

RUS7
UKR21
KAZ32

EAC

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

Виробник: «Пауер Поїнт Інк.Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

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

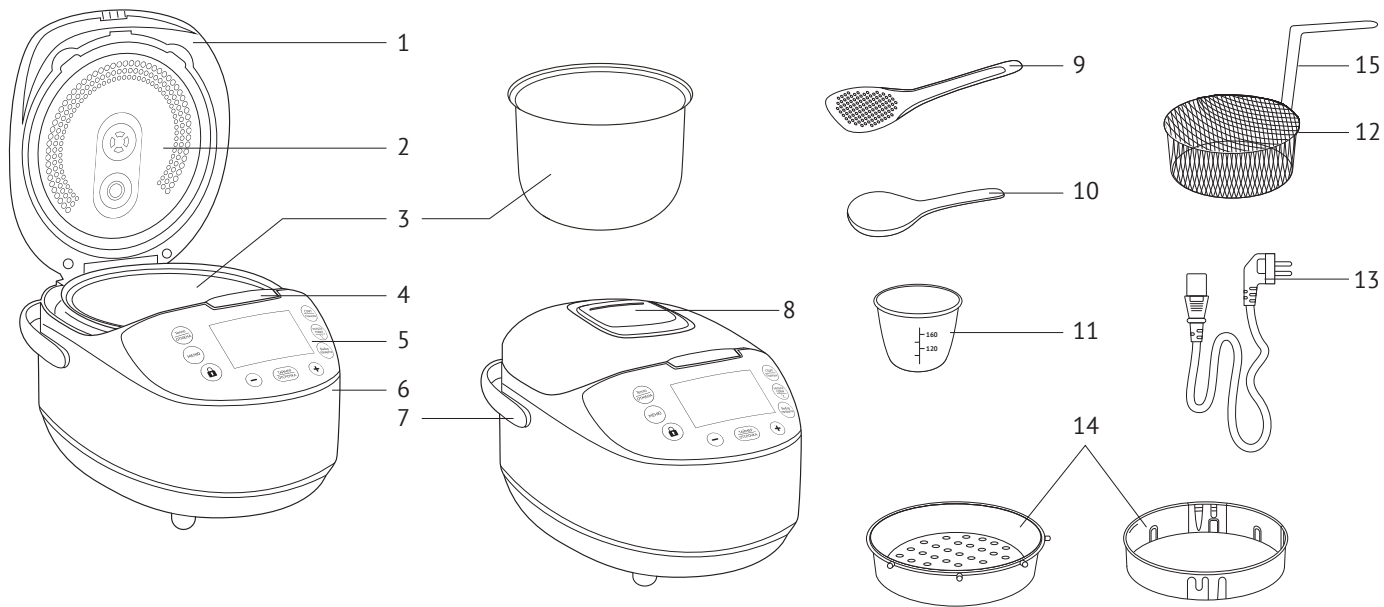
App Store является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

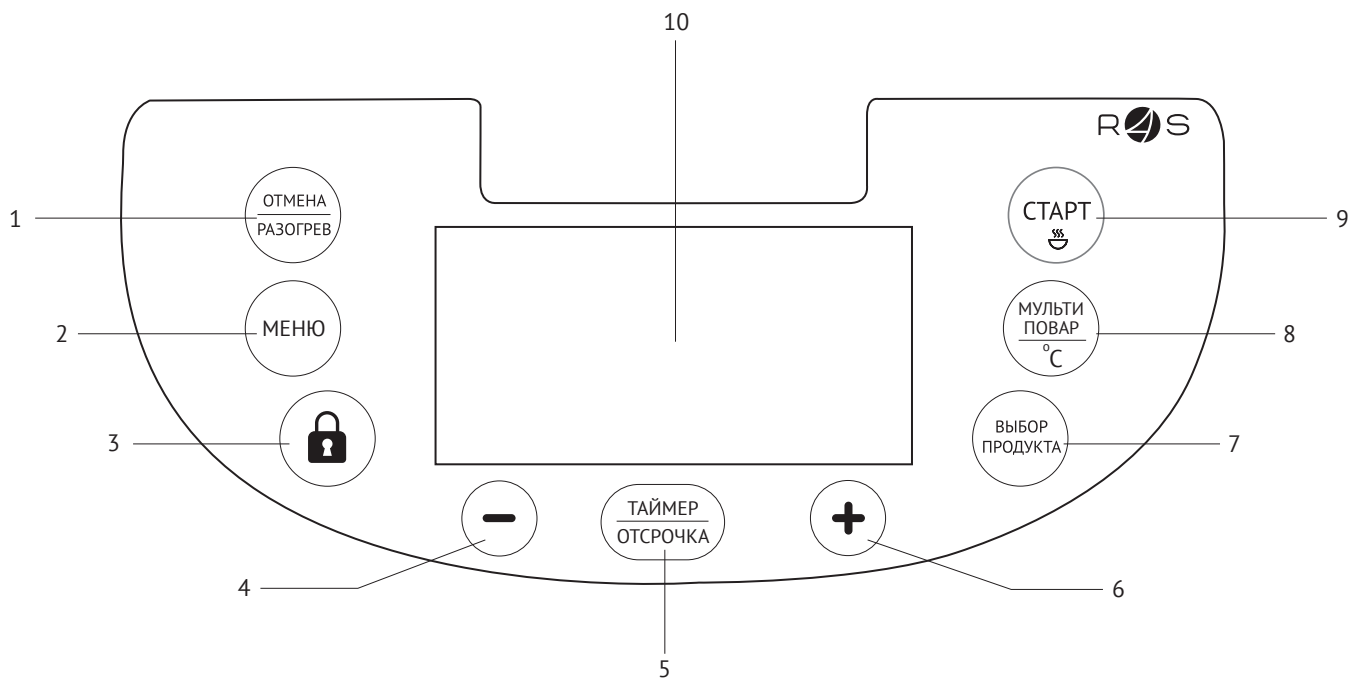
Google Play является зарегистрированным товарным знаком компании **Google Inc.**

СОДЕРЖАНИЕ

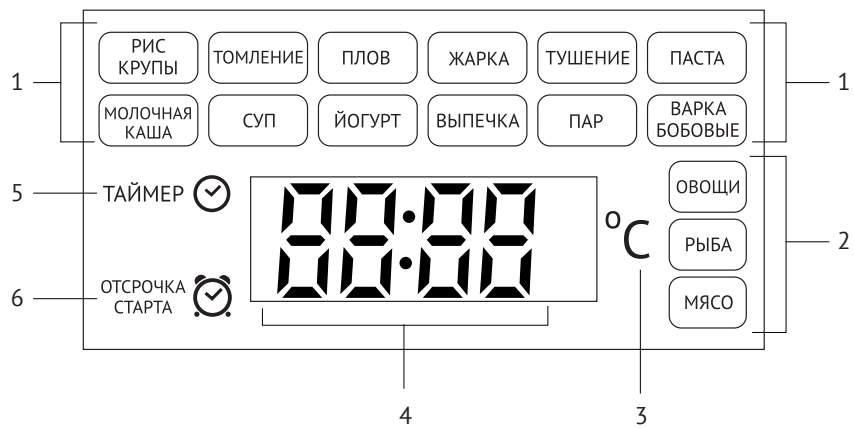
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	13
Технические характеристики.....	8	Программа «СУП».....	13
Программы.....	8	Программа «ЙОГУРТ».....	13
Функции.....	8	Программа «ВЫПЕЧКА».....	13
Комплектация.....	8	Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	13
Устройство мультиварки.....	9	Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	14
Панель управления.....	9	Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	14
Индикаторы дисплея.....	9	Программа «ВАРКА/БОБОВЫЕ».....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Программа «РАЗОГРЕВ».....	14
Блокировка от детей.....	9	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9	Система защиты от перегрева.....	15
Установка времени приготовления.....	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky.....	10	Общие рекомендации по приготовлению.....	15
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	15
Отсрочка старта программы.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	17
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	17
Общие рекомендации по приготовлению.....	11	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	Общие правила и рекомендации.....	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	12	Очистка корпуса.....	18
Использование корзины для жарки во фритюре.....	12	Очистка чаши.....	18
Программа «РИС/КРУПЫ».....	12	Очистка внутренней крышки.....	18
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12	Очистка съемного парового клапана.....	18
Программа «ПЛОВ».....	12	Удаление конденсата.....	18
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	12	Очистка рабочей камеры.....	18
Программа «ЖАРКА РЫБЫ».....	12	Хранение и транспортировка.....	18
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	13	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССЕСУАРЫ.....	19
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	19
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ».....	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ».....	13		
Программа «ПАСТА».....	13		

A1

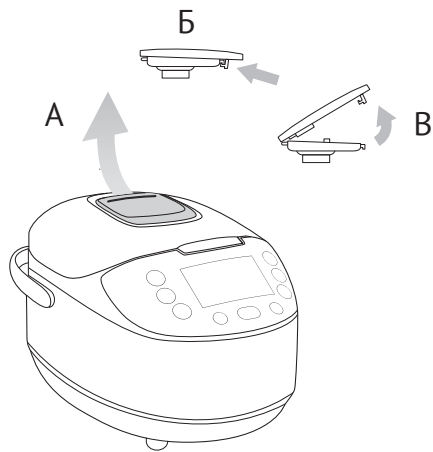




A3



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: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-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)
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	400 × 295 × 265 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 ±10%.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

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

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 коробок. 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 повышенной 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 внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

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

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:

1. 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 кнопки «-» 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

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

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

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

2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.
3. Откройте и обновите список доступных для соединения с мобильным устройством приборов.
4. Из списка доступных устройств выберите подключаемый прибор. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
5. Подтвердите подключение выбранного прибора и следуйте инструкциям и подсказкам на экране мобильного устройства. Нажмите и удерживайте кнопку «Таймер/Отсрочка» до начала соединения. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы θ и θ_0 .

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

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

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky».
2. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.com или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т.д.), Bluetooth включен.
3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M800S появится в списке доступных приборов.

i ВНИМАНИЕ:

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

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

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


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

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/» (с символом огня), пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Старт/» (с символом огня) (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

Общие рекомендации по приготовлению


Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.


Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата при использовании автоматических программ, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению вы можете изменять время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

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.

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/°С» 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 °С). 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/» (с символом огня). В зависимости от выбранной программы обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Старт/» (с символом огня) или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/» (с символом огня).

- i** При необходимости можно заранее отключить функцию «Автоподогрев».
- 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.
 - 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 прилагательной к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170 °С, шаг изменения 5 °С) и времени (от 2 минут до 15 часов, шаг изменения – 1 минута для интервала до 1 часа, 10 минут для интервала более 1 часа) приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или интернете. Время работы по умолчанию составляет 30 минут, температура по умолчанию – 100 °С. Функция автоподогрева в этой программе доступна при установке температуры от 75 до 170 °С.

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

i Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100 °С, 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.

STOP Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100 °С.

Использование корзины для жарки во фритюре

- Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
- 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!
- Крышку мультиварки оставьте открытой.
- 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.

- 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 «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и рассыпчатых каш из разных видов круп, а также для приготовления гарниров. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки, холодца, заливного. Время работы по умолчанию составляет 3 часа. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 15 часов с шагом установки в 10 минут для интервала до 1 часа и в 30 минут – для интервала более 1 часа.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, рыбой или овощами. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Время работы по умолчанию составляет 15 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Время работы по умолчанию составляет 12 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Время работы по умолчанию составляет 18 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. п., отваривания яиц и сосисок. Время работы по умолчанию составляет 8 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты и закройте крышку.



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;

- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



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

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

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Время работы по умолчанию составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Время работы по умолчанию составляет 45 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



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


При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. 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.


- 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 «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

- 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.
- 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 «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд, детского питания. Время работы по умолчанию составляет 30 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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

- 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.
- 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 «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для варки овощей и бобовых. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «РАЗОГРЕВ»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

- Выложите готовое блюдо в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс разогрева и прямой отсчет времени.
- По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
- 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 блюдо 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	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО	Жарка мяса	15 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓
	РЫБА	Жарка рыбы	12 мин			
	ОВОЩИ	Жарка овощей	18 мин			
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 55 до 170 °С с шагом в 5 °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,	Автоматический разогрев
ПАР	МЯСО	Приготовление на пару мяса	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
	РЫБА	Приготовление на пару рыбы	25 мин				
	ОВОЩИ	Приготовление на пару овощей	30 мин				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	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	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	Тушение мяса	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
	РЫБА	Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ	Тушение овощей	40 мин				

i В программе «МУЛЬТИПОВАР» функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170 °С.

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

Возможные причины	Способ устранения
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

i 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 смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточной 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 недостаточной высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
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 смажьте 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 приготовлении. 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
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»


t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
45	Закваска	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Приготовление помидки	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	Колчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	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 безе или варенья	170	Жарка в кляре, приготовление наггетсов и картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление во фритюре
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра

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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя 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, удалите 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 закрыть 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.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

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

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

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



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

Хранение и транспортировка

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

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки 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 анти-пригарными 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 (также 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 нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве	
	Приложение <i>Ready for Sky</i> на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение <i>Ready for Sky</i> на мобильном устройстве	
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала	

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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

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

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

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

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


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

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

3 – серийный номер модели

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


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

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

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


МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

- Вимкючайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.


- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.

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

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із при-

ладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M800S
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Тип управління.....	електронний, дистанційний (Ready for Sky)
Стандарт передачі даних.....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна
3D-нагрівання.....	є
Габаритні розміри.....	400 × 295 × 265 мм
Вага нетто.....	4,5 кг

Программи

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 11. ПАСТА |
| 2. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 12. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 3. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 13. СУП |
| 4. ПЛОВ | 14. ЙОГУРТ |
| 5. ЖАРКА М'ЯСА (СМАЖЕННЯ М'ЯСА) | 15. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 6. ЖАРКА РЫБЫ (СМАЖЕННЯ РИБИ) | 16. М'ЯСО НА ПАРУ (М'ЯСО НА ПАРІ) |
| 7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (СМАЖЕННЯ ОВОЧІВ) | 17. РЫБА НА ПАРУ (РИБА НА ПАРІ) |
| 8. ТУШЕНИЕ М'ЯСА (ТУШКУВАННЯ М'ЯСА) | 18. ОВОЩИ НА ПАРУ (ОВОЧІ НА ПАРІ) |
| 9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (ТУШКУВАННЯ РИБИ) | 19. ВАРКА/БОБОВЬІЕ (ВАРІННЯ/БОБОВІ) |
| 10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (ТУШКУВАННЯ ОВОЧІВ) | 20. РАЗОГРЕВ (РОЗІГРІВАННЯ) |

Функції

Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	є
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Блокування панелі управління.....	є

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі з регульованим об'ємом.....	1 шт.
Кошик зі змінною ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.


Плоска ложка.....	1 шт.
Шнур електропитання.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова приладу (схема А1, стор. 4)

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Кришка приладу | 9. Плоска ложка |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 10. Черпак |
| 3. Чаша | 11. Мірна склянка |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 12. Кошик для смаження у фритюрі |
| 5. Панель управління з дисплеєм | 13. Електрошнур |
| 6. Корпус | 14. Контейнер для приготування на парі з регульованим об'ємом |
| 7. Ручка для перенесення | 15. Знімна ручка кошика для смаження у фритюрі |
| 8. Знімний паровий клапан | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

- «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – увімкнення програми «РАЗОГРЕВ»; переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
- «Меню» – вибір автоматичної програми приготування.
-  – блокування панелі управління.
- «-» – зменшення часу приготування, часу відстрочки старту або температури (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Таймер/Отсрочка» («Таймер/Відстрочка») – вибір режиму встановлення часу приготування або часу відстрочки старту.
- «+» – збільшення часу приготування, часу відстрочки старту або температури (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Выбор продукта» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
- «Мультиповар/°C» – вибір програми «МУЛЬТИПОВАР».
- «Старт/» – увімкнення заданого режиму приготування, попереднє вимкнення автотідогріву.
- Дисплей.


Індикатори дисплея (схема А3, стор. 6)

- Програми приготування
- Види продуктів у програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».

- Вибір температури
- Значення температури, часу приготування або часу відкладеного старту
- Вибір часу приготування; індикація режиму приготування
- Вибір часу відстрочки старту; індикація режиму відстрочки старту

I. ПЕРЕД НА ЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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


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

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


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

Щоб уникнути забруднення нагрівального диска й стінок робочої камери приладу, не рекомендується наливати воду й поміщати інгредієнти в чашу, вже встановлену в корпус мультіварки.

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

 **УВАГА!** Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.

Блокування від дітей

Мультіварку REDMOND SkyCooker RMC-M800S обладнано функцією блокування панелі управління від несанкціонованого використання («блокування від дітей»). Для увімкнення блокування натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу. Спалахне індикатор кнопки, після чого всі інші кнопки панелі управління перестануть реагувати на натиснення. Цією функцією можна скористатися у будь-який момент: у режимі очікування, під час встановлення програми або після початку її роботи.

Для розблокування панелі управління натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

Для змінення часу приготування:

1. Після вибору програми приготування на дисплеї з'явиться індикатор «Таймер» і стандартний час приготування.
2. Натисніть кнопку «Таймер/Отсрочка». Час приготування на дисплеї почне мерехтіти.
3. Натисненням кнопок «-» і «+» зменшуйте або збільшуйте час приготування. Для швидкої зміни часу натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

i Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон налаштувань і крок установки, передбачений заздалегідь вибраною програмою приготування, відповідно до таблиці заводських налаштувань.

Для вашої зручності діапазон приготування, що задається в програмах часу, починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо страва не приготувалася в основний час.

У програмі «ПАР» відлік встановленого часу приготування почнеться лише після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

У програмі «ПАСТА» після закипання води лунатиме повторюваний сигнал про необхідність додавання інгредієнтів в киплячу воду. Відлік встановленого часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт/».

Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky

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

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрою) на свій смартфон або планшет.
- i** Мінімальну підтримувану версію операційної системи уточнюйте на офіційному сайті компанії www.redmond.com.ua або в описі до додатка в магазинах App Store і Google Play.
2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані.
3. Відкрийте та оновіть список доступних для з'єднання з мобільним пристроєм приладів.
4. Зі списку доступних пристроїв виберіть пристрій, що підключається. Ім'я пристрою збігається з номером моделі. Ви можете задати нове ім'я або залишити за умовчанням.
5. Підтвердіть підключення обраного приладу і дотримуйтесь інструкцій і підказок на екрані мобільного пристрою. Натисніть і утримуйте кнопку «Таймер/Отсрочка» до початку з'єднання. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки будуть відображатися змінюються символи 0⁰ і 0⁰.

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

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

Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

1. Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Дистанційне управління приладом через додаток Ready for Sky».
2. Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтеся залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена операційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії www.redmond.com.ua або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.
3. Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
4. У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyCooker RMC-M800S з'явиться в списку доступних приладів.

i УВАГА:

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

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

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

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

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні до 24 годин із кроком установки в 5 хвилин.

i Необхідно враховувати, що час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт/».

1. Виберіть програму приготування та встановіть час приготування.
2. Натисніть кнопку «Таймер/Отсрочка», за необхідності змініть час приготування. Ще раз натисніть кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплеї з'явиться індикатор «Отсрочка старта» і час відстрочки (час, що залишився до кінця процесу приготування, з урахуванням часу відкладеного старту).
3. Натисненнями кнопок «-» і «+» зменшуйте або збільшуйте час. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.



Функція відкладеного старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА» та «ПАСТА».

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

Під час встановлення часу відкладеного старту необхідно враховувати, що відлік часу в програмі «ПАР» починається лише після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування (крім програми «ЙОГУРТ») й може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °C упродовж 24 годин.

Під час автопідігріву горить індикатор підігріву, на дисплеї відображається індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», а також прямиий дощовилинний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку «Отмена/Разогрев».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З урахуванням цього в мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції відразу після запуску або під час роботи програми приготування. Для цього після старту програми натисніть та утримуйте кнопку «Старт/☺», поки індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не загасне.

Щоб знову включити автоподогрев, ще раз натисніть і утримуйте кнопку «Старт/☺» (індикатор кнопки «Скасування/Розігрів» загориться).

Загальні рекомендації щодо приготування

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND SkyCooker RMC-M800S книги рецептів, розробленої спеціально для цієї моделі.

Дана книга – це результат великої та копіткої роботи. Усі запропоновані рецепти були розроблені та випробувані в мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S командою наших кухарів, а всі продукти, використані під час їхнього приготування, купувалися в звичайних магазинах.

Зазначені в рецептах інгредієнти, їхня вага, пропорції, вказівки щодо послідовності дій, установи температури й часу або використання автоматичних програм приготування страв

ретельно підбиралися з урахуванням об'єму й виду продуктів, а також особливостей роботи даної моделі мультиварки.


Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату під час використання автоматичних програм, у мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S передбачено універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР» із розширеним діапазоном ручних налаштувань, яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

На свій розсуд ви можете змінювати час і температуру приготування, використовувати широкий набір наявних додаткових функцій.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти. Розмістіть інгредієнти в чаші, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за власним рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- 
УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.
3. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування (відповідний індикатор на дисплеї почне мерехтіти). Для вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку «Мультиповар/°C» на панелі управління. Для увімкнення програми «РАЗОГРЕВ» натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигналу.
4. У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури (стандартне – 100 °C). Встановіть бажану температуру за допомогою кнопок «+» і «-».
5. У програмах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» й «ПАР» передбачено можливість вибору продукту. Під час вибору програми на дисплеї відображатиметься індикатор стандартного виду продукту. Для зміни даного значення натисніть кнопку «Выбор продукта» на панелі управління.
6. Для зміни часу приготування натисніть кнопку «Таймер/Отсрочка» й установіть значення часу, натискуючи кнопки «+» і «-».
7. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. «Відстрочка старту програми»).
8. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/☺». Залежно від вибраної програми зворотний відлік часу приготування почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт/☺» або після досягнення необхідної температури в чаші. У програмі «ПАСТА» зворотний відлік часу приготування

почнеться після закипання води й повторного натиснення кнопки «Старт/».

- i** За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію «Автоподогрев».
- 9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування.
- 10. Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигналу.

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

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури (від 35 до 170 °С, крок зміни 5 °С) і часу (від 2 хвилин до 15 годин, крок зміни – 1 хвилина для інтервалу до 1 години, 10 хвилин для інтервалу понад 1 годину) приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або в Інтернеті. Стандартний час роботи становить 30 хвилин, температура – 100 °С. Функція автопідігріву в цій програмі доступна у разі встановлення температури від 75 до 170 °С.

Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S також дозволяє готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик для смаження (входить до комплекту).

i Пам'ятайте, що стандартна температура в програмі «МУЛЬТИПОВАР» становить 100 °С, час приготування – 30 хвилин. Під час встановлення параметрів програми для смаження у фритюрі обов'язково дотримуйтеся вказівок із книги рецептів або скористайтесь таблицею рекомендованих температур для приготування різних страв і продуктів у даній програмі.

STOP Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100 °С.

Використання кошика для смаження у фритюрі

1. Візьміть знімну ручку, стисніть її біля основи, вставте кінці у відповідне гніздо в кошику та зафіксуйте.
2. Через вказаний у рецепті час обережно відкрийте кришку мультиварки. Опустіть кошик із рівномірно розкладеними продуктами в чашу з розігрітою олією. Будьте обережні: олія дуже гаряча!
3. Кришку мультиварки оставте открытой.
4. Після закінчення програми трохи підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку й зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.

5. Для видалення надлишків олії промокніть продукт паперовим рушником або цупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



Задля безпеки під час смаження у фритюрі використовуйте кухонні рукавиці.



Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію.

Сильне тривале або багатократне нагрівання олії сприяє її окисленню. Не використовуйте одну й ту саму олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

Під час приготування у фритюрі продукти частково вбирають олію. Майте це на увазі, якщо дотримується певної дієти або маєте протипоказання до вживання жирної їжі.



Скористайтесь книгою рецептів від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді. Стандартний час приготування становить 35 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса та рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 15 годин із кроком у 10 хвилин для інтервалу до 1 години та в 30 хвилин – для інтервалу понад 1 години.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендується для смаження м'яса і м'ясних продуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Дopusкається приготування з відкритою кришкою мультиварки.

Програма «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендується для смаження риби й морепродуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 12 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Дopusкається приготування з відкритою кришкою мультиварки.

Програма «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендується для смаження овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкції із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Допускається приготування з відкритою кришкою мультиварки.

Програма «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендується для тушкування риби й морепродуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендується для тушкування овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ПАСТА»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі тощо, відварювання яєць і сосисок. Стандартний час роботи становить 8 хвилин. Діапазон встановлення часу приготування – від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна. Після закипання води через рівні проміжки часу лунає звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу, завантажте інгредієнти та закрийте кришку.



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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш з пастеризованого молока малої жирності. За замовчуванням час приготування складає 35 хвилин. Діапазон часу приготування від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 1 хвилину.

Рекомендації з приготування молочних каш в мультиварці

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;

- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
 - під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.
- Властивості молока і круп, в залежності від місця походження і виробника, можуть різнитися, що іноді позначається на результатах приготування.*

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і вистоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 45 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо її витягти і на ній не залишиться шматочків налиплого тесту – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви.

Програма «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі м'яса та м'ясних продуктів, дієтичних страв, мантів, страв для дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.

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

Програма «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі риби й морепродуктів, дієтичних страв і страв для дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

- Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.
- Дотримуйтеся вказівок «Загального порядку дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

- Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.
- Дотримуйтеся вказівок «Загального порядку дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Програма призначена для приготування овочів і бобових. Стандартний час приготування становить 40 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «РАЗОГРЕВ»

Рекомендується для розігрівання готових продуктів. Програма розігріває страву до 70–75 °C і підтримує її гарячою упродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити вручну. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

- Викладіть готову страву в чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигналу. Спалахне індикатор кнопки, почнеться процес розігрівання та прямий відлік часу.

- Після закінчення роботи програми пролунає сигнал. Прилад перейде в режим очікування.
- Щоб перервати процес розігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.



Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2–3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Зведена таблиця програм приготування (заводські налаштування)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вихід на робочі параметри	Викладений старт	Автопідігрів
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Програма призначена для приготування овочів і бобових	40 хв	5 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	45 хв	10 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО Смаження м'яса	15 хв	5 хв – 2 год / 1 хв			✓
	РЫБА Смаження риби	12 хв				
	ОВОЩИ Смаження овочів	18 хв				
ЙОГУРТ	Призначена для приготування домашніх йогуртів	8 год	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	35 хв	5 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури від 35 до 170°C із кроком в 5°C	30 хв	2 хв – 1 год / 1хв 1 год – 15 год / 10 хв	✓		✓
ПАР	МЯСО Для приготування на парі м'яса	40 хв	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
	РЫБА Для приготування на парі риби	25 хв				
	ОВОЩИ Для приготування на парі овочів	30 хв				
ПАСТА	Для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі тощо, віддаювання яєць і сосисок.	8 хв	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	1 год	10 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓

Програма		Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вікід на робочі параметри	Відключений старт	Автопідігрів
РИС/КРУПЫ		Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді	35 хв	5 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓
СУП		Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів	1 год	10 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ		Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки, а також праженого молока	3 год	10 хв – 1 год / 10 хв 1 год – 15 год / 30 хв	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Тушування м'яса	1 год	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
	РЫБА	Тушування риби	35 хв				
	ОВОЩИ	Тушування овочів	40 хв				

i У програмі «МУЛЬТИПОВАР» функція автопідігріву доступна в разі встановлення температури від 75 до 170 °С.

Система захисту від перегріву

Прилад оснащений системою автоматичного відключення при перегріві. Вимкніть його від електромережі і дайте йому охолонути протягом 30 хвилин. Після підключення до електромережі мультиварка буде готова до роботи. Спрацьовування захисту від перегріву свідчить про неправильну експлуатацію приладу. Можливі причини вилучення наведені нижче.

Можливі причини	Спосіб усунення
Ви використовуєте програму «ВАРКА» з встановленою температурою вище 100 °С	Встановлюйте на програму «ВАРКА» температуру нижче 100 °С
У киплячу воду закладається продукт з холодильника, включена програма «МУЛЬТИПОВАР» з температурою вище 100 °С	Не закладайте холодні продукти в чашу мультиварки з працюючою програмою «МУЛЬТИПОВАР» і встановленою температурою вище 100 °С
У чашу закладається заморожені продукти	Розморозьте заморожені продукти і злийте з них воду

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половику лимона в програмі

- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи програму «РАЗОГРЕВ».
 - Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
 - Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.
- !** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.
- STOP** **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, знімну внутрішню кришку, ущільнювальне кільце і знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимально допустимого рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30–40 хвилин. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

Очищення внутрішньої кришки

- Відкрийте кришку мультиварки.
- Одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори на внутрішній кришці.
- Не докладаючи зусилля, потягніть верхню частину внутрішньої кришки на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.

- Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використання посудомийної машини в даному випадку небажане.
- Витріть обидві кришки досуха.
- Вставте кришку выступами в нижні пази, поєднайте її з основною кришкою та трохи натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана (схема А4, стр. 6)

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

- Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе, як показано на малюнку А.
- Переверніть клапан, відкритіє пластикovu клямку на внутрішньому боці у на- пряму стрілку та зніміть внутрішній кожух (малюнки Б і В).
- Промийте обидві частини клапана.
- Здійсніть складання в зворотному порядку: встановіть кожух на місце, поєднавши виступи на основній частині клапана з відповідними пазами кожуха. Закрийте клямку. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу отворами в протилежний від панелі управління бік.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Видаляйте конденсат після кожного використання за допомогою кухонної серветки, попередньо давши приладу охолонути.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна.

Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

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

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

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари не входять до комплекту поставки мультиварки REDMOND RMC-M800S. Придбати їх, а також дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RB-C530 – чаша з керамічним покриттям

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

RAM-CL1 – щипці для чаші

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

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

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

RHP-M02 – ветчинниця

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

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї з'явилася повідомлення про помилку: E1 – E5	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній, щільно закрийте кришку. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

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

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

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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



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

Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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


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

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий... 12 – грудень)
2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р.... 0 – 2020 р.)
3 – серійний номер моделі

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

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми за переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- 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.

STOP

HAZAR AУDAPЫHЫЗ! 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 жылжиту 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.

STOP

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.

- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- 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, жаракат 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)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау	iOS, Android
Қақпағы	алмалы-салмалы
Ішкі қақпақ	алмалы-салмалы
3D-қыздыру	бар
Габаритті өлшемдері	400 × 295 × 265 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 (А1 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. Өлшеу 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 (А2 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/°С» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау.
9. «Старт/ » – әзірлеудің белгіленген режимін қосу; әзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау.
10. Дисплей.

Дисплей құрылымы (А3 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.



Корпустағы 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 мультитіпсіргіштің 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 антикүйгіш 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 беруді 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. МУЛЬТИТІПСІРГІШТІ 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 қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

1. Өзіңіздің смартфон немесе планшетіңізге Ready for Sky қосымшасын App Store немесе Google Play қосымша магазиндерінен жүктеуге болады (пайдаланылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты).
- i** Минималды қолдатын операциялық жүйені компанияның www.redmond.com ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндегі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.
2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындап отырыңыз.
3. Мобильді құрылғымен қосылу үшін қол жетімді құралдардың тізімін ашыңыз және жаңартыңыз.
4. Қол жетімді құрылғылар тізімінен қосылатын құрылғыны таңдаңыз. Құрылғы атауы үлгі нөміріне сәйкес келеді. Сіз жаңа атауды орната аласыз немесе әдепкі параметрді қалдыра аласыз.
5. Таңдалған құралдың қосылғанын растап, ұялы құрылғы экранындағы нұсқаулар мен нұсқауларды орындаңыз. Қосу басталғанға дейін «Таймер/Отсрочка» түймесін басып тұрыңыз. Байланыс кезінде мультиваркалар ауысатын таңбалар 0^0 және 0_0 көрсетіледі.

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

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

R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орна-

тылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.com.ru ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.

3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyCooker RMC-M800S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

1 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

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

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

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

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

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.

1 *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. МАНЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез буылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жаңа саруылған 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 ескеру қажет (су қайнаған соң және тостағандағы бұдың 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 °C 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» түймесігін 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 реттілігі, 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 °C-дан жоғары қюға 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.
2. Қақпақты сыртыл 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/°C» түймесін басыңыз. «РАЗОГРЕВ» бағдарламасын қосу үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз.
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдағанда, дисплейде дайындау температурасының (әдепкі бойынша – 100°C) 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 жаңады) 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. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.companysaytında таба аласыз.**

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы берген температура (35 – тен 170 °C дейін, өзгерту қадамы 5 °C) және уақыт (2 минуттан 15 сағатқа дейін, өзгерту қадамы-1 минут 1 сағатқа дейін, 1 сағаттан астам интервал үшін 10 минут) параметрлері бойынша тағам дайындауға арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында Redmond SkyCooker RMC-M800S мульти-варкасы ас үй құралдарының бір қатарын ауыстыра алады және бұрынғы Аспаздық кітап немесе Интернетте табылған Сізді қызықтырған кез келген рецепт бойынша тағам дайындауға мүмкіндік береді. Әдепкі бойынша жұмыс уақыты 30 минут, әдепкі температура – 100 °C. Бұл бағдарламада автожылыту функциясы 75 тен 170 °C дейінгі температураны орнатқанда қол жетімді.


«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында Redmond SkyCooker RMC-M800S мульти-варка қуыруға арналған арнайы себетті (жынытққа 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.**

 **Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жоғары қюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

Фритюрде қуыру үшін себетті пайдалану

1. Алмалы-салмалы қаламды алыңыз, оны түбінен сығыңыз, ұштарын тиісті ұяшыққа себетке салып, бекітіңіз.
2. Рецепт арқылы көрсетілген уақытта мультиварка қақпағын мұқият ашыңыз. Опустите себетіне отырып, біркелкі разложенными өнімдерімен тостағанға с разогретыми майы. Абай болыңыз: май өте ыстық!
3. Мультиварка 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.**

Құшті 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 рецепті кітабын немесе түрлі тағамдарды дайындау үшін ұсынылған температуралардың арнайы кестесін пайдаланыңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күрішті және жарманың әр түрлі түрлерінен пісірілген ботқаларды пісіру үшін, сондай-ақ гарнирлерді дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 35 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 4 сағатқа дейін 1 минутқа орнату қадамымен.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы


Тушенка, рулька, салқындатқыш, құйма дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 3 сағат. Дайындау уақытын орнату диапазоны – 10 минуттан 15 сағатқа дейін, орнату қадамы 10 минуттан 1 сағатқа дейін және 30 минуттан 1 сағаттан астам уақыт аралығы үшін.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Ет, балық немесе көкөніспен палу үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 1 сағат. Дайындау уақытын орнату диапазоны 10 минуттан 2 сағатқа дейін орнату қадамы 5 минутқа.


«ЖАРКА МЯСА» бағдарламасы

Ет және ет өнімдерін қуыру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 15 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін 1 минутқа орнату қадамымен. Бұл бағдарламада «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ.

 *Ингредиенттер күйіп кетпеу үшін, рецепті кітаптарының нұсқауларын орындаңыз, тостағанның мазмұнын мезгіл-мезгіл араластырыңыз. Қақпағы ашық мультиварка дайындауға жол береді.*


«ЖАРКА РЫБЫ» бағдарламасы

Балық пен теңіз өнімдерін қуыру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 12 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін 1 минутқа орнату қадамымен. Бұл бағдарламада «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ.

 *Ингредиенттер күйіп кетпеу үшін, рецепті кітаптарының нұсқауларын орындаңыз, тостағанның мазмұнын мезгіл-мезгіл араластырыңыз. Қақпағы ашық мультиварка дайындауға жол береді.*

«ЖАРКА ОВОЩЕЙ» бағдарламасы

Көкөністерді қуыру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 18 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін 1 минутқа орнату қадамымен. Бұл бағдарламада «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ.

 *Ингредиенттер күйіп кетпеу үшін, рецепті кітаптарының нұсқауларын орындаңыз, тостағанның мазмұнын мезгіл-мезгіл араластырыңыз. Қақпағы ашық мультиварка дайындауға жол береді.*

«ТУШЕНИЕ МЯСА» бағдарламасы

Ет пен ет өнімдерін сөндіру үшін, сондай-ақ ұзақ уақыт жылу өңдеуді қажет ететін салқын-датқыштар мен басқа да тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 1 сағат. Дайындау уақытын орнату диапазоны – 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.

«ТУШЕНИЕ РЫБЫ» бағдарламасы


Балық және теңіз өнімдерін сөндіру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 35 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны – 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.

«ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ» бағдарламасы

Көкөністерді сөндіру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 40 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны – 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.

«ПАСТА» бағдарламасы

Макарон өнімдерін, тұшпара, хинкали және т.б. дайындау, жұмыртқа мен шұжықтарды қайнату үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 8 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны – бастап 1 сағатқа дейін 1 минутқа орнату қадамымен. Бұл бағдарламада «Отсрочка старта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ. Суды қайнатқаннан кейін тең уақыт аралығында дыбыстық сигнал беріледі. Аспаптың қақпағын ашып, ингредиенттерді жүктеп, қақпақты жабыңыз.

 *Кейбір өнімдерді дайындау кезінде (мысалы, макарон, тұшпара және т.б.) көбік түзіледі. Оның шыныаяқтан ағып кетуінің алдын алу үшін, қайнаған суға өнімді салғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.*


«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағат дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Мультиваркада сүт ботқасын дайындау бойынша ұсыныстар

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарманы су таза болғанынша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т. б.);
- мультипісіргіш табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецепті кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз..

 *Сүт пен жарма қасиеттері өндіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.*

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.

«СУП» бағдарламасы

Әр түрлі бірінші тағамдарды (сорпа, борщ, тұздық, құлақ, щи, солянка және т.б.), сондай-ақ компоттар мен сусындарды дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 1 сағат. Дайындау уақытын орнату диапазоны 10 минуттан 8 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогурт дайындау және қамырды құю үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 8 сағат. Дайындау уақытын орнату диапазоны – 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.

Бұл бағдарламада автожөндіру функциясы жоқ.



Йогурт дайындау үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогурт үшін арнайы баншалар жиынтығын пайдалана аласыз (бөлек сатып алынады).

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Пісіру үшін ұсынылады (кекстер, бисквиттер, пирогтар). Әдепкі жұмыс уақыты 45 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 10 минуттан 8 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен.



Бисквит дайындығын оған ағаш таяқ сұғып тексеруге болады (тіс шұқығыш). Егер оны шығарсаңыз, онда жабысқан қамыр кесектері қалса – бисквит дайын. Нанды дайындау кезінде тағамды дайындаудың барлық кезеңдерінде автоматты түрде қыздыру функциясын ажырату ұсынылады.

«МЯСО НА ПАРУ» бағдарламасы

Бұға ет және ет өнімдерін, диеталық тағамдарды, мант, балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 40 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін орнату қадамы 5 минутқа дейін.

Осы бағдарламада дайындау үшін реттелетін көлемі бар арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жиынтыққа кіреді).

1. Ыдысқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға дайындау үшін контейнердің ішкі тостағандарын ыдыстың шетіндегі шығыңқы жерлер пазаға енетіндей етіп сыртқы жиегіне салыңыз. Жиектің 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.

«РЫБА НА ПАРУ» бағдарламасы

Бұға балық және теңіз өнімдерін, диеталық тағамдарды және балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 25 минут. Дайындау уақытын

орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін орнату қадамы 5 минутқа дейін. Осы бағдарламада дайындау үшін реттелетін көлемі бар арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жиынтыққа кіреді).

1. Ыдысқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға дайындау үшін контейнердің ішкі тостағандарын ыдыстың шетіндегі шығыңқы жерлер пазаға енетіндей етіп сыртқы жиегіне салыңыз. Жиектің 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.

«ОВОЩИ НА ПАРУ» бағдарламасы

Бұға көкөніс, диеталық және вегетариандық тағамдарды, балалар тағамдарын дайындау үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 30 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 2 сағатқа дейін орнату қадамы 5 минутқа дейін.

Осы бағдарламада дайындау үшін реттелетін көлемі бар арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жиынтыққа кіреді).

1. Ыдысқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға дайындау үшін контейнердің ішкі тостағандарын ыдыстың шетіндегі шығыңқы жерлер пазаға енетіндей етіп сыртқы жиегіне салыңыз. Жиектің 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.

«ВАРКА/БОБОВЫЕ» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақ пісіру үшін ұсынылады. Әдепкі жұмыс уақыты 40 минут. Дайындау уақытын орнату диапазоны 5 минуттан 8 сағатқа дейін орнату қадамымен 5 минут.

«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 аспаптың корпусына салыңыз, ол қыздыру элементімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.
2. Мультиварка қақпағын нұқуды естігенше жабыңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз. Түйме индикаторы жанады, жылыту процесі және уақыты 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	Бағалық күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Көкөністер мен бұршақты пісіру	40 мин	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Ашытқы және қатпарланған қамырдан кекстер, бисквиттер, пісіру, пирогтар пісіру	45 мин	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО Етті қуыру	15 мин	5 мин – 2 сағ / 1 мин			✓
	РЫБА Балықты қуыру	12 мин				
	ОВОЩИ Көкөністерді қуыру	18 мин				
ЙОГУРТ	Әртүрлі йогурт түрлерін дайындау	8 сағ	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Сүтте ботқа дайындау	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР	5°C қадаммен 35 тен 170°C дейінгі температураны орнату мүмкіндігі бар әр түрлі тағамдарды дайындау	30 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 15 сағ / 10 мин	✓		✓
ПАР	МЯСО Бұға ет дайындау	40 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
	РЫБА Балықты бұға дайындау	25 мин				
	ОВОЩИ Көкөністерді бумен дайындау	30 мин				
ПАСТА	Бидайдың әртүрлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау; сосискаларды, тұшараларды және басқа да жартылай фабрикаттарды пісіру	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	✓		✓
РИС/КРУТЫ	Әртүрлі жармалар мен гарнирлерді дайындау. Суда сусымалы ботқаларды пісіру	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бағалық күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Автоқыздыру
СУП	Сорпаларды, май қую, көкөніс және суық сорпаларды дайындау	1 сағ	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Буктырманы, рульканы, салқындатқышты, құйманы дайындау	3 сағ	10 мин – 1 сағ / 10 мин 1 сағ – 15 сағ / 30 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО Етті сөндіру	1 сағ	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
	РЫБА Балықтарды сөндіру	35 мин				
	ОВОЩИ Көкөністерді сөндіру	40 мин				

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында автокөтергіш функциясы 75 тен 170 °C дейінгі температураны орнату кезінде қол жетімді.

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 қорғаудың 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 тоңазытқыштан өнім салынады, температурасы 100°C жоғары «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қосылған	«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасымен жұмыс істейтін және белгіленген температурасы 100 °C жоғары мультиварка тостағанына суық өнімдерді салмаңыз
Тостағанға мұздатылған өнімдер салынады	Мұздатылған өнімдерді ерітіңіз және олардан су ағызыңыз

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас іісін кетіру үшін ішінде «МЯСО НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- 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.

Табаңы тазалау

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



Табаңы 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 пластмасса бекіткіштің 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 сәл 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.



HAZAR! 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 контейнерге 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 қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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



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 қыздыру аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

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

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

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультипісіргіштеріне тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультипісіргіштеріне қолданылуы мүмкін.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшінішті мультипісіргіштеріне, 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 туындады: 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
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 жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қиық орнатылған	Табады қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табады қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ығы қиысты естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Синхронизациялау әрекеті сәтсіз болды	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясы өшіп тұр	Ұялы құрылғыда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасы белсенді емес	Ұялы құрылғыда Ready for Sky қолданбасын ашыңыз
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шеңберде тұрғанына көз жеткізіңіз



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай да бір істен шығу орын алған кезде **сервистік орталыққа жүгіну міндетті емес. REDMOND техникалық қолдау қызметіне барыңыз және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосымшаның жұмысы жөніндегі ескертулеріңіз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің еліңіздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін www.redmond.com/ru сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтыра отырып көмекті алуға болады.**

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді www.r4s.redmond.company.

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

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

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

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

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

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

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

RMC-M800S-CIS-UM-1