o conexiune stabilă Smartphone-ul dumneavoastră sau tabletă cu aplicația R4S Gateway trebuie să se afle acasă nu mai mult de 15 metri de la aparatele utilizate.

Nu setați aplicația Ready for Sky și R4S Gateway pe un dispozitiv. Aceasta poate duce la defecțiuni în activitatea aplicației.

Aplicația R4S Gateway lucrează numai cu aplicația de bază de control Ready for Sky.

La dispozitivul-gateway pot fi conectate câteva dispozitive mobile, adică cu anul și același dispozitiv pot gestiona câțiva utilizatori. Cu aceasta dispozitivul va îndeplini ultima comandă primită (aplicație simultană R4S Gateway poate funcționa doar cu un cont). În acest sens deasemenea este imposibil gestionarea în același timp a dispozitivului prin aplicația de bază și prin aplicație R4S Gateway (nu este posibil să gestionați dispozitivul simultan din zona îndepărtată și apropiată).

Funcția MASTERFRY (schemă A3, pag. 6)

Multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S este echipat cu elementul de încălzire ridicare. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți folosi în multibucătărie nu numai castronul, dar și tigaia (inclusiv în setul de livrare).

! *Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți clește (furnizate împreună cu dispozitivul).*

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară cu atenție ridicați-l până la sfârșit și ușor întoarceți-l în împotriva acelor ceasornice până la fixarea sigură în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicați-l, pentru ca fixarea să se decupleze de pereții camerei de lucru, și, ușor întoarceți discul sensul acelor ceasornice, lăsați-l ușor.

STOP *Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!*

i *Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este situat în poziția superioară.*


i *Pentru pregătirea în multibucătărie folosiți numai tigaia accesorii recomanda-te REDMOND.*

Memoria Non-volatilă

Dispozitivul dispune de memorie non-volatilă. La deconectarea temporară a energiei electrice în timpul activității programului sau regimului startului întârziat, în memoria acestuia se păstrează toate setările curente, și deasemenea ultimile valori ale temperaturii elementului de încălzire fixate de dispozitiv.

La deconectarea energiei electrice în timpul pregătirii bucatelor:


Dacă la reluarea energiei electrice temperatura elementului de încălzire nu de deosebeste de ultima fixată, dispozitivul va continua pregătirea bucatelor. Pe ecran se va afișa indicația de bază.

Dacă temperatura elementului de încălzire se va coborâ mai mult de 5°C, activitatea programului de gătit va fi suspendată (clipec indicatorii programului ales și timpului de pregătire). Pe parcursul următoarelor 30 minute dispozitivul va emite un semnal sonor la fiecare minută. La finalizarea timpului dat dispozitivul va trece în regimul de așteptare. Pe ecran va continua să clipească indicatorul , până când nu va fi apăsat butonul «Отмена/Пазоррев».

Pentru continuarea pregătirii apăsați butonul «Старт».


Pentru a opri totalmente programul apăsați butonul «Отмена/Пазоррев».

La deconectarea energiei electrice în timpul startului întârziat:

După reluarea energiei electrice pe ecran va fi afișată indicația de bază. Numărătoarea inversă a startului întârziat va continua. Indicatorul  va clipi până la lansarea programului. Pentru anularea startului întârziat apăsați butonul «Отмена/Пазоррев».


i **ATENȚIE!** *La reluarea activității numărătoare inverse sau startului întârziat dispozitivul nu include durata deconectării energiei electrice.*

Activarea și dezactivarea semnalelor sonore

Pentru dezactivarea semnalelor sonore în modul de așteptare, apăsați și țineți apăsat pentru câteva secunde, tasta „OK”. Pe afișaj va apărea „S On”. La rotirea joystick-ului împotriva acelor ceasornice inscripția pe afișaj se va schimba la «S OFF». Semnalele sonore vor fi dezactivate și pe panoul de control apare inscripția . Pentru conectarea semnalelor sonore este necesar să rotiți joystick-ul în direcția acelor ceasornice. Pentru a confirma schimbarea selectată, apăsați butonul „OK”. Pentru a rămâne la setările implicite, în modul de așteptare, apăsați butonul „Отмена/Пагорев”.

Setarea timpului de preparare

În multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S există posibilitatea de a seta manual timpul de preparare în toate programele, în afară de programul „ЭКСПРЕСС”. Pasul de modificare ține intervalul de timp care se poate seta depinde de specificitatea fiecărui program în parte.

1. Pentru a seta timpul de preparare, după alegerea programului de preparare dorit, apăsați butonul „Время/Отсрочка”. Pe ecran va clipi timpul de preparare și .
2. Setati timpul dorit cu ajutorul selectorului, prin rotirea acestuia. Pentru a confirma setările efectuate, apăsați butonul „OK”, moment în care pe ecran încep să clipească minutele.
3. Setati minutele cu ajutorul selectorului, prin rotirea acestuia. Dacă doriți să reintroduceți ora, apăsați din nou butonul „OK”. Pentru confirmarea setărilor efectuate timp de 5 secunde nu mai atingeți nici un buton. Pentru a ajunge în modul de așteptare, fără a salva modificările făcute, apăsați butonul „Отмена/Пагорев”.

Modificarea orelor și a minutelor se face în mod independent unele de celelalte. Când se ajunge la valoarea maximă (minimă), valoarea afișată va porni de la începutul intervalului.


i În anumite programe automate, derularea timpului începe abia după ce s-a arins temperatura de preparare specifică fiecărui program. Spre exemplu, dacă turnați apă rece și setați timpul de preparare la 5 minute în programul „ПАП”, derularea timpului de preparare va începe doar după ce apa începe să fiarbă și în vas s-a acumulat o cantitate suficientă de aburi.

În programul „МАКАРОНЫ” derularea timpului de preparare începe doar după ce apa va începe să fiarbă și după ce a fost apăsat din nou butonul „Спарм”.

Startul cu întârziere al programelor

Această funcție permite introducerea unui interval de timp care permite startul programului de preparare doar după ce s-a scurs timpul introdus. Timpul maxim permis al acestui mod este de 24 de ore.

În regimul startului întârziat pe afișaj va fi afișată numărătoarea inversă a minutelor de activitate a funcției. Pentru a vedea timpul de preparare introdus, apăsați butonul „Время/Отсрочка”.

1. Pentru a seta timpul modulului de start cu întârziere specific fiecărui program de preparare, apăsați de două ori butonul „Время/Отсрочка”. Pe ecran va clipi timpul și .
2. Setati ora dorită cu ajutorul selectorului. Pasul de modificare al intervalului este de 1 oră. Pentru a confirma valoarea dorită apăsați butonul „OK”, pe ecran încep să clipească minutele.
3. Setati minutele dorite cu ajutorul selectorului. Pasul de modificare al intervalului este de 1 minut. Pentru a reintroduce valoarea orelor apăsați din nou butonul „OK”.

Modificarea orelor și a minutelor se face în mod independent unele de celelalte. Când se ajunge la valoarea maximă (minimă), valoarea afișată va porni de la începutul intervalului. Pentru întreruperea setării fără păstrarea schimbărilor efectuate apăsați butonul «Отмена/Пагорев».

i Funcția de start cu întârziere nu este disponibilă în programele „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ”, „СОВС”, „ФРИТЮР” și „ЭКСПРЕСС”.



Nu este recomandată utilizarea acestei funcții dacă rețeta de preparare conține alimente perisabile (spre exemplu oua, lapte proaspăt, carne, brânză, etc).

Păstrarea caldă a alimentelor (autoîncălzire)

Această funcție pornește în mod automat imediat după terminarea programului de preparare și poate păstra alimentele preparate la o temperatură de 70-75°C timp de 12 ore. În timpul autoîncălzirii pe ecran apare butonul „Отмена/Пагорев”, desfășurarea și statutul funcției și timpul scurs în acest mod. Pentru a opri această funcție, apăsați și țineți apăsat butonul „Отмена/Пагорев”. Aparatul intră în modul de așteptare.

i Funcția de autoîncălzire nu este disponibilă în modurile „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, „ЧИЗКЕЙК”, „МАКАРОНЫ”, „СОВС”, „ФРИТЮР” și „ЭКСПРЕСС”.

Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire

După terminarea programului de preparare funcția de autoîncălzire nu este dorită de fiecare dată. De aceea în multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S se poate opri pornirea aceste funcții, înainte sau după începerea programului de preparare. Pentru a face acest lucru, în timpul setării sau a funcționării programului sau în modul de start cu întârziere, apăsați butonul „Спарм”. Afișajul  se va șterge de pe ecran iar funcția de autoîncălzire va fi oprită. Pentru a reporni funcția de autoîncălzire, apăsați din nou butonul „Спарм” (afișajul  va apărea pe ecran).

Funcția de încălzire a alimentelor

Multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S poate fi utilizat pentru încălzirea alimentelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Așezați ingredientele în interiorul vasului și aranjați-le în interiorul multibucătăriului.
2. Închideți capacul și conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
3. Apăsați butonul „Отмена/Пагорев”. Se va auzi un semnal sonor. Pe ecran și pe buton vor apărea afișajele specifice. Pe afișajul timpului va porni cronometrul cu timpul scurs de la începerea încălzirii.

Aparatul încălzește alimentele la o temperatură de 70-75°C și le menține în acest stadiu până la 12 de ore. Dacă se dorește, această funcție poate fi oprită; pentru a face acest lucru, apăsați și țineți apăsat butonul „Отмена/Пагорев”. Se va auzi un semnal sonor, iar de pe ecran și de pe buton se vor stinge afișajele specifice.

i Datorită funcțiilor de încălzire și autoîncălzire, multibucătăria poate să mențină alimentele calde până la 12 de ore, dar nu recomandăm menținerea acestora în acest stadiu mai mult de 2-3 ore, întrucât pot apărea schimbări ale gustului.

Funcția „Radio”

Această funcție permite funcționarea radioului în oricare dintre modurile de funcționare ale aparatului, precum și salvarea a 9 posturi de radio pentru simplificarea căutării și redării ulterioare a acestora.


1. Pentru activarea acestei funcții apăsați butonul „Радио” în oricare dintre modurile de funcționare. Pe ecran este afișat numărul ultimului post utilizat, frecvența acestuia în Megahertzi (MHz) precum și adiașajul funcției „Радио”.
2. Setarea frecvenței se face prin rotirea selectorului, pasul acestuia fiind de 0,1 MHz.
3. Pentru activarea căutării automate, apăsați de două ori butonul „OK”. Valoarea frecvenței va crește până când se va găsi un post de radio. Pentru a continua cautarea automată, apăsați din nou de două ori butonul „OK”.
4. Pentru a modifica volumul de redare apăsați butonul „OK”. Pe ecran clipește afișajul volumului. Rotiți selectorul până la atingerea volumului dorit. Pentru a confirma setarea introdusă apăsați butonul „OK” sau timp de 5 secunde nu mai apăsați nici un buton. Modificările vor fi salvate în mod automat.
5. Pentru salvarea postului de radio găsit, apăsați și țineți apăsat butonul „OK” în maxim 3 secunde de la găsirea acestuia.
6. Pentru selectarea posturilor de radio salvate în prealabil, apăsați butonul „Радио”.
7. Pentru oprirea funcției „Radio”, apăsați și țineți apăsat butonul „Радио” timp de 3 secunde.

Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”

Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” permite modificarea timpului și a temperaturii de pregătire în timpul procesului de preparare al produselor. Modificarea temperaturii de preparare în modul „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” se poate face în intervalul de 35-180°C, în pași de 1°C. Pasul de instalare și dia-pazonul posibil pentru timpul selectat depinde de programul de preparare ales.


Puteți folosi funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” doar în modul de pregătire. Programul „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” nu este disponibil în timpul modului de start cu întârziere.

 Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” nu este disponibilă în „ЭКСПРЕСС”.

 Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” poate fi foarte utilă când preparați alimente după rețete mai complicate, care necesită folosirea mai multor programe de preparare (spre exemplu, la prepararea sarmalelor, a Boef-ului Stroganov, a pastelor și supelor după diferite rețete, a marmeladei, etc.).

Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. Apăsați butonul „Темн.” în timpul programului de preparare. Ecranul afișează temperatura implicită a programului de preparare selectat.
2. Alegeți temperatura dorită prin rotirea selectorului. La atingerea valorii maxime (minime) din interval, aceasta revine la începutul intervalului.
3. Pentru a confirma setările efectuate, apăsați tasta „OK” sau timp de 5 secunde nu mai atingeți nici un buton. Setările se vor salva în mod automat.

 Pentru a preveni supra încălzirea în timpul utilizării programului la temperatura de 130°C, timpul maxim de preparare este limitat la 2 ore.


Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul programului apăsați butonul „Время/Отсрочка”. Pe ecran va clipi afișajul timpului.
2. Alegeți valoarea orelor prin rotirea selectorului. Pasul intervalului de timp este de 1 oră. Pentru confirmarea setărilor efectuate, apăsați butonul „OK”. Pe ecran începe sa clipească afișajul minutelor.
3. Alegeți valoarea minutelor prin rotirea selectorului. Afișajul orelor și al minutelor se poate modifica independent unele față de celelalte. La atingerea valorii maxime, se revine la începutul intervalului. Pentru a reintroduce valoarea orelor apăsați din nou butonul „Ok”.
4. Pentru confirmarea setărilor efectuate timp de 5 secunde nu mai atingeți nici un buton. Setările se vor salva în mod automat.


 Dacă este setată valoarea 00:00, programul de preparare se va opri.

Instrucțiuni generale pentru folosirea programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) dinainte ingredientele necesare.
2. Așezați ingredientele în vasul aparatului multibucătăria, în funcție de programul de preparare și introduceți-l în carcasa acestuia. Aveți grijă ca ingredientele împreună cu lichidele introduse să nu depășească marcajul maxim aflat în interiorul vasului de preparare. Asigurați-vă că vasu stă drept și este în contact cu elementul de încălzire.
3. Așezați capacul până când acesta se afla în contact ferm cu corpul aparatului. Conectați aparatul la rețeaua de curent electric.
4. Pentru a ieși din modul de așteptare, apăsați butonul „OK” de pe selector. Selectați programul de preparare dorit. Rotiți selectorul pentru a naviga în meniul de programe. Afișajul programului selectat va clipi pe ecran.
5. Apăsați butonul „Продукт”, pentru a intra în meniul de selectare al alimentelor (dacă programul selectat permite acest lucru). Alegeți produsul alimentar din meniul, prin rotirea selectorului. Elementele selectabile ale meniului vor clipi pe ecran.
6. Dacă timpul de preparare implicit al programului nu se potrivește dorințelor dumneavoastră, puteți modifica valoarea acestuia.
7. În programul „МУЛЬТИПОВАР” puteți seta temperatura de preparare înaintea începerii programului. Apăsați butonul „Темн.” și afișajul temperaturii va începe să clipească. Rotiți selectorul pentru a crește sau a scade valoarea temperaturii.
8. Dacă doriți puteți să introduceți timpul funcției de start cu întârziere.
9. Pentru începerea programului de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul „Старт” timp de câteva secunde. Afișajul butoanelor „Старт” și „Отмена/Разогрев” (dacă funcția de autoîncălzire este activă) va clipi pe ecran. Dacă doriți, funcția de autoîncălzire se poate dezactiva.

 Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea butonului „Смагн” sau după ce temperatura din interiorul vasului a ajuns la valoarea necesară. În programul „МАКАРОНЫ” numărătoarea inversă începe după ce apa a început să fiarbă, adăugarea ingredientelor și după ce s-a apăsat din nou butonul „Смагн”.

9. La terminarea programului de preparare se va auzi un semnal sonor. După aceea, în funcție de programul selectat sau de setarea modului de autoîncălzire (va apărea pe ecran afișajul butonului „Отмена/Разогрев”), aparatul va intra în modul de așteptare.

 Pentru a deselecta programul de preparare, pentru a întrerupe procesul de preparare sau funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat pentru câteva secunde butonul „Отмена/Разогрев”.

 Pentru a obține rezultate perfecte, vă recomandăm să folosiți rețete din cartea de bucate ce însoțește pachetul multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S, concepute special pentru acest tip de aparat.

Dacă rezultatele obținute utilizând programele automate nu sunt pe gustul dumneavoastră, folosiți programul universal „МУЛЬТИПОВАР”. Gama de programe manuale deschide posibilități noi pentru experimente culinare.


Programul „ХОЛОДЕЦ”

Acest program este recomandat pentru prepararea piftiei și a aspicului. Timpul standard de preparare în acest program este de 3 ore, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 10 ore, în pași de 10 minute.

Programul „ЖАРКА”


Acest program este recomandat pentru prepararea legumelor, cărnii, peștelui și a păsărilor de curte. Este recomandată prepararea fără a se acoperi cu capacul. Timpul standard de preparare în acest program este de 18 minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 1 minut până la 2 ore, în pași de 1 minut. Funcția de start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.


 Aparatu emite un semnal sonor în momentul în care se atinge temperatura de preparare setată.

 Pentru a se împiedica arderea ingredientelor, recomandăm respectarea rețetei și amestecarea constanta a ingredientelor din vasul de preparare. Pentru reutilizarea programului „ЖАРКА”, este necesară răcirea completă a aparatului. Este recomandată prajirea alimentelor fără ca aparatul sa fie acoperit, astfel se poate obține o crustă crocantă.

Programul „МАКАРОНЫ”


Programul este recomandat pentru prepararea diverselor paste făinoase. Programul prevede aducerea apei la temperatura de fierbere, adăugarea ingredientelor necesare și prepararea acestora în continuare. Aparatul emite un semnal sonor în momentul în care apa fierbe, după care este necesară adăugarea ingredientelor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare începe în momentul în care s-a apăsat din nou butonul „Старт”. Timpul standard de preparare în acest program este de 8 minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 2 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut. Funcțiile de autoîncălzire și start cu întârziere nu sunt disponibile în acest program.

 Pentru a împiedica opărea, nu înclinați aparatul la ridicarea capacului.

 La prepararea anumitor alimente (spre exemplu tăieței, pelmeni, etc.) există posibilitatea acumulării de spumă. Pentru a împiedica revărsarea conținutului, recomandăm ridicarea capacului după câteva minute de la introducerea ingredientelor în apa clocotită.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Acest program este recomandat pentru prepararea biscuiților, ruladelor și prăjiturilor din aluat. Timpul standard de preparare în acest program este de 1 oră, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 4 ore, în pași de 5 minute. În acest program, funcția de autoîncălzire este limitată la 4 ore.

 Pentru aluatul de biscuiți se poate determina dacă acesta este bine preparat prin introducerea în acesta a unui bețișor din lemn (sau a unei scobitori). Dacă la extragerea acestuia nu rămân urme de aluat, înseamnă că biscuițele este gata.


La prepararea prăjiturilor este recomandată dezactivarea funcției de autoîncălzire. Scoateți produsele preparate din multibucătăria imediat după preparare, împiedicând astfel umezirea acestora. Dacă acest lucru nu este posibil, lasați prajiturile în multibucătăria și activați pentru scurt timp funcția de autoîncălzire.

Programul „ТУШЕНИЕ”

Programul este recomandat pentru prepararea înăbușită a cărnii, legumelor, fructelor de mare, păsărilor de curte și a alimentelor cu mai multe componente. Timpul standard de preparare în acest program este de la 1 oră, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО”

Cu ajutorul programului „ЙОГУРТ/ТЕСТО” puteți prepara iaurt sănătos și delicios, chiar la dumneavoastră acasă. De asemenea, acest program permite aluatului să dospească. Timpul standard de preparare în acest program este de 8 ore, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute. În cadrul programului „ЙОГУРТ/ТЕСТО” nu este disponibilă funcția autoîncălzirii.


 Pentru prepararea iaurtului puteți utiliza setul special de pahare REDMOND RAM-G1 (comercializat separat), special conceput pentru prepararea acestui aliment.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”


Acest program este recomandat pentru prepararea mai multor alimentelor; programul permite setarea manuală a temperaturii și a timpului de preparare. Datorită programului „МУЛЬТИ-ПОВАР”, multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S înlocuiește o gamă de aparate de bucătărie, existând astfel posibilitatea de a prepara orice rețetă doriți, fie ea dintr-o carte mai veche de bucate sau de pe internet.

În programul „MULTICOOK”, timpul standard de preparare este de 30 de minute, iar temperatura standard de preparare este de 100°C.

Temperatura de preparare se poate modifica manual, în intervalul de la 35 la 180°C, în pași de 5°C. Timpul de preparare se poate modifica manual, în intervalul de la 2 minute până la 15 ore, în pași de 1 minut.


 La prepararea alimentelor la o temperatură sub 80°C, funcția de autoîncălzire nu este disponibilă și nici nu poate fi setată manual.

Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, timpul maxim de preparare la temperatura de 130°C este limitat la maxim 2 ore.

 Programul „МУЛЬТИПОВАР” oferă posibilitatea de preparare a unei largi game de alimente. Utilizați rețetele din cartea de bucate ce însoțește acest produs, special concepute de către bucătarii noștri profesioniști sau utilizați tabelul cu temperaturile recomandate pentru pregătirea diverselor preparate și alimente. De asemenea dumneavoastră puteți găsi rețetele necesare pe siteul www.redmond.company.

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S contribuie la rezolvarea mai multor probleme privind nutriția și îngrijirea copiilor în diferitele lor stadii de creștere și dezvoltare. Timpul standard de preparare în acest program este de 10 minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.


 În cartea de bucate ce însoțește acest aparat, se găsesc multe rețete pentru prepararea alimentelor pentru copii, începând din momentul în care aceștia au început să mănânce alimente, până în perioada preșcolară. Toate rețetele sunt special concepute pentru REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S și au fost testate cu atenție în mostrele făcute pentru acest model.

Programul „ПЛОВ”

Acest program este recomandat pentru prepararea diverselor sortimente de pilaf (paella). Timpul standard de preparare în acest program este de 35 minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul „СУП”

Programul este recomandat pentru prepararea supei de carne, legume, pește sau al oricărui sortiment de supă. Timpul standard de preparare în acest program este de 1 oră, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

 Aparatul emite un semnal sonor la atingerea parametrilor de preparare. Deschideți capacul și eliminați surplusul de spumă produs.

Programul „ЧИЗКЕЙК”


Programul este recomandat pentru prepararea brânzoaicelor sau a diferitelor prăjituri cu brânză. Timpul standard de preparare în acest program este de 1 oră, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 3 ore, în pași de 5 minute. În acest program funcția de autoîncălzire nu este disponibilă.


Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programul este recomandat pentru prepararea de terci cu lapte pasteurizat cu un conținut scăzut de grăsime. Timpul standard de preparare în acest program este de 20 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 2 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut. Pentru a preveni revărsarea laptelui din vasul de preparare și pentru a obține rezultatele dorite, se recomandă efectuarea următorilor pași înaintea procesului de preparare:

- Spălarea tuturor cerealelor integrale (orez, mei, hrișcă, etc.) până când apa rezultată din acest proces devine limpede.
- Înainte de preparare ungeți vasul cu un strat de unt.

- Pentru a păstra proporțiile, micșorați cantitatea de alimente în concordanță cu rețeta (reducți cu strictețe numărul de ingrediente utilizate, proporțional cu cantitatea de produs rezultantă).
- În cazul în care utilizați lapte integral, preparați o soluție de 1:1 lapte și apă.


 Proprietățile laptelui și al cerealelor pot diferi în funcție de producător și locul de origine, fapt care poate influența câteodată calitatea produsului preparat.

 Pentru prepararea terciului cu lapte se mai poate folosi și programul „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de preparare este de 95°C.

Programul „ХЛЕБ”


Acest program este recomandat pentru coacerea diverselor sortimente de pâine din făina de grâu sau secară. Programul oferă un ciclu de preparare complet, de la dospirea aluatului până la coacere.

Timpul standard de preparare în acest program este de 3 ore, dar se poate modifica manual în intervalul de la 10 minute până la 6 ore, în pași de 5 minute. În acest program funcția de autoîncălzire este limitată la 3 ore.

 La introducerea ingredientelor, asigurați-vă că acestea nu depășesc linia de demarcare din mijloc (1/2 din volum), aflată pe suprafața interioară a vasului de preparare.

Trebuie luat în considerare faptul că în prima oră de preparare are loc procesul de dospire a aluatului și doar după aceea începe procesul de coacere. La setarea unui timp de preparare mai mic de 1 oră, procesul de coacere începe doar după apăsarea butonului „Сmap”.

La utilizarea făinei se recomandă aerarea și cernerea acesteia, pentru eliminarea impurităților.

 Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de preparare, recomandăm utilizarea produselor semipreparate pentru coacerea pâinii.

Nu este recomandată utilizarea funcției de start cu întârziere, întrucât acest lucru poate influența calitatea produsului preparat. Scoateți produsul copt din multibucătăria, imediat după terminarea procesului de preparare, pentru ca acesta să nu se umezească. Dacă acest lucru nu este posibil, utilizați pentru o scurtă perioadă de timp funcția de autoîncălzire.


Nu deschideți capacul aparatului în timpul procesului de dospire! De acest fapt depinde calitatea produsului finit.

Pentru ca pâinea să fie coaptă în mod uniform, așteptați ca aparatul să emită semnalul sonor de încheiere al programului.

 **ATENȚIE!** Pentru a scoate pâinea din aparat utilizați mănuși de bucătărie.

Programul „ПАP”

Programul este recomandat la prepararea sub presiune cu abur a produselor din carne, pește, păsări de curte, prepararea legumelor precum și a produselor cu mai multe componente. Timpul standard de preparare în acest program este de 20 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

 Aparatul emite un semnal sonor în momentul în care se atinge temperatura de preparare setată.

Utilizați în acest program recipientul special de abur (aflat în conținutul pachetului).

1. Introduceți în vasul de preparare 600-1000 ml de apă și introduceți recipientul în interiorul vasului.
2. Măsurați și pregătiți ingredientele după rețetă, așezați-le uniform în recipientul de abur și așezați vasul în interiorul carcasei aparatului. Asigurați-va ca vasul se află în contact ferm cu elementul de încălzire.
3. Urmați instrucțiunile din capitolul „Instrucțiuni generale pentru folosirea programelor automate”, aliniatele 3-9.



„Dacă nu doriți să utilizați valoarea de timp implicită specifică acestui program, consultați tabelul „Durata recomandată a timpului de preparare cu abur al alimentelor”.

Programul „РИС/КРУПЫ”

Programul este recomandat pentru fierberea orezului și a cerealelor integrale. Timpul standard de preparare în acest program este de 15 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul „ДЕСЕРТЫ”

Acest program este recomandat pentru prepararea diverselor deserturi. Timpul standard de preparare în acest program este de 30 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Acest program este recomandat pentru prepararea la foc mic (absorbire) a cărnii, pregătirea jambonului și pregătirea laptelui cald. Timpul standard de preparare în acest program este de 3 ore, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „СОВС”

Programul este recomandat pentru prepararea diverselor sortimente de sosuri. Timpul standard de preparare în acest program este de 30 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 5 ore, în pași de 1 minut. Funcțiile de autoîncălzire și start cu întârziere nu sunt disponibile în acest program.

Programul „ФРИТЮР”

Cu ajutorul lui multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S puteți să prăjiți alimentele, folosind coșul special pentru prăjit (conținut în pachetul aparatului). Impul standard de preparare în acest program este de 16 de minute, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 până la 40 de minute, în pași de 5 minute. Funcțiile de autoîncălzire și start cu întârziere nu sunt disponibile în acest program. Aparatul emite un semnal sonor la atingerea temperaturii setate în prealabil.

1. Pentru început introduceți în vasul de preparare, după rețetă, cantitatea de ulei care va fi utilizată pentru prăjire. Așezați vasul în interiorul carcasei aparatului și asigurați-va ca acesta nu este înclinat și se află în contact ferm cu elementul de încălzire.

2. Urmați instrucțiunile din capitolul „Instrucțiuni generale pentru folosirea programelor automate”, aliniatele 3-9.
3. Atașați mânerul la coșul pentru prăjire, fixând partea de jos a acestuia într-un orificiu special al coșului. Așezați ingredientele în mod uniform.
4. Respectați rețeta de preparare, iar după timpul necesar ridicați cu atenție capacul aparatului și introduceți coșul de prăjire împreună cu ingredientele în vasul de preparare. Nu închideți capacul.
5. La terminarea programului de preparare, aparatul emite un semnal sonor, după care intră în modul de așteptare.
6. Apucați coșul de mînerul acestuia și fixați cârligul acestuia pe marginea vasului pentru scurgerea uleiului.
7. Pentru îndepărtarea surplusului de ulei de pe alimente, utilizați un prosop de bucătărie din hârtie.

STOP

ATENȚIE! Uleiul este foarte fierbinte. Pentru a nu va arde sau răni, utilizați manșuri de bucătărie și nu vă aplecați peste aparat atunci când nu este acoperit.



Utilizați pentru prăjire doar ulei din plante, rafinat.

Încălzirea îndelungată sau folosirea repetată a uleiului duce la oxidarea acestuia. Nu utilizați același ulei în mod repetat.

Programul „БАПКА”

Este recomandat pentru fierberea cărnii, peștelui, legumelor, păsărilor de curte și al produselor cu mai multe componente. Timpul standard de preparare în acest program este de 1 oră, dar se poate modifica manual în intervalul de la 5 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „ЭКСПРЕСС”

Programul este recomandat pentru fierberea în apă a orezului și a cerealelor integrale. Programul se oprește automat după fierbera apei. În acest program nu se poate seta timpul de preparare, iar funcțiile de start cu întârziere și autoîncălzire nu sunt disponibile. Pentru pornirea programului din modul de așteptare, apăsați butonul „Срапр”.

III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Recomandăm ca înainte de prima utilizare precum și după fiecare utilizare, pentru a elimina mirosurile nedorite din multibucătăria, să fierbeți timp de 15 minute, o jumătate de lămâie în programul „ПАР”.
- Nu lăsați alimentele preparate sau apă în aparatul multibucătăria acoperit mai mult de 24 de ore. Puteți să depozitați vasul cu produsele preparate în frigider și apoi, mai târziu, dacă doriți acestea se pot încălzi în multibucătăria utilizând funcția de autoîncălzire.
- Dacă nu folosiți aparatul pentru o perioadă mai îndelungată, deconectați-l de la rețeaua de energie electrică. Interiorul aparatului, elementul de încălzire, vasul, capacul interior și supapa de abur trebuie să fie uscate.
- Înainte de curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua de curent și că s-a răcit complet. Pentru curățare folosiți o cârpă moale și un detergent delicat.

 **NU UTILIZAȚI** în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

 **NU SCUFUNDAȚI** corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți foarte atenți când curățați componentele din gumă ale aparatului multibucătăria; deformarea sau deteriorarea acestora pot duce la funcționarea defectuasă a aparatului.
- Carcasa aparatului poate fi curățată în cazul murdării acesteia. Este necesară curățarea după fiecare utilizare a vasului de preparare, a capacului interior și a supapei de abur. După fiecare preparare a alimentelor în multibucătăria, eliminați condensul format. Curățați suprafața interioară a camerei de lucru, dacă este necesar.

Curățarea carcasei

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă moale, umezită sau cu un burete fin, umed. Se poate folosi un detergent delicat. Pentru a împiedica formarea petelor create de apă pe corpul aparatului, recomandăm ștergerea acestuia cu un material uscat.

Curățarea vasului, tigaia

Puteți curăța vasul/tigaie atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia). În cazul impurificării considerabile turnați în vas/tigaia apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

 *La utilizarea frecventă este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect.*

Curățarea capacului interior

Deschideți capacul oalei sub presiune. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică. Fără a vă forța, trageți capacul interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase. Asamblați în ordine inversă: introduceți capacul în canale, reuniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur se află într-un loc special, pe suprafața interioară a capacului. Pentru a scoate supapa, scoateți-l din soclu. Clătiți bine supapa sub jet de apă, uscați-o, după ce reinstalați în soclu.

 **ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.


Eliminarea condensului

În acest model, condensul se acumulează într-o cavitate aflată în interiorul carcasei aparatului și se separă în rezervorul special aflat în partea din spate a aparatului.


Deschideți capacul aparatului și scoateți vasul de preparare din interiorul aparatului. Dacă doriți, ridicați partea din față a multibucătăria-ului pentru ca să se scurgă apa rămasă, rezultată din condens, în rezervorul special. Scoateți rezervorul, trăgând ușor de vârful acestuia, care iese puțin din interiorul carcasei. Vărsați apa și curățați recipientul, urmând regulile susmenționate. Așezați recipientul înapoi. Ștergeți cu un prosop de bucătărie cavitatea din care a fost extras rezervorul pentru condens pentru a elimina posibilele resturi de apă.

Curățarea camerei de lucru

Urmând instrucțiunile de utilizare cu strictețe, posibilitatea de a ajunge lichide, resturi de mâncare sau murdărie în camera de lucru, este minimală. Dacă s-a murdărit camera de lucru, este necesară curățarea suprafeței acesteia, pentru a preveni funcționarea defectuoasă sau deteriorarea aparatului.

 *Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!*

Se pot curăța pereții interiori ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și mantaua senzorului de temperatură, care se află în centrul discului de încălzire, cu un burete sau o cârpă umedă (nu udă). În cazul în care folosiți un detergent, este necesară înlăturarea resturilor produse de acesta, pentru a împiedica crearea unui miros neplăcut la utilizarea ulterioară a aparatului. În cazul în care există resturi de mâncare în interiorul senzorului de temperatură, este necesară scoaterea acestora cu ajutorul unei pensete, fără a apăsa pe mantaua senzorului. Dacă suprafața discului de încălzire este foarte murdară, este permisă utilizarea unui burete umed, de duritate medie sau a unei perii cu păr sintetic.

 *La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.*


Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

IV. ÎNAINTE DE A PELE LA UN CENTRU DE DESERVIRE

 **ATENȚIE!** În cazul apariției oricărei defecțiuni în activitatea aplicației Ready for Sky, adresarea la centrul de servicii nu este obligatorie. Adresați-vă la asistența tehnică REDMOND și primiți consultația specialiștilor noștri pentru rezolvarea greșelii și/sau defecțiunii în activitatea Ready for Sky. Propunerile și observările dumneavoastră pentru activitatea aplicației vor fi luate în considerare în următoarea actualizare.

Datele de contact ale serviciului de susținere a utilizatorilor produselor REDMOND în țara dumneavoastră le puteți găsi pe site-ul www.redmond.company. Dumneavoastră de asemenea puteți primi ajutor îndeplinind în site-ul dat formularul de feedback.

Defectul	Cauze posibile		Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire		Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică		Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză
	Priza electrică nu este în stare de funcționare		Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică		Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)		Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)		Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări		Instalați vasul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este foarte murdar		Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
În timpul preparării iese aburul de sub capac	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multicookerului	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
		Capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click
		Inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire
Încercarea de sincronizare nu a reușit	Este deconectată funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului		Activați funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului
	Aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului nu este activă		Deschideți aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului
	Dispozitivele sincronizate sunt prea departe		Asigurați-vă, că dispozitivul se află la 15 metri unul de celălalt

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura natu rală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc.), precum și surse de alimentare și baterii de alimentare.

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

! Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu progra mele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii casnic.

EAC

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

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

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

RMK-CB391S-CIS-UM-3