

REDMOND

Мультиварка SkyCooker RMC-M40S

Руководство по эксплуатации



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»



RUS7
UKR18
KAZ27



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Тэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньхен, 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.

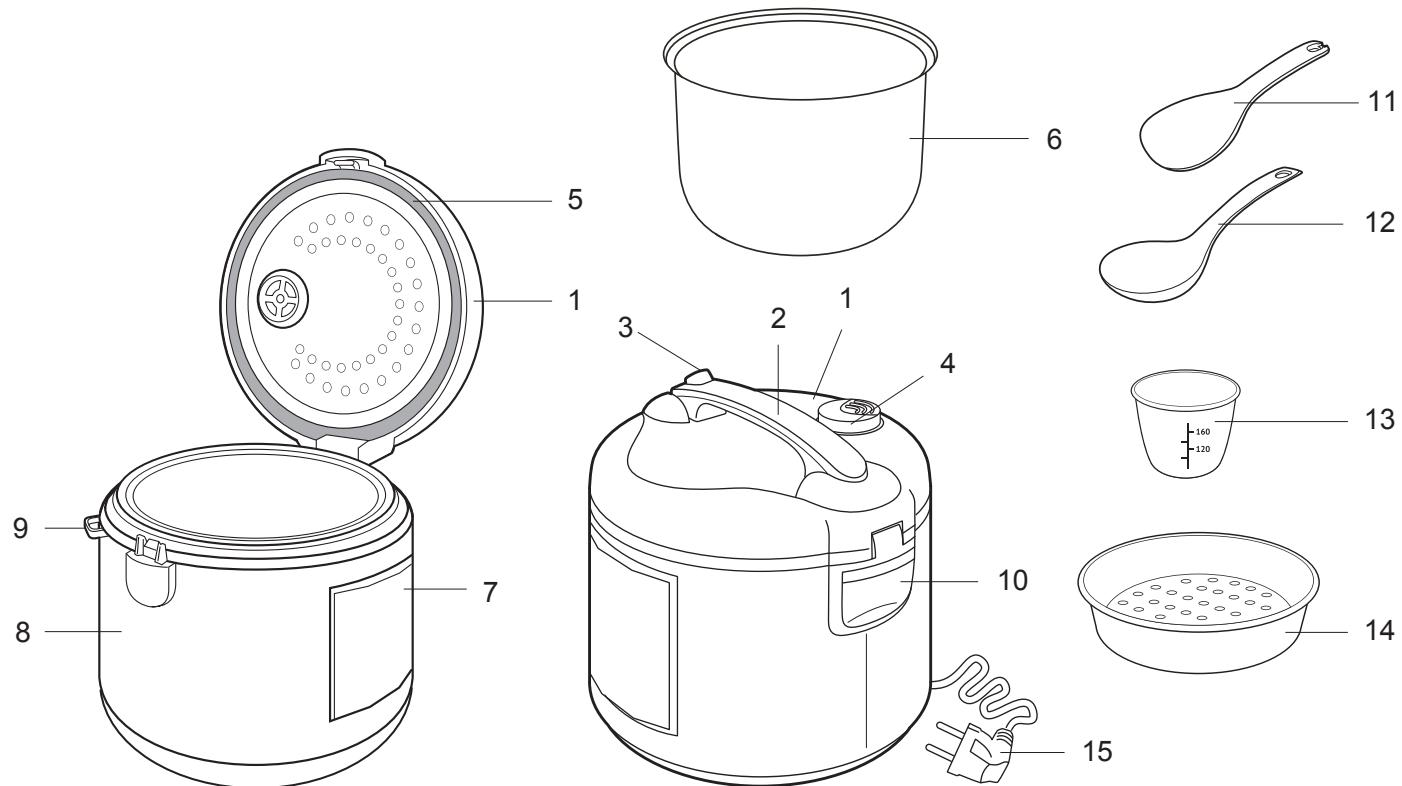
© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

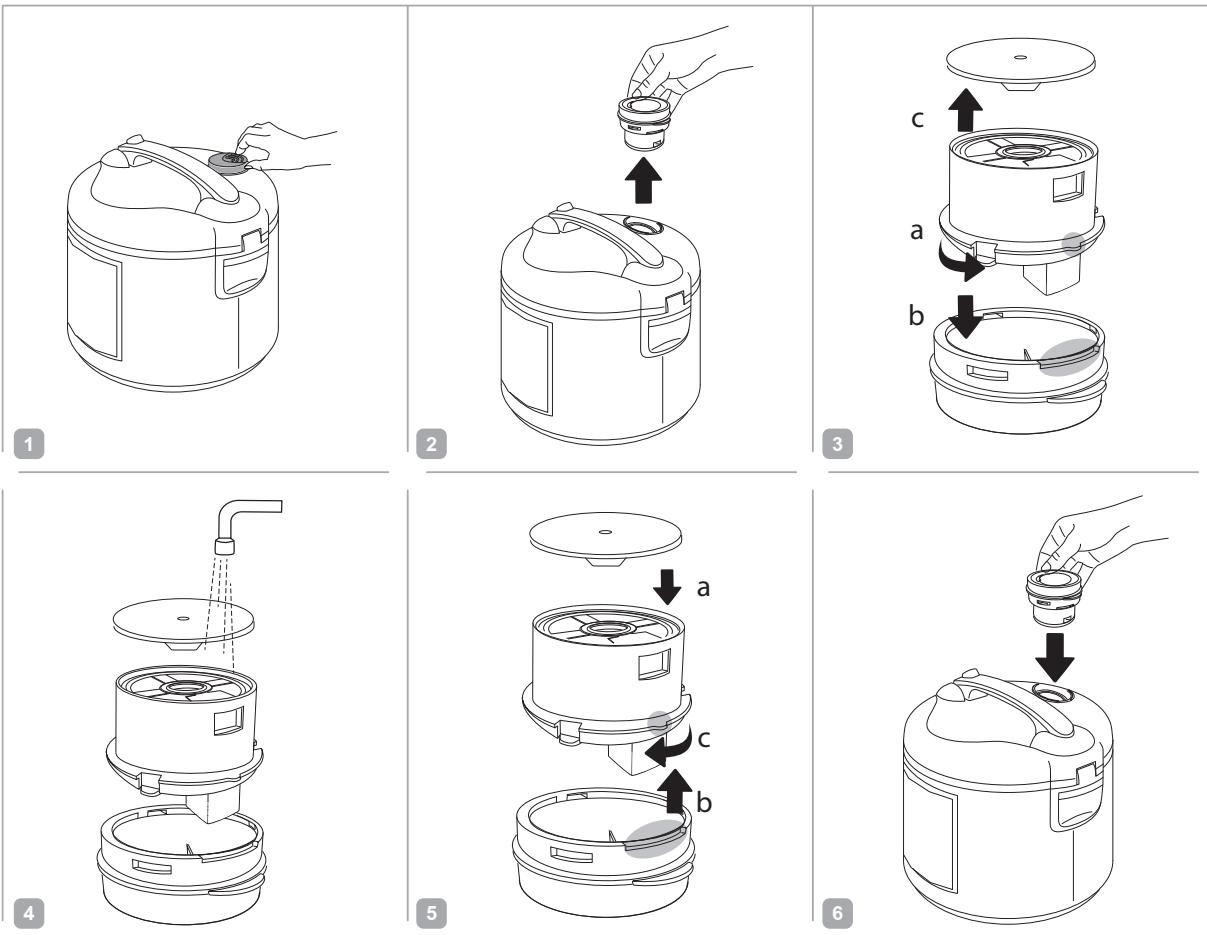
A1



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка SkyCooker RMC-M40S – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

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

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



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочтайте 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.

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 включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайному запуске программы приготовления это при-

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M40S
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан	съемный
Габаритные размеры.....	285 × 295 × 285 мм
Вес нетто.....	2,5 кг

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. ЖАРКА	13. ПИЦЦА
2. ВАКУУМ	8. ВЫПЕЧКА	14. МОЛОЧНАЯ КАША
3. ХЛЕБ	9. ТУШЕНИЕ	15. ПЛОВ
4. ПАР	10. СУП	16. ТОМЛЕНИЕ
5. ВАРКА	11. ЙОГУРТ	17. ЭКСПРЕСС
6. ПАСТА	12. РИС/КРУПЫ	

Функции

Ready for Sky (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка	1 шт.	Мерный стакан	1 шт.
Чаша	1 шт.	Шнур электропитания	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.	Книга рецептов	1 шт.
Черпак	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Плоская ложка	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. Держатель для черпака/ложки |
| 2. Ручка для открывания крышки | 10. Контейнер для сбора конденсата |
| 3. Кнопка открытия крышки | 11. Плоская ложка |
| 4. Съемный паровой клапан | 12. Черпак |
| 5. Уплотнительное кольцо | 13. Мерный стакан |
| 6. Чаша | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 7. Панель управления с дисплеем | 15. Шнур электропитания |
| 8. Корпус | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопки выбора программ приготовления.
2. Кнопка – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.
5. Кнопка – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка – переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут, включение/выключение звуковых сигналов.
7. Кнопка – включение/выключение прибора.
8. Кнопка – уменьшение значения параметра.
9. Кнопка – увеличение значения параметра.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- A. Индикатор значения времени, работы программы «ЭКСПРЕСС».
- B. Индикатор значения температуры.
- C. Индикатор режима приготовления.
- D. Индикатор режима отсрочки старта.
- E. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- F. Индикатор режима автоподогрева/разогрева.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на оби, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

ВНИМАНИЕ! Поднимать за ручку прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky**

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

1. Загрузите приложение Ready for Sky из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- Минимальную поддерживаемую версию операционной системы уточняйте на официальном сайте компании www.redmond.company или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.**
2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
3. Переведите прибор в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»). Нажмите и удерживайте кнопку на панели управления мультиварки до начала соединения с мобильным устройством.
4. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы и . После установки соединения прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
5. Для отключения мультиварки от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку до звукового сигнала, когда мультиварка находится в режиме ожидания.



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

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

- Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky».
- Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.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.
- Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
- В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M40S появится в списке доступных приборов.



ВНИМАНИЕ:

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

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

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

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

Отключение звуковых сигналов

- Подключите прибор к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «— — —»). Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись **50n**.
- Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку или . На дисплее появится надпись **SOFF** и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы, нажмите кнопку или (на дисплее загорится надпись **50n**, индикатор погаснет).
- Не нажмайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

Установка времени приготовления

Вы можете устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

- После выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию и индикатор , начнет мигать значение часов индикатора времени.
- Для увеличения значения параметра нажмите кнопку , для уменьшения – кнопку .
- Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок и .
- Не нажмите кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Отсрочка старта программы

Функция отсрочки старта позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить стар트 программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

- Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы и установки времени приготовления нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
- Чтобы увеличить значение параметра, нажмите кнопку , чтобы уменьшить – кнопку .
- Нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок и .
- Не нажмите кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически. На дисплее отобразится установленное время приготовления и индикатор .

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Во время работы функции на дисплее отображается обратный отсчет времени до старта программы. Чтобы увидеть установленное время приготовления, нажмите кнопку .

При запуске программы по окончании отсрочки старта прозвучит звуковой сигнал.

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости

автоподогрев можно выключить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «—»).

i Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» и при установке температуры приготовления ниже 80 °C.

Предварительное отключение автоподогрева

Если включение автоподогрева нежелательно, данную функцию можно заблаговременно отключить. Для этого после запуска программы или отсрочки старта нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

Разогрев блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «—»).
3. Нажмите кнопку . Загорится индикатор на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70–75 °C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

💡 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2–3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 180 °C с шагом в 1 °C. Минимальное время приготовления – 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки – 1 минута.

💡 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления

(например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажмите кнопку , для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажмите кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.

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

Для изменения времени приготовления

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. 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 поверх-

ности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку прибора до щелчка. Подключите его к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания.

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

- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появятся значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку и установите желаемое значение. Используйте кнопку для увеличения значения, кнопку – для уменьшения.

- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.
- При необходимости установите время отсрочки старта. Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ПАСТА», «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС».
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ПАСТА», «ЖАРКА» и «РИС/КРУПЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

- При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт» (индикатор погаснет). Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End, прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «— — »). Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее горит индикатор .
 - Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента выхода на заданную температуру	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Звуковые сигналы	Отсрока старта, час	Снимите пенку/Закипание	Переворни-хлеб	Автоподогрев, час
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон температуры 35–180 °C с шагом в 5 °C		00:30	0:02 – 12:00 / 1 мин; при температуре выше 150 °C: 0:02 – 2:00 / 1 мин		24			12
ВАКУУМ	Приготовление различных продуктов в вакуумной упаковке		2:30	0:10 – 12:00 / 10 мин		24			
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 мин		24			3
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов		0:35	0:05 – 2:00 / 5 мин		24			12
ВАРКА	Варка овощей и бобовых		0:40	0:10 – 8:00 / 5 мин		24			12
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов		0:08	0:02 – 1:00 / 1 мин					
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд		0:18	0:05 – 2:00 / 1 мин					12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1:00	0:10 – 4:00 / 5 мин		24			4
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд		1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин		24			12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов		1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин		24			12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта		8:00	0:10 – 12:00 / 5 мин		24			
РИС/КРУПЫ	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп		0:25	0:05 – 4:00 / 1 мин		24			12

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента выхода на заданную температуру	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Звуковые сигналы		
						Снимите пенку/ Закипание	Переверните хлеб	Автоподогрев, час
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками		0:20	0:10 – 1:00 / 5 мин	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке		0:30	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)		1:00	0:10 – 2:00 / 5 мин	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде			Автоматическое отключение после полного выпаривания воды				

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



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

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- 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.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы «ХЛЕБ» идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. 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.

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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару (на 500 г продукта при объеме воды 600–1000 мл)

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	20/30	Манты/хинкали	20
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	30	Картофель (разрезанный на 4 части)	20
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	15	Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	30
Фрикадельки/котлеты	15/20	Свекла (разрезанная на 4 части)	80
Рыба (филе)	10	Овощи (свежезамороженные)	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	5	Яйцо куриное	10

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

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушиены 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

Возможные причины		Способы решения
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту

Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стеки 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. Стремитесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Стремитесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенным автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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 «ГЛАР».

- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его 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!

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка внутренней крышки

Для очистки внутренней крышки используйте влажную кухонную салфетку или губку. После очистки вытрите поверхность крышки насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме A3 (стр. 6).



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

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя общим правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

Боковые стены рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

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

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дистрибутеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки на чаше позволяет вынимать и переносить наполненную чашу.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару

Используется для приготовления различных продуктов на пару. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, не подвержен деформации, не впитывает запахи и не выделяет токсичных веществ под воздействием высокой температуры.

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RHP-M02 – ветчинница

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).

RB-C508 – чаша с керамическим покрытием

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке «E1»	Прибор подвергся переохлаждению	После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Сообщение об ошибке «E2»	Ошибка самотестирования	Отключите прибор от электросети на несколько минут и вновь подключите к электросети. При повторном возникновении ошибки обратитесь в сервис-центр
Сообщение об ошибке «E3»	Прибор перегрелся	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть
Сообщение об ошибке «E4»	Чаша в прибор не установлена или установлена пустой	Убедитесь в правильности установки чаши
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрощуп подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неправильна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабилено 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
	Крышка закрыта не плотно 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 затянута, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала



ВНИМАНИЕ! В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической

поддержки REDMOND по телефону 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и 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 и на сайте <https://r4s.redmond.company/>. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://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, расположенному на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

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

3 – серийный номер модели

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

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



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мүқият өкінгиз және анықтамалық ретінде сақтап қойыныз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауды мүмкін барлық жағдайларды қамтывайтын. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мүқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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



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



- Аспапты пайдаланған сон, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың, байқауында болмаған балалардың, тиисті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен

қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

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

STOP НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	SkyCooker RMC-M40S
Куаты.....	700 Вт
Кернеу	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан корғау.....	I дәреже
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау.....	iOS, Android
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	кулоге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габариттік өлшемдері.....	285 × 295 × 285 мм
Нетто салмағы	2,5 кг

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ВАКУУМ
3. ХЛЕБ (НАН)
4. ПАР (БУДА)
5. ВАРКА (КАЙНАТУ)
6. ПАСТА
7. ЖАРКА (ҚҰЫРУ)
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
10. СУП (СОРПА)
11. ЙОГУРТ
12. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
13. ПИЦЦА
14. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТИ БОТҚА)
15. ГЛОВ (ПАЛАУ)
16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
17. ЭКСПРЕСС

Функциялар

Ready for Sky (ұялы құрылғыны қашықтықтан басқару).....	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

Жиынтық

Мультипісрігіш.....	1 д.	Тегіс қасық	1 д.
Казандығы.....	1 д.	Электрмен көркөндейрітін	1 д.
Өлшеуіш стакан.....	1 д.	Рецептілірнің кітабы	1 д.
Бумен әзірлеу арналған ыдыс.....	1 д.	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 д.
Қауға	1 д.	Сервистік кітапша	1 д.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру-барьсында дизайна, жинақталуға, соньмен крат бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқыла. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Мультипісріштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Суырылғып алынатын буландырыш қақпақ
5. Тыбыздығыш сақина
6. Тостаған
7. Дисплеймен бірге басқару пернесі
8. Корпус
9. Ожауға арналған ұстағыш
10. Конденсатты жинауға арналған контейнер
11. Тегіс қасық
12. Ожау
13. Өлшеуіш стакан
14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер
15. Элетр қоректендірігіш шнур

Басқару панели (A2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы
2. батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды ешіру
3. батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне өтү
4. «Старт» батырмасы – әзірлеудің үсінілған режимін қосу
5. батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу/ажырату.
6. батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өтү, дыбыстық дабылдарды қосу/ажырату.
7. батырмасы – құрылғыны қосу/сөндіру

8. батырмасы – параметрдің мәнін азайту
9. батырмасы – параметрдің мәнін арттыру

Дисплей құрылымы (A2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт шамасының индикаторы, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс.
- B. Температура шамасының индикаторы.
- C. Әзірлеу режімінің индикаторы.
- D. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- E. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- F. Автоожылуу/жылыту режимінің индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастары қораптан абайлап шығарыныз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Корпустағы ескертептің жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бүйімнің сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегендө 2 сағатқа болған температурасында ұстап керек.

Бүйім корпустыңың ылғал матамен сұртіп, табақты жуыныз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен ий шықпа үшін оның тазалығы («Аспапты құтуді» караңы). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық пен температурадан зардал шегегү мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей катты тегіс көлденең бетке орнатыныз. Әзірлеудің алдында тостаған және мультипісріштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі боліктерінде закым, жарық және басқа ақаулоқтықтына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен затболмауы керек.

Аспаптың ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын айласыдан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйіш жабындының закымданына ақеліп соктырылады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қоянғыс немесе күнбағыс майын құйынғыз.

МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақлақтағы тұтқадан ұстап көтерменің!

II. МУЛЬТИПІСРІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

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

Минималды пайдаланылатын операциялық жүйенің компанияның www.redmond.company ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндеңгі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.

2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орындаңыз.
3. Құралдың күті режімінде ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). Мобилді құрылғымен қосылудың басталған уақытына дейін мультипісріштің басқару панелінде батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.
4. Қосылған кезде мультипісріштің дисплейінде келесі символдар шығады және Косуды орнатқаннан кейін құрал дыбыстық дәбылды береді және күті режімінде ауысады.
5. Мультипісріштің күті режимінде болған кезде, мультипісріштің мобилді құрылғыдан ажырату үшін дыбыстық дәбыл естілгенде дейін батырмасын басып тұрыңыз.

Берілген режимдің көзінде құралды пайдалану егер байланысты мобилді құрылғы үтікten 15 метр радиуста болған жағдайдаға ғана мүмкін болады.

Интернет желісі арқылы әлемнің кез келген нүкtesінен техниканы R4S Gateway қосымшасы, сондай-ак интеграцияланған гейтвейсі 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 үйінізде және үялы құрылғының бар Ready for Sky сериялық құралдар арасындағы көпір болады.

R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Ready for Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару» белімінде сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап койыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктел алғыңыз және орнатыңыз. Оnda Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.company ресми сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу 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 сауасының жағарыдан төмөнге жүріңіз (свайп): SkyCooker RMC-M40S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

Тұрғыты қосылышты қамтамасыз етушін R4S Gateway қосымшасы бар сіздің үй смарт-фоныңыз немесе планшетіңіз пайдаланатын тұрмыстықспалттан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс.

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

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

Гейтвей-құрылғысына бірнеше үялы құрылғылар қосыла алады, яғни сол бір аспалты бірнеше пайдалануши басқара алады. Сонымен бірге аспал сонғы алынған команданды орындаған болады (бір сатте R4S Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осыланысты негізгі қосымша және R4S Gateway қосымшасы арқылы аспалты бір уақытта басқару мүмкін емес (аспалты алыс және жақын аймақтан бір уақытта басқаруға болмайды).

Дыбыс сигналдарын сөндіру

1. Аспалты электр желісіне қосыңыз. Қурал күті режиміне ауысады (дисплейде «—» индикаторы бейнеленеді). батырмасын басыңыз және үстап тұрыңыз. Дисплейде ғім температура индикаторының орнына «SOFF» жазбасы жанады.
2. Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін немесе батырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін немесе батырмасын басыңыз (дисплейде «SOFF» жазбасы жанады, индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

Әзірлеу уақытын орнату

Мультипісрігштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдаған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейде шамасының жылықтай бастанады.
2. Параметр шамасын арттыру үшін батырмасын басыңыз, ал кеміту үшін батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын және батырмаларының көмегімен орнатыңыз.
4. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды (минималды) шамасына қол жеткізгенден кейін, орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы пайда болады, уақыт индикаторындағы уақыт шамасы жылпылықтауды бастайды.
2. Параметр шамасын көбейту үшін, батырмасын басыңыз, азайту үшін – батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын және батырмаларының көмегімен орнатыңыз.
4. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады. Дисплейде әзірлеудің орнатылған уақыты және индикаторы көсетіледі.

Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасының қол жеткізгенден кейін орнату диапазон басынан бастанады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз. Функция жұмыс істеп тұран кезде дисплейде бағдарламаның бастамасына дейінгі уақыттың көрінілгендей. Әзірлеудің белгіленген уақытын көрү үшін батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосқан кезде бастаманы шегеру аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі.

i Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сут, ет, ірішік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалану үысынлайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылды)

Бул функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75 °C шектерінде сақтай алады. Автожылды ту жұмыс жасаған кезде батырмасының жарықтық индикаторы жанады. Қажет болса автожылдыруды батырмасын баса отырып, шеңберге болады. Қуралды күті режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «—» индикаторы бейнеленеді).

i «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылтыу қызметі жұмыс жасамайды және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын орнату барысында әзірлеу температурасы 80°C-тан томен.

Автожылдыуды алдын ала сөндіру

Егер автожылдыруды қосу қажет емес болса, бул функцияны уақыттың ажыратуға болады. Ол үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін немесе старттың уақыттың шеңбергеннен кейін «Старт» батырмасын басыңыз. Осы мақсатта старт уақытын кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылдыуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

Тағамдарды жылдыту

Мультипісрігшін салықтан тағамдарды жылдыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісрігіш корпусына орнатыңыз.

2. Қақпакты жауып, аспалты электр желісіне қосыңыз, басқышын басыңыз. Құралды күтүрежіміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).
 3. батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы жанады. Таймер жылдыту уақытын тікелей санай бастайды.
- Аспал тағамды 70–75 °C дейін жылдыту, оны ыстық, күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда батырмасын басу арқылы жылдыту туқтатуға болады. Құралды күтүрежіміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).

Автожылдыту және жылдыту функциялары арқасында мультипісрігіш өнімдерді 12 сағатқа дейін ыстық, күйінде сақтайды алады, алайда біз тағамды ыстық, күйінде 2-3 сағаттан астам калдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзініз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыныз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланыңыз, сіз бағтауларды тікелей әзірлеу барысында взертте аласыз.

- «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде колжетімсіз. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температурานы өзгерту – 1 °C қадаммен 35–180 °C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдаудыңған бағдарламаға байланысты, орнату кадамы – 1 минут.
- «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясынан өзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет етептің курделі рецептерін бойынша тағамды өзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жылпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгендегіндей орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Әзірлеу автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура бағдарлама жұмысы аяқталғанша немесе жаңа өзгертуге дейін көрсетіліп тұрады.

Әзірлеу температурасы 150 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жылпылықтайады.

2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын басыңыз.
3. батырмасын қайта басыңыз және және батырмаларының қөмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгендегіндей орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, үстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Әзірлеу автоматты түрде сақталады.

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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездеңі әрекеттердің жалпы тәртібі

МАНЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісірүшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жоғары көрға Тыйым САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызыл кеттіне және сынуына әкелу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ», «ПИЦЦА» бағдарламаларын қолдануға Тыйым САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемең).
2. Ингредиенттерді мультипісрігіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырыңыз, оны аспал корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сүйкітық тостағанының ішкі бетіндегі максималды белгісінен төмен болуын бакылаңыз. Тостаған қыаштықсыз орнатылғандығына және қыздырышы элементпен тығыз жана сатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісрігіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспалты электр желісіне қосыңыз. Құралды күтүрежіміне ауыстырыңыз.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін күтүрежімде «Старт» батырмасын басыңыз. КӨНІЛГАУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісірептің болсаңыз, онда құралдың қақпағы ашиқ қалдырыныз.

4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жындағы индикатор жанады, дисплейде әдепті әзірлеу уақыты мен индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температурасын әдепті шамасы шығады.

- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орнатып аласыз. Мәнді арттыру үшін батырмасын, азайту үшін батырмасын пайдаланыңыз.
5. Егер сіздің әдепті бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын взертте аласыз.
 6. Қажет кезде старттың кейінде қалдыру уақытын орнатып аласыз. Старттың уақытын шегеру функциясы «ПАСТА», «ЖАРКА» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қолжетімсіз.

7. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін, «Старт» батырмасын басыңыз,  индикаторы жанады (егер бұл функция қосулы болса), әзірлеу уақытының көрі санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостаганда қажетті температураларға қол жеткізгенен кейін басталады.
- i** «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» және «РИС/КРУПЫ» бағдарламаларында әзірлеудің орнатылған уақытын есептөу тек күралдың белгіліген жұмыс температурасына шыққаннан кейін ғана басталады, «ПАСТА» бағдарламасында әзірлеудің уақытын көрі есептөу сүйнегендегін көрінгенде.
- Қажет кезде «Старт» батырмасын баса отырып, автожылдыту функциясын алдын ала сөндірге болады, автожылдыту индикаторы сөнеді. батырмасын қайтадан басқаннан кейін басталады.
8. Әзірлеу уақытының ақталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «Еңі» жазбасы пайда болады (дисплейде «— —» индикаторы бейнеленеді) Әр кәрді, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылдыту режиміне (дисплейде  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылдытуды тоқтату үшін  батырмасын басыңыз.

 Сапалы нағызке алу үшін арнаңы осы углілер үшін дайындалған мультипісрігшіл пісіріштеріне қоса тіркелемін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецепттерді *ciz www.redmond.company* сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Кайнау ғалының бастап уақыттың есептесmesі	Бастаптың күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Старт шегерү, сәф	Дыбыстық сигнал	
					Пленканы альп тастаңыз / Бұркылдау	Нанды аударап алыңыз	Автоквазыру, сәф
МУЛЬТИПОВАР	5 °C градусқа қадаммен 35–180 °C диапазонында температуралары орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу		00:30	0:02 – 12:00 / 1 мин; 150 °C астам температура кезінде: 0:02 – 2:00 / 1 мин	24		12
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау		2:30	0:10 – 12:00 / 10 мин	24		
ХЛЕБ	Кара және астық бидайынан нан пісіру (камырын толық-сұтты қосқанда)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24		3
ПАР	Ет, балық, кокөніс және басқа өнімдерді бұта пісіру		0:35	0:05 – 2:00 / 5 мин	24		12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Кайнау ғалының бастап уақыттың есептесmesі	Бастаптың күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Старт шегерү, сәф	Дыбыстық сигнал	
					Пленканы альп тастаңыз / Бұркылдау	Нанды аударап алыңыз	Автоквазыру, сәф
ВАРКА	Ет, балық, кокөністер және басқа өнімдерді әзірлеу			0:40	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	
ПАСТА	Макарон өнімдерін, сосиска, түшпәрек немесе жұмыртқа пісіру		0:08	0:02 – 1:00 / 1 мин			
ЖАРКА	Ет, балық, кокөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу		0:18	0:05 – 2:00 / 1 мин			12
ВЫПЕЧКА	Кекс, тортты нан, пісірмелер, ашытқы және кавабатты қамырды дайындау		1:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24		4
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, кокөністер, гарнирлер және қураушылыры көп тағамдарды бұзытып пісіру		1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24		12
СУП	Сорпа, катыктар, кокөністер мен сұзық көжелерді дайындау		1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24		12
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы камырын толықсызу		8:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24		
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, сұға піскен үгілгіш гарнирлерді әзірлеу		0:25	0:05 – 4:00 / 1 мин	24		12
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу		0:20	0:10 – 1:00 / 5 мин	24		4
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру		0:30	0:05 – 4:00 / 1 мин	24		12
ПЛОВ	Палаудың әр түрлі әзірлеу		1:00	0:10 – 2:00 / 5 мин	24		12
ТОМЛЕНИЕ	Піскен сұт, бұктырма, рулька әзірлеу		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24		12
ЭКСПРЕСС	Сұға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу			Бағдарлама су толық қайнап тасын сон затматында шашуді қарастырады			

III. АСПАП КҮТИМІ

Жалпы ережелер мен қеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісріштегі азірлекен соң ас ісін көтүр үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өндеуге кеңес береміз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дисқісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісдік алдында ол электр желісінен ажырап түрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмысқа мата мен ыдыс жууға арналған жұмысқа құралдарды пайдаланыңыз.



Аспапты тазалағанда қатты майлышты немесе губканы, абразивті настани пайдалана-нуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аска тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.



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

- Мультипісріштің резина бөлшектерін тазалағанда мүқият болының: олар закымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеү мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісріштегі ас азірлену барысында калыптастын конденсатты құрғылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмысқа губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші қеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегендеге табаға жылы су құйып, біраң ұзақтік жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісріштегі корпусына қоюдың алдында сыртық бетін міндетті түрде кептіріп сұртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі қуырлығы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Ішкі қақпақты тазалау

Ішкі қақпақын тазарту үшін ас үй сұлгісін немесе губканы қолданыңыз. Тазартқаннан кейін қақпақтың бетін құрғақ етіп сұртіңіз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпақында орнатылған.

Тазарту ретін **A3** сыйбанұсқасынан қараңыз (6 бет).



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майыстың қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрманаң және тартпанаңыз.

Конденсаттың жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы құысында жинақталауды және аспаптың артқы бөлігіндегі орналасқан арнайы контейнерге ағады. Контеинерді тазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып түрған судың астында жуыңыз. Үйдістың айналасындағы құыста қалған конденсатты ас үй сұлгісінің көмегімен сұртіңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулыктың нұсқаулары қатан ұстанғанда сүйкітық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.



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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінің орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің орталық орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлышпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас азірленгенде керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүқият көтіру керек.

Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы құыска түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мүқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлегендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өтте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі қуырлығы 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 жеденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтінлігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкітылардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

Мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

Әйстүқта төзімді пластиктен жасалған қалам күйктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіту оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

RAM-FB1 – фритюрде құыруға арналған сабет

Қатты қызыдырылған немесе қайнатаған майда (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. З литрден кез келген кесе үшін қолайлар. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Үдис жуғыш машинада жууға болады.

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

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

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

Жиынтықта термотөзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожай кіреді. Жиынтық күйгө қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

RAM-ST5 – бу дайындау үшін болат контейнер

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

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа теріс қасық, екі жақты қақлақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшінішті мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлай көлемде кастриольде пайдалана аласыз.

RB-C508 – қерамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, қынға қарсы және өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетінен жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркеlei сөндіріледі. Бұл тостаған сут ботқаларын пісіру, құыру және пісіру үшін аринай жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Үдис жуғыш машинада жууға болады.

V. ҮІКТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тасілі
Дисплейде «E1» қателігі туралы хабарлама шығын	Құрал қатты суыған	Төмен температура кезінде сақтау немесе тасымалдаудан кейін қосарап алдында 2 сағаттан кем емес бойте температурасы кезінде үстау керек
«E2» қателігі туралы хабарлама	Өзіндік тестілеу қателігі	Құралды электр желісінен бірнеше минутқа әжіратыныз және электр желісіне кітап қосыңыз. Қателік қайта орын алып кезде сервис-орталыққа жүгініңз
«E3» қателігі туралы хабарлама	Құрал қатты қызып кеткен	Электр желісінен құралды әжіратыныз, оны суытыңыз
«E4» қателігі туралы хабарлама	Ұйдыс қураға орналастырылғанған немесе бос орналастырылған	Ұйдыстың дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспалпа және (немесе) электр розеткасынан қосылмайды	Шешілмелі электр бауы аспалтағы тиісті әжіраткерамикалық және розеткага қосылғаны на көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жан розеткага қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жок	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйнізге қызмет көрсететін үйімга жолыныңыз
Тағам оте үзақ азірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (тоқ кернеүінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйнізге қызмет көрсететін үйімга жолыныңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасында біттөн зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас сескетері)	Аспалты электр желісінен әжіратыныз, суытыңыз. Біттөн затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісрігінен корпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискисі қатты кірлеген	Аспалты электр желісінен әжіратыныз, суытыңыз. Қыздыру дискисін тазалаңыз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Әзірлеу кезінде аспалтың, қақлағы астынан бу шығады	Таба мен мультиліпсіршітің ішкі қақлағының салынаудың бүзілған	Таба аспал корпусына қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Кақлақтың жабылмаған немесе қақлақтың астынан бөтөн зат түсті	Қақлақ пен аспал корпусы арасында бөтөн зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтыбын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мұлтылпіршігін қақлағыны ылғы сыртын естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақлақтағы тығызыдаудың резина катты кірлеметін, майықсан жемесе закымданған	Аспалтың ішкі қақлағындағы тығызыдаудың резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін
Синхронизациялау арекетін сатыс болды	Ұялы құрылышыда Bluetooth функциясын өшіріп тұр	Ұялы құрылышыда Bluetooth функциясын косыныңыз
	Ұялы құрылышыда Ready for Sky қолданбасы белсендін емес	Ұялы құрылышыда Ready for Sky қолданбасын ашиныңыз
	Синхронизацияланатын құрылыштар тым алыс	Құрылыштардың бір бірінен 15 метр шегінде тұргынның көз жеткізін

НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Ready for Sky қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталықта жүзінүү міндеттімі тиесінше REDMOND техникалық қолдау қызметтіне барының және Ready for Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктерді жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосымшаның жұмысы жөннідегі ескертпүерізіз кезекті жаңарту кезінде ескертпелетін болады. Сіздің елініздегі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметтінің байланыс мәліметтерін www.redmond.company сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы көрінісінде көрсетілген 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 және сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://r4s.redmond.company/>. Сіздің елініз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>.

Кепілдік кезеңі ішінде дайындауши жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жөндеу кез келген зауыттық, ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түннүүсқалық кепілдік талонында дүкен мерімен және сатушы қолымен расталған жағдайдаған күншіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндөлменеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақынданбаған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда

тансылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шығын материалдарына таралмайды (кыш және тефлондық тығызыдауыштар және т. б.).

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

Аспал өндірілген күнді бүйім корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық немірден табуға болады. Сериялық немір 13 белгіден туралы. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.



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

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

3 – үлгінің сериялық немірі

Өндіруші бекіткен аспалтың қызмет ету мерзімі бүйімнің пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алғынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

Орамда, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарда қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Коршаған ортаға қамқорлық блöдірініз: мұндағы бүйімдердөрө адепттегі тұрмыстық қоқыспен тастанамаңыз.

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

RMC-M40S-CIS-UM-10