

REDMOND

Мультиварка SkyCooker
RMC-M800S

Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор
и получите дополнительный
год гарантийного обслуживания



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

RUS7
KAZ18

Дистанционное управление прибором в приложении Ready for Sky REDMOND /
Құрылғыны қашықтан басқару жылы Ready for Sky REDMOND қосымшасында



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

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

Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

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

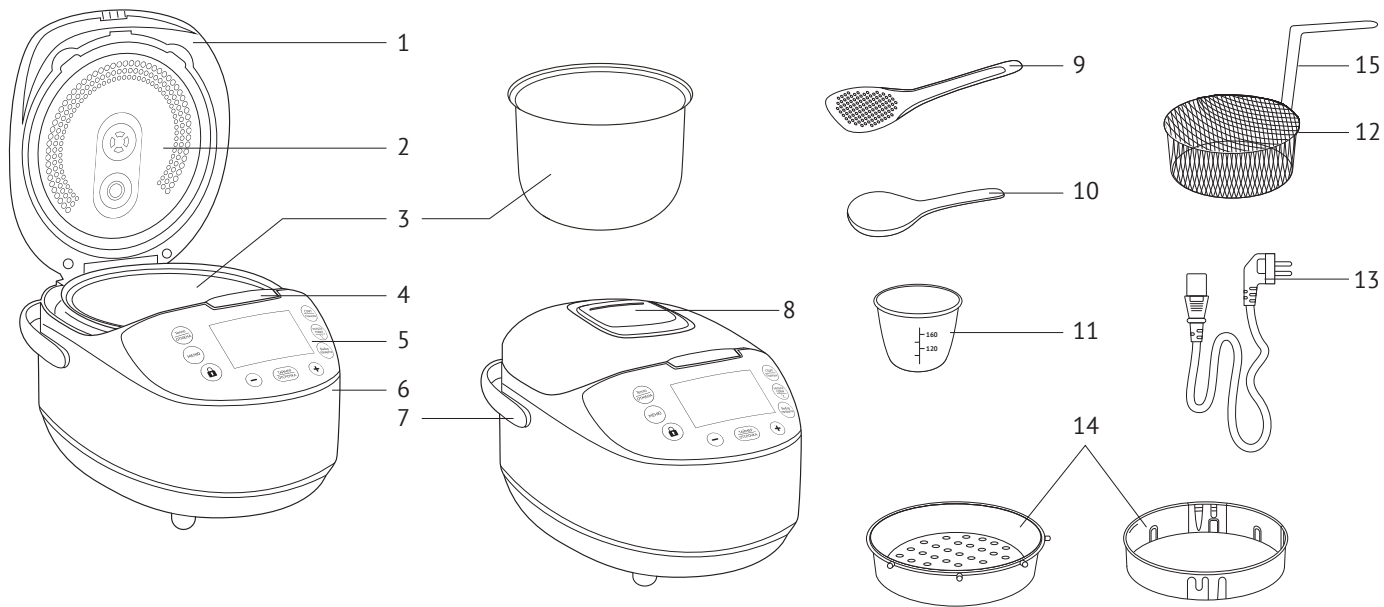
App Store является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

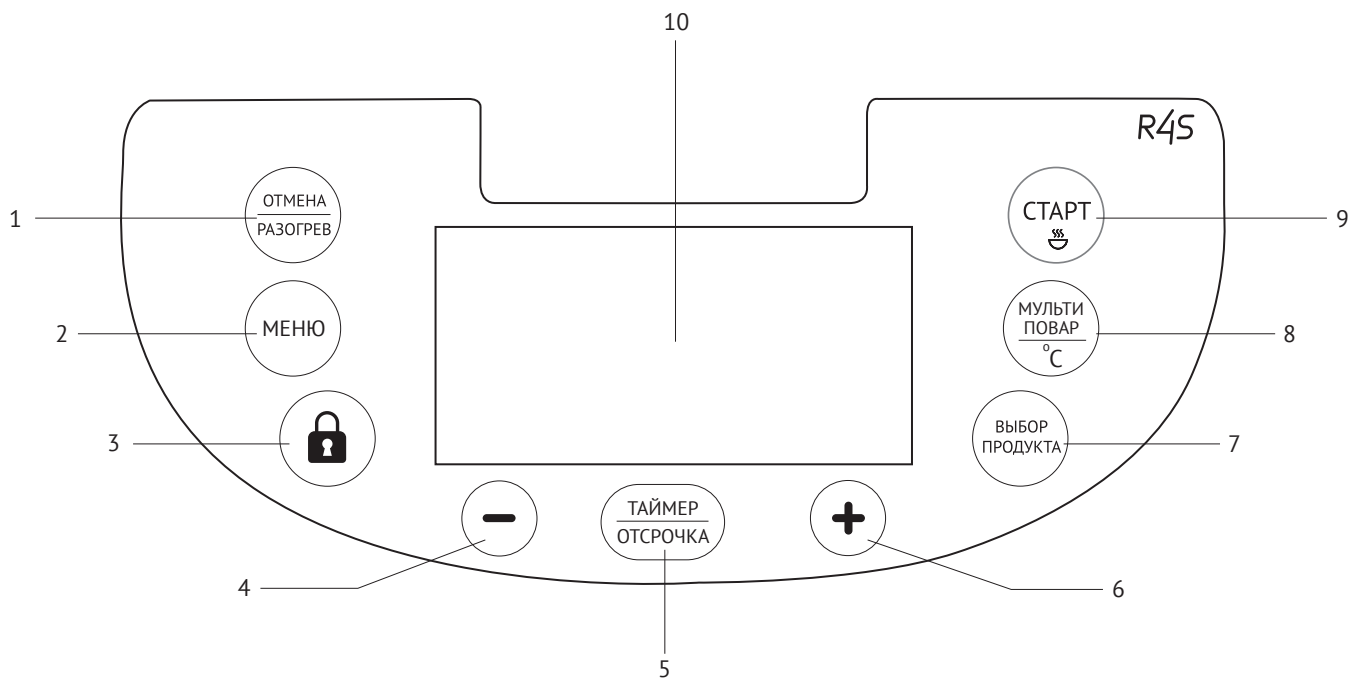
Google Play является зарегистрированным товарным знаком компании **Google Inc.**

СОДЕРЖАНИЕ

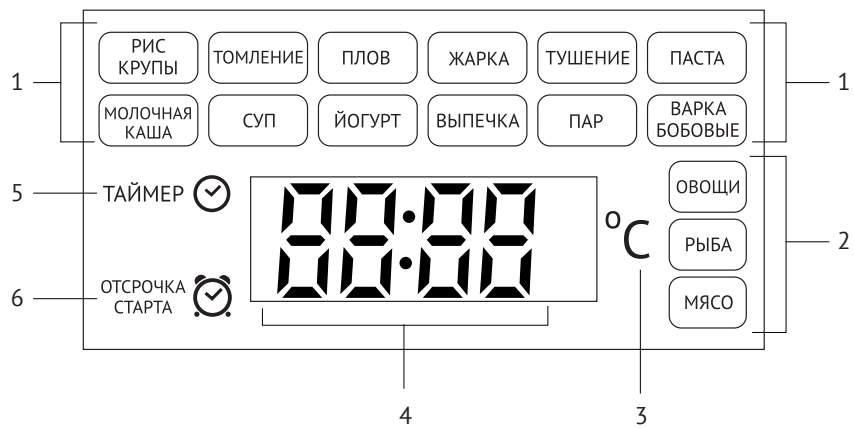
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Технические характеристики.....	8	Общие рекомендации по приготовлению.....	13
Программы.....	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	13
Функции.....	8	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Комплектация.....	8	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	14
Устройство мультиварки.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Панель управления.....	9	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Индикаторы дисплея.....	9	Общие правила и рекомендации.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Очистка корпуса.....	15
Блокировка от детей.....	9	Очистка чаши.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9	Очистка внутренней крышки.....	15
Установка времени приготовления.....	9	Очистка съемного парового клапана.....	15
Дистанционное управление прибором через приложение R4S REDMOND.....	10	Удаление конденсата.....	16
Отсрочка старта программы.....	10	Очистка рабочей камеры.....	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Хранение и транспортировка.....	16
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Приготовление во фритюре.....	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Программа «ПАР».....	11		
Программа «РАЗОГРЕВ».....	11		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	12		
Система защиты от перегрева.....	13		

A1

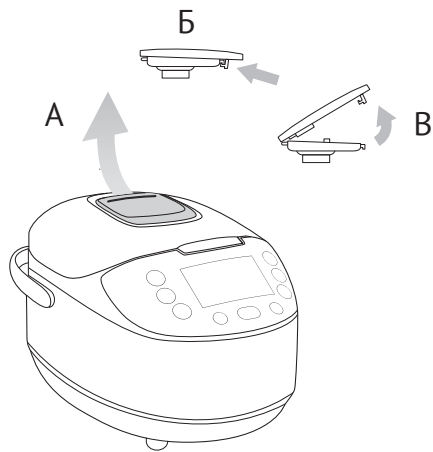




A3



A4



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка SkyCooker RMC-M800S — это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях с технологией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

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

Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M800S
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Тип управления.....	электронный, дистанционный (Ready for Sky REDMOND)
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	265 × 400 × 295 мм
Вес нетто.....	4,5 кг

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	8. ТУШЕНИЕ МЯСА	15. ВЫПЕЧКА
2. РИС/КРУПЫ	9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ	16. МЯСО НА ПАРУ
3. ТОМЛЕНИЕ	10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ	17. РЫБА НА ПАРУ
4. ПЛОВ	11. ПАСТА	18. ОВОЩИ НА ПАРУ
5. ЖАРКА МЯСА	12. МОЛОЧНАЯ КАША	19. ВАРКА/БОБОВЫЕ
6. ЖАРКА РЫБЫ	13. СУП	20. РАЗОГРЕВ
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ	14. ЙОГУРТ	

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация


Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом.....	1 шт.
Съёмная ручка корзины для жарки во фритюре.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Крышка прибора | 10. Черпак |
| 2. Съемная внутренняя крышка | 11. Мерный стакан |
| 3. Чаша | 12. Корзина для жарки во фритюре |
| 4. Кнопка открытия крышки | 13. Шнур электропитания |
| 5. Панель управления с дисплеем | 14. Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом |
| 6. Корпус | 15. Съемная ручка корзины для жарки во фритюре |
| 7. Ручка для переноски | |
| 8. Съемный паровой клапан | |
| 9. Плоская ложка | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)


- «Отмена/Разогрев» – включение программы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
- «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
-  – блокировка панели управления.
- «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
- «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
- «Мультиповар/°C» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР».
- «Старт/» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- Дисплей.

Индикаторы дисплея (схема А3, стр. 6)

- Программы приготовления.
- Виды продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
- Выбор температуры.
- Значение температуры, времени приготовления или времени отложенного старта.
- Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления.
- Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта.

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.

Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.

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

 ВАЖНО! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

Блокировка от детей

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S оборудована функцией блокировки панели управления от несанкционированного использования («блокировка от детей»). Для включения блокировки нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, после чего все остальные кнопки панели управления перестанут реагировать на нажатие. Этой функцией можно воспользоваться в любой момент: в режиме ожидания, во время установки программы или после начала ее работы. Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

- После выбора программы приготовления на дисплее появится индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию.

2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

i При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не приготовилось в основное время.

В программе «ПАР» отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

В программе «ПАСТА» после закипания воды будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду. Отсчет установленного времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт/».

Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky REDMOND

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

1. Загрузите приложение Ready for Sky REDMOND 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.company или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.

2. Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

i Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт/».

1. Выберите программу приготовления и установите время приготовления.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка», при необходимости измените время приготовления. Еще раз нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее появится индикатор «Отсрочка старта» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).
3. Нажатиями кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

! Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».

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

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку «Отмена/Разогрев».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «Старт/», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Старт/» (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

Общий порядок действий при использовании автоматических программ


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




1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.company. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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


2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

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

3. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (соответствующий индикатор на дисплее начнет мигать). Для выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку «Мультиповар/°C» на панели управления. Для включения программы «РАЗОГРЕВ» нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.
4. При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100 °C). Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-».
5. В программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» и «ПАР» предусмотрена возможность выбора продукта. При выборе программы на дисплее отобразится индикатор вида продукта по умолчанию. Для изменения данного значения нажимайте кнопку «Выбор продукта» на панели управления.
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка» и установите значение времени, нажимая кнопки «+» и «-».
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/» . В зависимости от выбранной программы обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Старт/»  или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/» .


 При необходимости можно заранее отключить функцию «Автоподогрев».

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.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.

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

Приготовление во фритюре

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит в комплект).

 Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100 °C, время приготовления – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.


1. Возьмите съемную ручку корзины для жарки, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. Будьте осторожны: масло очень горячее!
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.

 В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.

 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.

При приготовлении во фритюре продукты частично впитывают масло. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты или имеете противопоказания к употреблению жирной пищи.


 Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд.

Программа «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, овощей, диетических блюд, мант, блюд для детского питания.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Следуйте указаниям «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».

 Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа «РАЗОГРЕВ»

Рекомендуется для разогрева готовых продуктов. Программа разогревает блюдо до 70–75 °C и поддерживает его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить вручную.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Выложите готовое блюдо в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс разогрева и прямой отсчет времени.
4. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
5. Чтобы прервать процесс разогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.



Программа «РАЗОГРЕВ» может сохранять продукт в горячем состоянии до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюда разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО	15 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин			✓
	РЫБА	12 мин				
	ОВОЩИ	18 мин				
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША*	Приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170 °С с шагом в 5 °С. Температура по умолчанию – 100 °С. Функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170 °С	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 10 мин	✓		✓


Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ПАР	МЯСО	Приготовление на пару мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, овощей, диетических блюд, мант, детского питания. Перед использованием данной программы обратитесь к разделу «Программа_ПАР»	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓
	РЫБА	25 мин				
	ОВОЩИ	30 мин				
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.п. отваривания яиц и сосисок. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт/» . Начнется обратный отсчет времени приготовления	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, а также компотов и напитков	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3 ч	10 мин – 1 ч / 10 мин 1 ч – 15 ч / 30 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
	РЫБА	35 мин				
	ОВОЩИ	40 мин				

* Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95 °С. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Система защиты от перегрева

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети мультиварка будет готова к работе. Срабатывание защиты от перегрева свидетельствует о неправильной эксплуатации прибора. Возможные причины выключения приведены ниже.

Возможные причины	Способ устранения
Вы используете программу «ВАРКА» с установленной температурой выше 100 °С	Устанавливайте на программу «ВАРКА» температуру ниже 100 °С
В кипящую воду закладывается продукт из холодильника, включена программа «МУЛЬТИПОВАР» с температурой выше 100 °С	Не закладывайте холодные продукты в чашу мультиварки с работающей программой «МУЛЬТИПОВАР» и установленной температурой выше 100 °С
В чашу закладываются замороженные продукты	Разморозьте замороженные продукты и слейте с них воду

 О других ошибках и способах их устранения читайте в разделе «Советы по приготовлению».

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотно закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в 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 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 пришло к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»


°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Закавка	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
55	Приготовление помадки	125	Приготовление тушеного мяса
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	130	Приготовление запеканок
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70	Приготовление пунша	140	Копчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глнтвейна	150	Запекание мяса (в фольге)
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш	165	Жарка стейков
100	Приготовление беже или варенья	170	Жарка в кларе, приготовление наггетсов и картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление во фритюре
- Приготовление фондю

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «РАЗОГРЕВ».
- Если вы не используете прибор длительное время, следите за тем, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу – после каждого использования. Внутреннюю крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями производителя). При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка внутренней крышки


1. Откройте крышку мультиварки.
2. Одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора на внутренней крышке.
3. Не прилагая усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана (схема А4, стр. 6)

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя, как показано на рисунке А.

2. Переверните клапан, откройте пластиковую защелку на внутренней стороне в направлении стрелки и снимите внутренний кожух (рисунки Б и В).
 3. Промойте обе части клапана.
 4. Проведите сборку в обратном порядке: установите кожух на место, совместив выступы на основной части клапана с соответствующими пазами кожуха. Закройте защелку.
- Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.

 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание разрыва резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке и установке.


Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

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.

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

Хранение и транспортировка

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

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND SkyCooker RMC-M800S. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

RB-C530 – чаша с керамическим покрытием

Обладает 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. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость 5 литров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

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

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

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).

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1 – E5	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 (таже см. раздел «Система защиты от перегрева»)
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 нестабilen или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
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
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствия для прохождения радиосигнала

ВНИМАНИЕ! В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky REDMOND обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-600-90-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе Ready for Sky REDMOND. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.

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



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

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

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.


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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г., ... 30 – 2030 г.)
 3 – серийный номер модели

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




Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».


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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
-  **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
-  **ASPNP KOPПУCЫН СУҒА БАТЫРУҒА НЕМЕСЕ СУ АҒЫНЫНА ТҮСІРУҒЕ ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол

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

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

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	SkyCooker RMC-M800S
Қуаты.....	900 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	1 дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы қыш
Дисплей.....	жарықтық диодты, цифрлық
Басқару типі.....	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky REDMOND)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Қақпағы.....	алмалы-салмалы
Ішкі қақпақ.....	алмалы-салмалы
3D-қыздыру	бар
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	265 × 400 × 295 мм
Таза салмағы	4,5 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. МУЛЬТИПОВАР
2. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
3. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
4. ПЛОВ (ПАЛАУ)
5. ЖАРКА МЯСА (ЕТТІ ҚУЫРУ)
6. ЖАРКА РЫБЫ (БАЛЫҚТЫ ҚУЫРУ)
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (КӨКӨНІСТЕРДІ ҚУЫРУ)
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (ЕТТІ СӨНДІРУ)
9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (БАЛЫҚТАРДЫ СӨНДІРУ)
10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (КӨКӨНІСТЕРДІ СӨНДІРУ)
11. ПАСТА
12. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
13. СУП (СОРПА)
14. ЙОГУРТ
15. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
16. МЯСО НА ПАРУ (БУҒА АРНАЛҒАН ЕТ)
17. РЫБА НА ПАРУ (БУДАҒЫ БАЛЫҚ)
18. ОВОЩИ НА ПАРУ (БУДАҒЫ КӨКӨНІСТЕР)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (ДАЙЫНДАУ/ БҰРШАҚ)
20. РАЗОГРЕВ (ҚЫЗДЫРУ)

Функциялар

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	24 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Басқару панелін құрсаулау.....	бар

Жинақталу



Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Реттелетін көлемі бар буда тағам дайындауға арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрда қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Үлгінің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

1. Ыдыстың қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Табақ
4. Қақпақты ашу түймешігі
5. Дисплейлі басқару панелі
6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмелі бу клапаны
9. Жайпақ табақ
10. Көже қасығы
11. Өлшеуіш стақаны
12. Фритюрде қуыруға арналған себет
13. Электр қоректендіру бауы
14. Реттелетін көлемі бар буда тағам дайындауға арналған контейнер
15. Фритюрде қуыруға арналған кәрзеңке алынбалы қалам

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылу») – қыздыру функциясын қосу/ажырату, әзірлеу бағдарламасының жұмысын бөлу, жасалған баптауларды артқа тастау.
2. «Меню» – автоқыздыру функциясын алдын ала ажырату.
3.  – басқару панелін құлыптау.
4. «-» – дайындау уақытын, старт немесе температураны кейінге қалдыру уақытын азайту («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
5. «Таймер/Отсрочка» («Таймер/Кейінге қалдыру») – дайындау уақытын немесе бастау уақытын орнату режимін таңдау.
6. «+» – дайындау уақытын, старт немесе температураны кейінге қалдыру уақытын ұлғайту («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
7. «Выбор продукта» («Өнімді Таңдау») – «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР» бағдарламаларында өнім түрін таңдау.
8. «Мультивар/°C» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау.
9. «Старт/ » – әзірлеудің белгіленген режимін қосу; әзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау.
10. Дисплей.

Дисплей құрылымы (A3 сурет 6 бет)

1. Дайындау бағдарламалары.
2. «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР» бағдарламаларындағы өнімдердің түрлері.
3. Температураны таңдау.
4. Температураның, дайындау уақытының немесе кейінге қалдырылған старт уақытының мәні.
5. Дайындау уақытын таңдау; дайындау режимін индикациялау.
6. Стартты кейінге қалдыру уақытын таңдау; стартты кейінге қалдыру режимін индикациялау.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан 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 сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» 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.


Қыздыру дискісінің және аспаптың жұмыс камерасының қабырғаларының ластануын болдырмау үшін су құю және ингредиенттерді мультиварка корпусына орнатылған тостағышқа орналастыру ұсынылмайды.

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

⚠ МАҢЫЗДЫ! Ыдысы толтырылған аспапты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Балалардан бұғаттау

REDMOND SkyCooker RMC-M800S мультиваркасы рұқсатсыз пайдаланудан басқару панелін бұғаттау функциясымен жабдықталған («балалардан бұғаттау»). Құлыптауды іске қосу үшін дыбыс сигналына дейін  түймесін басып, ұстап тұрыңыз. Түйме индикаторы жанады, содан кейін басқару панелінің барлық басқа түймелері басуға жауап береді тоқтатады. Бұл функцияны кез келген уақытта пайдалануға болады: күту режимінде, бағдарламаны орнату кезінде немесе оның жұмысы басталғаннан кейін.

Басқару панелін құлпын ашу үшін  түймесін басып, дыбыс сигналына дейін ұстап тұрыңыз. Түйменің индикаторы өшеді.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Дайындау уақытын орнату

Redmond SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында әрбір бағдарлама үшін дайындау уақытын дербес орнатуға болады. Өзгерту қадамы және ықтимал уақыт ауқымы таңдалған дайындау бағдарламасына байланысты.


Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, дисплейде Таймер индикаторы және әдепкі бойынша дайындалған уақыты көрсетіледі.
2. «Таймер/Отсрочка» түймесінің басыңыз. Дисплейде пісіру уақыты жыпылықтайды.
3. «-» және «+» түймелерін басу арқылы дайындау уақытын азайтыңыз немесе көбейтіңіз. Уақытты жылдам өзгерту үшін тиісті түймені басып тұрыңыз.

i Дайындау уақытын қолмен орнатқанда, зауыт параметрлерінің кестесіне сәйкес алдын ала таңдалған дайындау бағдарламасымен қарастырылған параметрлер ауқымын және орнату қадамын ескеріңіз.

Сіздің ыңғайлылығыңыз үшін бағдарламаларда берілетін уақыт ауқымы ең аз мәндерден басталады. Бұл, егер тағам негізгі уақытта дайындалмаса, бағдарламаның жұмысын қысқа мерзімге ұзартуға мүмкіндік береді.

«ПАР» бағдарламасында белгіленген дайындау уақытын есептеу аспап жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін ғана басталады (су қайнаған соң және тостағанға жеткілікті мөлшерде бу пайда болған соң).

«ПАСТА» бағдарламасында суды қайнатқаннан кейін қайнаған суға ингредиенттерді қосу қажеттігі туралы қайталанатын белгі естіледі. Дайындаудың белгіленген уақытын есептеу «Старт/»  » батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

Ready for Sky REDMOND қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

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

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

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

Бағдарламаны бастау мерзімін ұзарту

«Кейінге қалдыру» функциясы уақыт аралығын қоюға мүмкіндік береді, содан кейін тағам дайын болуы тиіс (бағдарламаның жұмыс уақытын ескере отырып). Уақытты 24 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен орнатуға болады.

i Кейінге қалдыру уақыты белгіленген дайындау уақытынан артық болуы керек, әйтпесе бағдарлама «Старт/»  » батырмасын басқаннан кейін бірден жұмыс істей бастайды.

1. Дайындау бағдарламасын таңдап, дайындау уақытын орнатыңыз.
2. «Таймер/Отсрочка» түймесін басыңыз, қажет болса дайындау уақытын өзгертіңіз. «Таймер/Отсрочка» (Таймер/Кейінге қалдыру) түймесін қайта басыңыз. Дисплейде «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») индикаторы және кейінге қалдыру уақыты (кейінге қалдырылған старт уақытын ескере отырып, дайындау процесінің соңына дейін қалған уақыт) пайда болады.
3. Уақытты азайту немесе ұлғайту үшін «-» және «+» түймелерін басыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін тиісті түймені басып тұрыңыз.

⚠ Кейінге қалдырылған старт функциясы «ЖАРКА» және «ПАСТА» бағдарламаларынан басқа барлық автоматты дайындау бағдарламаларына қол жетімді.

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

Кейінге қалдырылған старт уақытын орнату кезінде «ПАР» бағдарламасында Уақыт есептеу аспап жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін ғана басталатынын ескере қажет (су қайнаған соң және тостағандағы будың жеткілікті мөлшері пайда болғаннан кейін).

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқыздыру)

Бұл функция дайындау бағдарламасының («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа) жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және дайын тағамның температурасын 70–75 °С шамасында 24 сағат бойы ұстай алады. Жұмыс істеп тұрған автопод қыздыру кезінде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жарқырайды, дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тура есебі көрсетіледі.

Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін автокөтергішті қосу әрдайым қажет емес. Осыған орай, Redmond SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында осы функцияны іске қосқаннан кейін немесе дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде дереу алдын ала ажырату мүмкіндігі қарастырылған. Ол үшін бағдарлама басталғаннан кейін «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы сөнгенше «Старт/» түймесін басып тұрыңыз.

Автокөтергішті қайта қосу үшін «Старт/» түймесін қайта басып тұрыңыз «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады).

Дайындау бойынша жалпы ұсынымдар

Сапалы нәтиже алу үшін Redmond SkyCooker RMC-M800S мультиваркасына қоса берілген тағамдарды дайындау жөніндегі рецептерді осы модель үшін арнайы әзірленген рецепт кітабына пайдалануды ұсынамыз.

Бұл кітап – үлкен және қажырлы жұмыстың нәтижесі. Барлық ұсынылған рецептер Redmond SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында біздің аспаздар командасы әзірленді және сынақтан өтті, ал оларды дайындау кезінде қолданылған барлық өнімдер әдеттегі дүкендерде сатып алынды.

Рецептіде көрсетілген ингредиенттер, олардың салмағы, пропорциялары, іс-қимыл рет-тілігі, температура мен уақытты орнату немесе тағамдарды дайындаудың Автоматты бағдарламаларын пайдалану бойынша нұсқаулар өнімдердің көлемі мен түрін, сондай-ақ осы мультиварканың моделінің жұмыс ерекшеліктерін ескере отырып мұқият іріктелді.

Егер сіздің пікіріңізше, автоматты бағдарламаларды пайдалану кезінде қалаған нәтижеге қол жеткізе алмасаңыз, Redmond SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында сіздің аспаздық тәжірибелеріңіз үшін үлкен мүмкіндіктер ашатын қол параметрлерінің кең ауқымымен әмбебап «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қарастырылған.

Өз қалауыңыз бойынша сіз дайындау уақыты мен температурасын өзгерте аласыз, бар қосымша функциялардың кең жиынтығын пайдалана аласыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °С-дан жоғары қиюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.



1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтықты қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлеспін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.ru сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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



2. Қақпақты сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.

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



3. «Меню» түймешігін басу арқылы қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз (дисплейдегі тиісті индикатор жыпылықтайды). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау үшін басқару панеліндегі «Мультиповар/°С» түймесін басыңыз. «РАЗОГРЕВ» бағдарламасын қосу үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз.
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдағанда, дисплейде дайындау температурасының (әдепкі бойынша – 100°С) мәні пайда болады. Қажетті температураны «+» және «-» түймелерімен орнатыңыз.
5. «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» және «ПАР» бағдарламаларында өнімді таңдау мүмкіндігі қарастырылған. Бағдарламаны таңдаған кезде дисплейде әдепкі өнім түрінің индикаторы көрсетіледі. Осы мәнді өзгерту үшін басқару тақтасындағы «Выбор продукта» түймесін басыңыз.
6. Дайындау уақытын өзгерту үшін «Таймер/Отсрочка» түймесін басып, «+» және «-» түймелерін басу арқылы уақыт мәнін орнатыңыз.
7. Қажет болса, бастапқы кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.
8. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін «Старт/» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз. Таңдалған бағдарламаға байланысты дайындау уақытын кері есептеу «Старт/» батырмасын басқаннан кейін немесе тостағандағы қажетті температураға жеткеннен кейін бірден басталады. «ПАСТА» бағдарламасында дайындау уақытын кері есептеу су қайнатылғаннан кейін және «Старт/» батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.



Қажет болған жағдайда, «Автоподогрев» («Автоподжылыту») функциясын алдын ала өшіруге болады.

9. Дайындау бағдарламасының аяқталғаны туралы сізге дыбыс сигналын хабарлайды. Одан әрі, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы параметрлерге байланысты, аспап автокөтеру режиміне («Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады) немесе күту режиміне өтеді.

10. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, дайындау немесе авто жылыту процесін тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілерді сіз www.redmond.com/ru сайтында таба аласыз.

Фритюрде дайындау

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында Redmond SkyCooker RMC-M800S мультivarка қуыруға арналған арнайы себетті (жиынтыққа кіреді) пайдалана отырып, фритюрде дайындауға мүмкіндік береді.



Есіңізде болсын, «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы температура 100°C, дайындау уақыты – 30 минут. Фритюрде қуыруға арналған бағдарлама параметрлерін орнатқанда міндетті түрде рецепт кітабынан нұсқауларды орындаңыз немесе осы бағдарламада әр түрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін ұсынылған температура кестесін пайдаланыңыз.

1. Алмалы-салмалы қаламды алыңыз, оны түбінен сығыңыз, ұштарын тиісті ұяшыққа себетке салып, бекітіңіз.
2. Рецепт арқылы көрсетілген уақытта мультivarка қақпағын мұқият ашыңыз. Опустите себетіне отырып, біркелкі разложенными өнімдерімен тостағанға с разогретым майы. Абай болыңыз: май өте ыстық!
3. Мультivarка қақпағын ашық қалдырыңыз.
4. Бағдарлама аяқталғаннан кейін азық-түлікпен қуыруға арналған себетті тұтқадан көтеріп, оны тостағанның шетіне май ағызу үшін себеттегі арнайы ілгектің көмегімен бекітіңіз.
5. Артық майды алып тастау үшін тағамды үстелге берер алдында өнімді қағаз сүлгімен немесе тығыз қағаз майлықпен жуыңыз.



Фритюрде қуыру кезінде сақтық мақсатында қолғапты пайдаланыңыз.



Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз.

Күшті ұзақ немесе бірнеше рет май қыздыру оның тотығуына ықпал етеді. Фритюрде өнімдерді қайта дайындау үшін бір майды қолданбаңыз.

Фритюрде дайындау кезінде өнімдерді ішінара май сіңіреді. Егер белгілі бір диетаны ұстасаңыз немесе майлы тағамды қолдануға қарсы көрсетілімдер болса, осыны есте сақтаңыз.



Біздің кәсіби аспаздардың рецепт кітабын немесе түрлі тағамдарды дайындау үшін ұсынылған температуралардың арнайы кестесін пайдаланыңыз.

«ПАР» бағдарламасы

Бұға ет және ет өнімдерін, балық және теңіз өнімдерін, көкөніс, диеталық тағамдарды және балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Осы бағдарламада дайындау үшін реттелетін көлемі бар арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жиынтыққа кіреді).

1. Ыдысқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға дайындау үшін контейнердің ішкі тостаған-дарын ыдыстың шетіндегі шығыңқы жерлер пазаға енетіндей етіп сыртқы жиігіне салыңыз. Жиіктің ішкі жағында биіктікті және тиісінше контейнердің көлемін реттеу үшін 2 паз жиынтығы қарастырылған. Контейнерді шыныаяққа орнатыңыз.
2. Автоматты бағдарламаларды пайдалану кезіндегі жалпы әрекет тәртібі нұсқауларын орындаңыз.

«РАЗОГРЕВ» бағдарламасы

Дайын өнімдерді қыздыру үшін ұсынылады. Бағдарлама тағамды 70–75°C дейін қыздырады және оны 24 сағат бойы ыстық күйінде ұстайды. Қажет болса, жылытуды қолмен тоқтатуға болады.

Бұл бағдарламада «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ.


1. Дайын тағамды ыдысқа салыңыз. Ыдысты аспаптық корпусына салыңыз, ол қыздыру элементімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.
2. Мультivarка қақпағын нұқуды естігенше жабыңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз. Түйме индикаторы жанады, жылыту процесі және уақытты тікелей есептеу басталады.
4. Бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін сигнал орындалады. Құрылғы күту режиміне өтеді.
5. Қыздыру процесін тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз. Түйменің индикаторы өшеді.



«РАЗОГРЕВ» бағдарламасы өнімді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, бірақ біз тағамды екі-үш сағаттан артық қыздырылған күйінде қалдыруды ұсынбаймыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Автоқыздыру
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Көкөністер мен бұршақты пісіру	40 мин	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Ашытқы және қатпарланған қамырдан кекстер, бисквиттер, пісіру, пироттар пісіру. Нанды дайындау кезінде тағамды дайындаудың барлық кезеңдерінде автоматты түрде қыздыру функциясын ажырату ұсынылады.	45 мин	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓

Бағдарлама		Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Автоқыздыру
ЖАРКА	МЯСО	Ет және ет өнімдерін, балық пен теңіз өнімдерін, көкөністерді қуыру үшін ұсынылады. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі. Ингредиенттер күйіл кетпеу үшін, рецепт кітаптарының нұсқауларын оқинаңыз, тостағанның мазмұнын мезгіл-мезгіл араластырыңыз. Қақпағы ашық мультиварка дайындауға жол беріледі	15 мин	5 мин – 2 сағ / 1 мин			✓
	РЫБА		12 мин				
	ОВОЩИ		18 мин				
ЙОГУРТ		Әртүрлі йогурт түрлерін дайындау. Йогурт дайындау үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогурт үшін арнайы банкалар жиынтығын пайдалана аласыз (бөлек сатып алынады)	8 сағ	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША*		Сүтте ботқа дайындау	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР		5 °C қадамымен 35 тен 170 °C дейінгі температураны орнату мүмкіндігі бар әр түрлі тағамдарды дайындау, әдепкі температура – 100 °C «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында автокөтергіш функциясы 75 тен 170 °C дейінгі температураны орнату кезінде қол жетімді	30 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 15 сағ / 10 мин	✓		✓
ПАР	МЯСО	Буға ет және ет өнімдерін, балық және теңіз өнімдерін, көкөніс, диеталық тағамдарды және балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Осы бағдарламаны қолданар алдында «ПАР» бағдарламасы* тарауын қараңыз	40 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
	РЫБА		25 мин				
	ОВОЩИ		30 мин				
ПАСТА		Бидайдың әртүрлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау; сосискаларды, тушпараларды және басқа да жартылай фабрикаттарды пісіру. Суды қайнатқаннан кейін тең уақыт аралығында дыбыстық сигнал беріледі. Аспаптың қақпағын ашып, ингредиенттерді жүктеп, «Старт»  батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	8 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		✓
ПЛОВ		Әр түрлі палауды дайындау (ет, балық, құс, көкөністермен)	1 сағ	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓

Бағдарлама		Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Автоқыздыру
РИС/КРУПЫ		Әртүрлі жармалар мен гарнирлерді дайындау. Суда сусымалы ботқаларды пісіру	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
СУП		Сорпаларды, май құю, көкөніс және суық сорпаларды дайындау	1 сағ	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ		Бұқтырманы, рульканы, салқын-датқышты, құйманы дайындау	3 сағ	10 мин – 1 сағ / 10 мин 1 сағ – 15 сағ / 30 мин	✓		✓
ТУШЕ-НИЕ	МЯСО	Ет пен ет өнімдерін, балық және теңіз өнімдерін, көкөністерді сөндіру үшін, сондай-ақ ұзақ уақыт жылу өңдеуді қажет ететін салқындатқыштар мен басқа да тағамдарды дайындау.	1 сағ	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
	РЫБА		35 мин				
	ОВОЩИ		40 мин				

* Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95 °C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

Қызып кетуден қорғау жүйесі

Аспап қызған кезде автоматты ажырату жүйесімен жабдықталған. Оны электр желісінен ажыратып, 30 минут бойы суытыңыз. Электр желісіне қосылғаннан кейін мультиварка жұмысқа дайын болады. Қызып кетуден қорғауды іске қосылуы аспапты дұрыс пайдаланбау туралы куәландырады. Өшірудің ықтимал себептері төменде келтірілген.

Ықтимал себептері	Жою әдісі
Сіз белгіленген температура 100 °C жоғары «ВАРКА» бағдарламасын пайдаланасыз	«ВАРКА» бағдарламасына 100 °C төмен температураны орнатыңыз
Қайнаған суға тоназытқыштан өнім салынады, температурасы 100 °C жоғары «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қосылған	«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасымен жұмыс істейтін және белгіленген температурасы 100 °C жоғары мультиварка тостағанна суық өнімдерді салмаңыз
Тостағанға мұздатылған өнімдер салынады	Мұздатылған өнімдерді ерітіңіз және олардан су ағызыңыз

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультитіпсізгіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып,

15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «МЯСО НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.

- Дайындалған тағаммен немесе сумен толтырылған ыдысты 24 сағаттан артық жабық мультиваркада қалдыруға болмайды. Дайын тағам бар тостағанды тоңазытқышта сақтауға болады және қажет болған жағдайда «РАЗОГРЕВ» бағдарламасын пайдалана отырып, мультиваркада тамақты жылытуға болады.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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



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

Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешімелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Табакты жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинада тазаруға болады (оның өндірушісінің кеңестеріне сәйкес). Қатты кірлеген жағдайда табакқа жылу су құйып, оны біраз шылап қойыңыз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін суық суға толы табакты (ең жоғарғы рұқсат етілген деңгейден аспайтын) мультипісіргішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосуға болады. Табактың сыртқы бетін оны мультипісіргіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.



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

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Бір мезгілде ішкі қақпағы екі пластмаса бекітістің ортасына басыңыз.
3. Күш салмай, ішкі қақпақтың жоғарғы бөлігін өзіне және төмен қарай тартыңыз, ол негізгі қақпақтан ажыратылады.

4. Екі қақпақтың бетін дымқыл ас үй салфеткасымен немесе губкамен сүртіңіз. Ыдысты жууға арналған құралды пайдалана отырып, су ағысының астына алынған қақпақты жуыңыз. Пайдалану ыдыс жуатын машина бұл жағдайда орынсыз.
5. Екі қақпақты құрғатыңыз.
6. Қақпақты шығыңқы беттермен төменгі паздарға салыңыз, оны негізгі қақпақпен үйлесімді етіп, бекіткішке дейін сал басыңыз.

Алынбалы бу клапанын тазалау (A4 сурет, 6 бет)

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағында арнайы ұяшықта орнатылған және сыртқы және ішкі қаптамалардан тұрады.

1. А суретінде көрсетілгендей, қақпақтың тереңдеуі үшін сыртқы қаптамаларды жоғары және өзіне ұқыпты тартыңыз.
2. Қақпақты бұраңыз, ішкі жағында стрелка бағытында пластикалық ілмекті ашыңыз және ішкі қаптаманы (Б және В суреттері) алыңыз.
3. Клапанның екі бөлігін шайыңыз.
4. Жинақтауды кері ретпен жүргізіңіз: қақпақшаның негізгі бөлігінде шығыңқы жерлерді қаптаманың тиісті қуысымен үйлесімді жерге қойыңыз. Қақпақты жабыңыз.

Басқару панелінен қарама-қарсы жаққа саңылаулармен аспаптың қақпағына бу клапанын ұяшыққа тығыз орнатыңыз.



НАЗАР! Клапанның резеңкесінің үзілуін болдырмау үшін оны тазалау және орнату кезінде бұрамаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты жою

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контецнерге ағып кетеді. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз. Конденсатты әр қолданғаннан кейін алып тастау керек.

Жұмыс камерасын тазалау

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



Мультипісіргіштің 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 қолданаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

RMC-M800S мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com/ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RB-CS30 – керамикалық жабыны бар тостаған

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

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультитіпсіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультитіпсіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама тұныады: E1 – E5	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 аспаптағы тиісті ажырат-керамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жаң розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтын 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 мультитіпсіргіш 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 мультитіпсіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған Таба мен мультитіпсіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған
	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. Мультитіпсіргіш қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультитіпсіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
	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
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

i **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ready for Sky REDMOND қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүзіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және R4S REDMOND 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/ru сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.com/ru/>

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
 2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M800S-CIS-UM-4