

REDMOND

Мультикухня
SkyKitchen RMK-FM41S

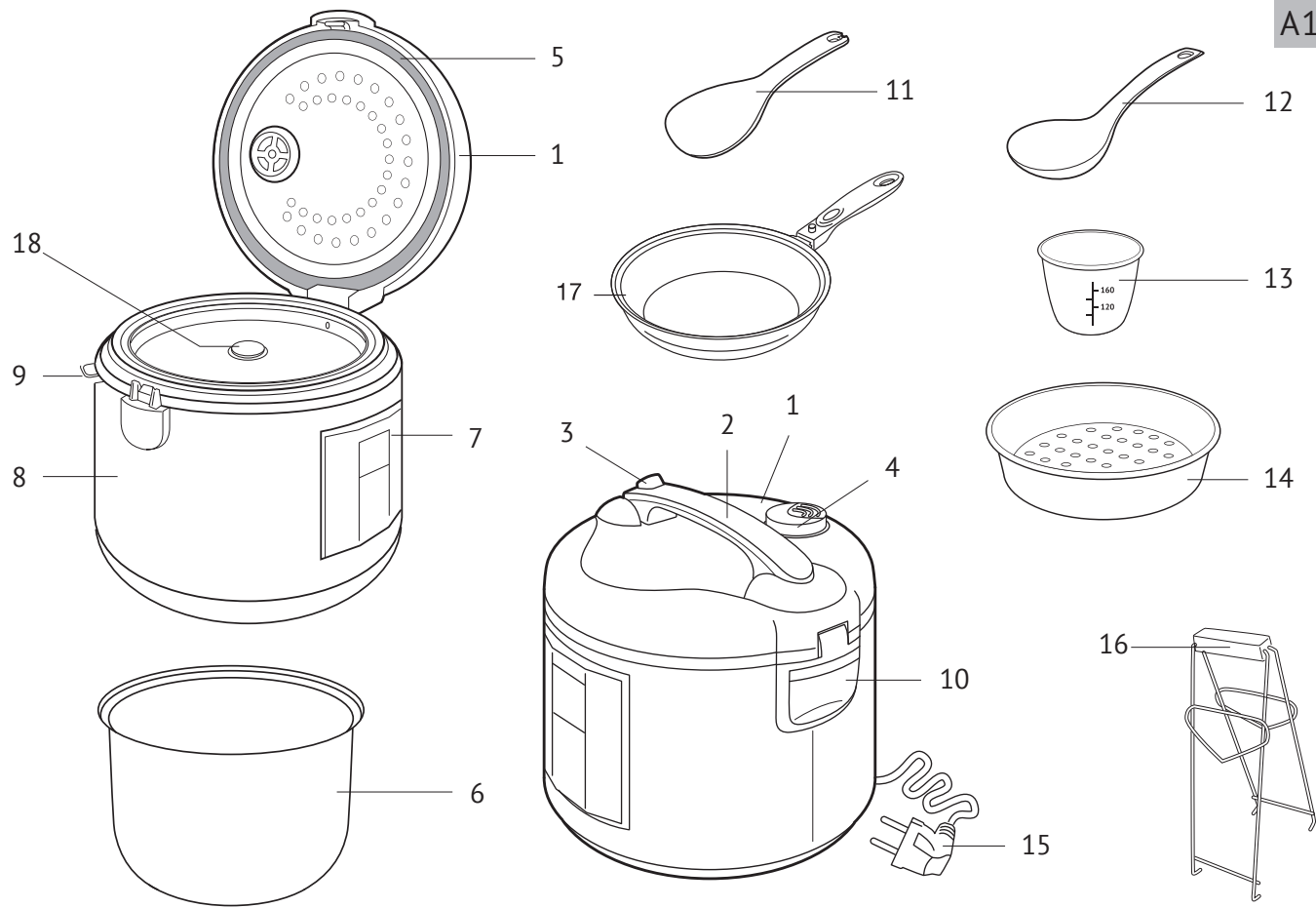
Руководство по эксплуатации



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



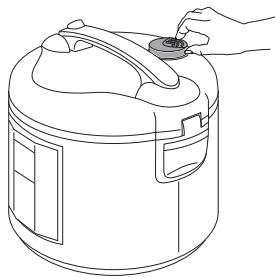
RUS	7
UKR	19
KAZ	27
ROU	35



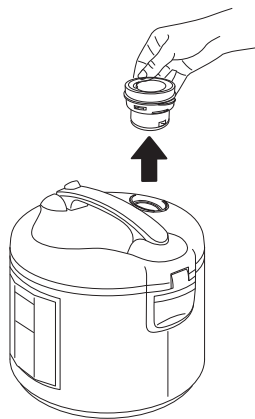
A2



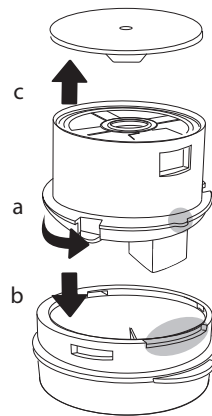
A3



1

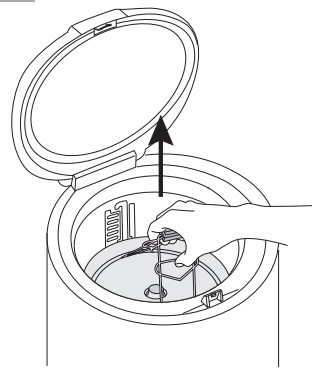


2

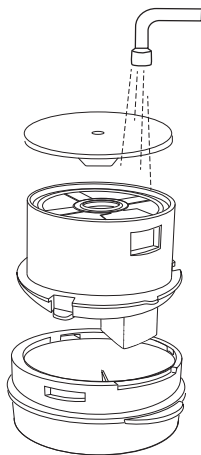


3

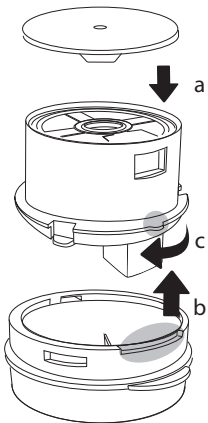
A4



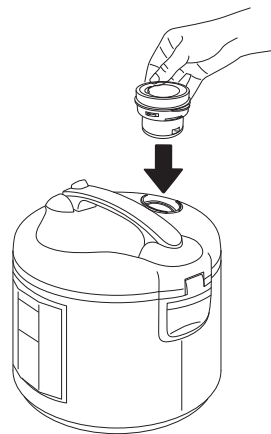
1



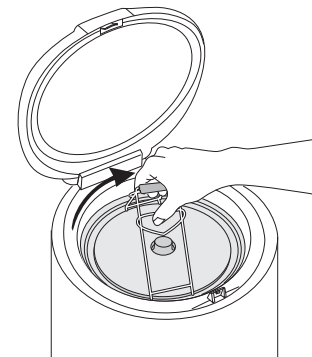
4



5



6



2

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Технические характеристики.....	8	Общие правила и рекомендации.....	15
Программы.....	8	Очистка корпуса.....	16
Функции.....	8	Очистка чаши/сковороды.....	16
Комплектация.....	9	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	16
Устройство мультиварки.....	9	Очистка съемного парового клапана.....	16
Панель управления.....	9	Удаление конденсата.....	16
Устройство дисплея.....	9	Очистка рабочей камеры.....	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Хранение и транспортировка.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Технология Ready for Sky.....	9	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Отключение звуковых сигналов.....	10		
Установка времени приготовления.....	10		
Отсрочка старта программы.....	10		
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11		
Предварительное отключение автоподогрева.....	11		
Разогрев блюд.....	11		
Функция «MASTERFRY».....	11		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	12		
Дополнительные возможности.....	13		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13		
Общие рекомендации по приготовлению.....	13		
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	14		
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14		
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14		


УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем. Мультикухня REDMOND Skykitchen RMK-FM41S — многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи:

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

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

- При установке нагревательного элемента в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP

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

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

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не пользуйтесь прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- 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	SkyKitchen RMK-FM41S
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/сковороды	антипригарное Daikin® (Япония)
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный

Программы

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

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
«MASTERFRY» (подъемный нагревательный диск).....	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



Мультикухня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.






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

Устройство мультикухни (схема А1, стр. 3)

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 10. Контейнер для сбора конденсата |
| 2. Ручка для открытия крышки | 11. Плоская ложка |
| 3. Кнопка открытия крышки | 12. Черпак |
| 4. Съёмный паровой клапан | 13. Мерный стакан |
| 5. Уплотнительное кольцо | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Чаша | 15. Шнур электропитания |
| 7. Панель управления с дисплеем | 16. Щипцы |
| 8. Корпус | 17. Сковорода |
| 9. Держатель для черпака/ложки | 18. Подъемный нагревательный элемент |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- Кнопки выбора программ приготовления.
- Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
- Кнопка  – переход в режим установки температуры приготовления.
- Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.

- Кнопка  – переход в режим установки отсрочки старта.
- Кнопка  – переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут, включение/выключение звуковых сигналов.
- Кнопка  – включение/выключение прибора.
- Кнопка  – уменьшение значения параметра.
- Кнопка  – увеличение значения параметра.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 4)

- Индикатор значения времени, работы программы «ЭКСПРЕСС».
- Индикатор значения температуры.
- Индикатор режима приготовления.
- Индикатор режима отсрочки старта.
- Индикатор отключения звуковых сигналов.
- Индикатор режима автоподогрева/разогрева.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

Технология Ready for Sky

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

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

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

2. Запустите приложение **Ready for Sky**, создайте аккаунт. Следуйте инструкциям и подсказкам на экране мобильного устройства.
3. Переведите прибор в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»). Нажмите и удерживайте кнопку  на панели управления прибора до начала соединения с мобильным устройством.
4. Во время соединения на дисплее будут отображаться сменяющиеся символы  и . После установки соединения прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
5. Для отключения от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала, когда прибор находится в режиме ожидания.

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

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

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (**Ready for Sky**) согласно разделу «Технология **Ready for Sky**».
2. Скачайте и установите приложение **R4S Gateway** на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.companу 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): **SkyKitchen RMK-FM41S** 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 (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

1. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится индикатор «---»). Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись **SOFF**.
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку  или . На дисплее появятся надписи **SOFF** и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы, нажмите кнопку  или  (на дисплее загорится надпись **SOFF**, индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте 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.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию и индикатор , начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку .
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
4. Не нажимайте 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. Вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. 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.
2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить – кнопку .
3. Нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок и .
4. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически. На дисплее отобразятся 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.

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве 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 «---»).

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

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку 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 прибор 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 «MASTERFRY» (схема А4, стр. 5)

Прибор оснащен подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

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

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

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

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

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

Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду REDMOND FP-C505, входящую в комплект поставки.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
- Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
- Не нажимайте 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

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
- Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажмите кнопку чтобы уменьшить – кнопку .
- Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок и . Изменения значений до щелчка. Подключите его к электросети, нажмите кнопку . Изменения значений до щелчка. Подключите его к электросети, нажмите кнопку . Изменения будут сохранены автоматически.

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше 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.
- Закройте крышку прибора на щелчок. Подключите его к электросети, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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

- 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.

i 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» и «ЭКСПРЕСС» (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.

i В программах «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «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.

Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

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	Отсрочка старта, час	Звуковые сигналы		Автоподогрев, час
						Снимите пенку / Закипание	Проверьте хлеб	
МУЛЬТИ-ПОВАР	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

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		Автодогрев, час
						Снимите пенку / Заимание	Переверните хлеб	
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
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
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного		3:00	0:10 – 12:00 / 10 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		Автодогрев, час
						Снимите пенку / Заимание	Переверните хлеб	
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде							

Дополнительные возможности

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

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

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

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
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 (свежемороженые)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	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 мультикоухнях, 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 прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована	
Чаша/сковорода и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша/сковорода должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора 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 прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

Возможные причины		Способы решения
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора 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/сковорода была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша/сковорода хорошо вымыты 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 прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе 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 вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	


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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием, а также для удаления запаха пищи в приборе после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона на программе «ПАР».
- 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 прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. 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: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус прибора можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи, удаляйте после каждого использования прибора. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса


Очищайте корпус прибора 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/сковороды

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

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

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши/сковороды насухо, прежде чем установить ее в прибор.


 При регулярной эксплуатации возможно полное или частичное изменение цвета внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не 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. 5).

 **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 прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл!**

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного элемента и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного элемента) 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 элемента допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

 При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного элемента. 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.

У. 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 дистрибьютеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из прибора. Возможно использование с моделями 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 моделями 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 моделями других брендов.

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

В комплект входят ложка, шумовка и поварешка 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).

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1	Прибор подвергся переохлаждению	После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением
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, E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправная электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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/сковородой 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/сковорода в корпусе прибора установлена неровно	Чаша/сковорода в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу/сковороду 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 прибора	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция <i>Bluetooth</i> на мобильном устройстве	Включите функцию <i>Bluetooth</i> на мобильном устройстве
	Приложение <i>Ready for Sky</i> на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение <i>Ready for Sky</i> на мобильном устройстве
	Прибор 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

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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
 - Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.

STOP

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

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

STOP

- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплекту поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.
- Встановлюючи нагрівальний елемент у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

***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 приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. 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, травмат і ушкодження майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	SkyKitchen RMK-FM41S
Потужність	700 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Стандарт передачі даних	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах	iOS, Android
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші/сковороди	антипригарне Daikin® (Японія)
Дисплей	світлодіодний
Паровий клапан	знімний

Програми

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) |
| 2. ВАКУУМ (ВАКУУМ) | 9. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) |
| 3. ХЛЕБ (ХЛІБ) | 10. СУП |
| 4. ПАР (ПАРА) | 11. ЙОГУРТ |
| 5. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 12. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) |
| 6. ПАСТА | 13. ПИЩА (ПІЦЦА) |
| 7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |

15. ПЛОВ

16. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультикухня	1 шт.
Чаша	1 шт.
Сковорода	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Щипці	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.








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

Будова мультиварки (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Ручка для відкриття кришки
3. Кнопка відкриття кришки
4. Знімний паровий клапан
5. Ущільнювальне кільце
6. Чаша
7. Панель управління з дисплеєм
8. Корпус
9. Тримач для черпака/ложки

10. Контейнер для збирання конденсату
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Шнур електроживлення
16. Щипці
17. Сковорода
18. Підйомний нагрівальний елемент

Панель управління (схема А2, стор. 4)


1. Кнопки вибору автоматичних програм.
2. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
3. Кнопка  – перехід у режим встановлення температури приготування.
4. Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування.
5. Кнопка  – перехід у режим встановлення відстрочки старту.
6. Кнопка  – перехід у режим встановлення часу приготування, перемикання між налаштуванням годин і хвилин, увімкнення/вимкнення звукових сигналів.
7. Кнопка  – увімкнення/вимкнення приладу.
8. Кнопка  – зменшення значення параметра.
9. Кнопка  – збільшення значення параметра.

Будова дисплея (схема А2, стор. 4)

- A. Індикатор значення часу, роботи програми «ЭКСПРЕСС».
- B. Індикатор значення температури.
- C. Індикатор режиму приготування.
- D. Індикатор режиму відстрочки старту.
- E. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- F. Індикатори режиму автопідігріву/розігрівання.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

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

 **ВАЖЛИВО!** Не піднімайте прилад за ручку на кришці!





II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИКУХНІ

Технологія Ready for Sky

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

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

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

2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт. Дотримуйтесь інструкцій і підказок на екрані мобільного пристрою.
3. Переведіть прилад у режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «— —»). Натисніть і утримуйте кнопку  на панелі управління мультиварки до початку з'єднання з мобільним пристроєм.
4. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки відобразуватимуться змінювані символи  та . Після встановлення з'єднання прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
5. Для відключення мультиварки від мобільного пристрою натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу, коли мультиварка знаходиться в режимі очікування.

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

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

Віддалене керування приладами через додаток R4S Gateway

1. Налаштуйте дистанційне керування приладом через основний керувальний додаток (Ready for Sky) відповідно до розділу «Технологія Ready for Sky».
2. Скачайте та встановіть програму R4S Gateway на смартфон або планшет, який ви збираєтеся залишати вдома як гейтвей. На ньому повинна бути встановлена опера-

ційна система Android, мінімальні вимоги для якої вказані на офіційному сайті компанії www.redmond.com.ua або в описі до додатку в магазині Google Play. Переконайтеся, що пристрій підключено до мережі Інтернет (GSM, Wi-Fi тощо), Bluetooth увімкнено.

- Увійдіть в додаток R4S Gateway під тим же акаунтом, яким ви користуєтесь під час роботи з основним керувальним додатком (Ready for Sky).
- У додатку R4S Gateway проведіть пальцем по екрану зверху донизу (свайп): SkyKitchen RMK-FM41S з'явиться в списку доступних приладів.

i УВАГА:

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

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

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

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

Вимкнення звукових сигналів

- Підключіть прилад до електромережі та натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «---»). Натисніть і утримуйте кнопку . Замість індикатора значення температури на дисплеї спалахне напис «SOп».
- Для вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку або . На дисплеї з'явиться напис «SOFF» і індикатор . Щоб увімкнути звукові сигнали, натисніть кнопку або (на дисплеї спалахне напис «SOп», індикатор згасне).
- Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

- Після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Почне мерехтяти значення годин індикатора часу .
- Для збільшення значення параметра натисніть кнопку для зменшення – кнопку .
- Натисніть кнопку і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок і .
- Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування. Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Крок встановлення часу відстрочки старту – 1 хвилини.

- Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикатор , почне мерехтяти значення годин на індикаторі часу.
- Щоб збільшити значення параметра, натисніть кнопку для зменшення – кнопку .
- Натисніть кнопку і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок і .
- Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично. На дисплеї відобразиться встановлений час приготування й індикатор .

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

Під час роботи функції на дисплеї відображається зворотний відлік часу до старту програми. Щоб побачити встановлений час приготування, натисніть кнопку . При запуску програми після закінчення відстрочки старту пролунає звуковий сигнал.

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

Автопідігрів

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву на дисплеї горить індикатор і відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «---»).

i *Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ВАКУУМ», «ПАСТА», «ЙОГУРТ», «ЕКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.*

Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього після запуску програми або відстрочки старту натисніть кнопку «Старт». Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «---»).
3. Натисніть кнопку . Загориться індикатор на дисплеї. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування.

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

Функція «MASTERFRY» (схема А4, стор. 5)

Прилад обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й відповідну сковороду (входить до комплекту поставки).

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

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію за допомогою щипців обережно підніміть його до упору й трохи поверніть до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери.

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

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

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

Для приготування у мультиварці використовуйте лише сковороду REDMOND FP-C50S, що входить до комплекту поставки.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування. Дана функція може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що потребують поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бєфстроганов, супів і пасты за різними рецептами, джему тощо).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання програми «ЭКСПРЕСС».

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 180°C із кроком в 1°C. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від вибраної програми, крок зміни – 1 хвилина.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура відобразиться до закінчення роботи програми або до нового змінення.

Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Відобразиться стандартне значення температури.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку , щоб зменшити – кнопку .
3. Повторно натисніть кнопку та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок і . Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
4. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування.

Для запуску програми «ЭКСПРЕСС» натисніть кнопку «Старт» в режимі очікування.

- Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі управління. Спалахне індикатор поряд з кнопкою, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування й індикатор . У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури.

i У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можна встановити бажану температуру приготування страви. Для зміни температури натисніть кнопку і встановіть бажане значення. Використовуйте кнопку для збільшення значення, кнопку – для зменшення.

- За необхідності змініть стандартний час приготування.
- За необхідності встановіть час відстрочки старту. Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ПАСТА», «ЖАРКА» й «ЕКСПРЕСС».
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», спалахне індикатор на дисплеї (якщо активна функція автопідігріву). Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.

i У програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» та «РИС/КРУПЫ» відлік установленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. У програмі «ПАСТА» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладки продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт» (індикатор на дисплеї згасне). Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію.

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End», прилад переїде в режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «— — —»). Якщо була увімкнена функція автопідігріву, прилад перейде в режим підтримання температури готової страви (горить індикатор на дисплеї).
- Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку .

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Відлік часу з моменту закипання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/Крок установки	Відстрочка старту, год	Звукові сигнали		Автопідігрів, год
						Зніміть піну/Закипання	Переверніть хліб	
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури в діапазоні 35-180°C із кроком в 5°C	✓	00:30	0:02 – 12:00 / 1 хв; при температурі вище 150°C: 0:02 – 2:00 / 1 хв	24			12
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці		2:30	0:10 – 12:00 / 10 хв	24			

Програма	Рекомендації щодо використання	Відлік часу з моменту закипання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/Крок установки	Відстрочка старту, год	Звукові сигнали		Автопідігрів, год
						Зніміть піну/Закипання	Переверніть хліб	
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 хв	24		✓	3
ПАР	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 хв	24	✓		12
ВАРКА	Варіння м'яса, риби, овочів і інших продуктів		0:40	0:10 – 8:00 / 5 хв	24	✓		12
ПАСТА	Варіння макаронних виробів, сосисок, пельменів або яєць	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 хв		✓		
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 хв		✓		12
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового та листкового тіста		1:00	0:10 – 4:00 / 5 хв	24			4
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв		1:00	0:10 – 12:00 / 5 хв	24			12
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів		1:00	0:10 – 8:00 / 5 хв	24	✓		12
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів, вистоювання дріжджового тіста		8:00	0:10 – 12:00 / 5 хв	24			
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 хв	24			12
ПИЦЦА	Приготування піци		0:20	0:10 – 1:00 / 5 хв	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності		0:30	0:05 – 4:00 / 1 хв	24			12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову		1:00	0:10 – 2:00 / 5 хв	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Приготування пряженого молока, тушкованого м'яса, рульки		3:00	0:10 – 12:00 / 10 хв	24			12
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді							

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 половину лимона в програмі «ПАР».

- 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!

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультикухні: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультикухні, 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/сковороді

Ви можете очищувати чашу/сковороду 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 налейте в чашу/сковороду теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультикухні.

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

Очищення внутрішньої кришки

Для очищення внутрішньої кришки використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Після очищення витріть поверхню кришки досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено із зовнішнього боку кришки приладу. Порядок очищення див. на схемі **A3**, стор 5.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу.

Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинки 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 мультикухні, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

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

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

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

i У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального елемента. 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 упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

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.company. У вас також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
На дисплеї з'явилося повідомлення про помилку E1	Прилад зазнав переохолодження	Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням	
Повідомлення про помилку E2	Помилка самотестування	Відключіть прилад від електромережі на декілька хвилин і знову підключіть до електромережі. У разі повторного виникнення помилки зверніться до сервіс-центру	
Повідомлення про помилку E3, E4	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	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму 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	Перебій 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/сковородою 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/сковорода в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу/сковороду рівно, без перекосів	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		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 гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни	

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
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

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

У ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.


Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і відаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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

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.

- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысында аспапты жеткізу жиынтығына кіретін шымшуырларды міндетті түрде қолданыңыз – бұл күйіп қалу мен басқа да жарақаттар алу мүмкіндігін болдырмайды.
- Жоғары айқындамада қыздыру дискісін орнату барысында аспаптың жұмыс камерасының қабырғасындағы қималарда мықты бекітілгендігіне көз еткізіңіз. Қыздыру элементін қате орнату аспапты пайдалану процесінде оның өздігінен жылжуына немесе сынуына алып келуі мүмкін.

STOP

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

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

- Аспапты 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!

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

STOP

HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгісі	SkyKitchen RMK-FM41S
Қуаты	700 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I класс
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау	iOS, Android
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған/табаның жабыны	күйікке қарсы Daikin® (Жапония)
Дисплей	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы	алмалы

Бағдарламалар

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

Функциялар

Ready for Sky (уялы құрылғыны қашықтықтан басқару)	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	бар
«MASTERFRY» (көтерме жылытқыш құрал)	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

Мультиасуы	1 дана
Қазандығы	1 дана
Табасы	1 дана
Бумен әзірлеуге арналған ыдыс	1 дана
Қауға	1 дана
Тегіс қасық	1 дана
Қысқыш	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Электрмен қоректендіретін	1 дана
Мәзірі кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша 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.

Мультиасудің құрылымы (А1 сурет, 3 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Қақпақты ашу тұтқасы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Суырылып алынатын буландырғыш қақпақ
5. Тығыздағыш 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 стақан
14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер
15. Электр қоректендіргіш шнур

16. Қысқыш
17. Таба
18. Көтерме жылытқыш құрал

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

1. Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы.
2.  батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3.  батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту.
4. «Старт» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу.
5.  батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
6.  батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту, дыбыстық дабылдарды қосу/ажырату.
7.  батырмасы – құрылғыны қосу/сөндіру.
8.  батырмасы – параметрдің мәнін азайту.
9.  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру.

Дисплей құрылымы (A2 сурет, 4 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

 *Корпусағы 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 мультиасудің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!




II. МУЛЬТИАСУЙДІ ПАЙДАЛАНУ


Ready for Sky технологиясы

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

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

 *Минималды қолдалатын операциялық жүйені компанияның www.redmond.companypresmi сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндегі қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.*

2. Ready for Sky қосымшасын іске қосыңыз, мобильді құрылғының экранындағы нұсқаулықтар мен көмек сөздерін сақтаңыз.
3. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «— — —» индикаторы бейнеленеді). Мобильді құрылғымен қосылудың басталған уақытына дейін мультиасудің басқару панелінде  батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.
4. Қосылған кезде мультиасудің дисплейінде келесі символдар шығады:  және . Қосуды орнатқаннан кейін құрал дыбыстық дабылды береді және күту режиміне ауысады.
5. Мультиасуді күту режимінде болған кезде, мультиасуді мобильді құрылғыдан ажырату үшін дыбыстық дабыл естілгенге дейін «Мин» батырмасын басып тұрыңыз.

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

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

R4S Gateway қосымшасы арқылы аспапты қашықтықтан басқару

1. «Технология Ready for Sky» бөліміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Ready for Sky) арқылы аспапты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. R4S Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орнатылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның www.redmond.companypresmi сайтында немесе Google Play қосымшаның сипаттамасында көрсетілген. Құралыңыз Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.
3. R4S Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Ready for Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. R4S Gateway қосымшасында экран бойымен саусағыңызбен жоғарыдан төменге жүріңіз (свайп): SkyKitchen RMK-FM41S қол жетімді аспаптардың тізімінде пайда болады.

i **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

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

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

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

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).

Дыбыс сигналдарын сөндіру

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз және **⏻** басқышын басыңыз. Құрал күту режиміне ауысады (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). **⊕** батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOп» 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 «SOп» жазбасы жанады, **⚡** индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S мультиасүйдерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін **⊕** батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
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 жеткізгеннен кейін, орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап 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 жыпылықтауды 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 шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Функция жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде бағдарламаның бастамасына дейінгі уақыттың кері есебі бейнеленеді. Әзірлеудің белгіленген уақытын көру үшін **⊕** батырмасын басыңыз. Бағдарламаны іске қосқан кезде бастаманы шегеру аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі.

i Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C секторінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде **⌚** батырмасының жарықтық индикаторы жанады. Қажет болса автожылытуды **⊖** батырмасын баса отырып өшіруге болады. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).




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


Автожылытуды алдын ала сөндіру


Егер автожылытуды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Егер үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін немесе старттың уақыттың шегергеннен кейін «Старт» батырмасын басыңыз. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

Тағамдарды жылыту

REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S мультиасүйін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:


1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультиасүй корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз,  басқышын басыңыз. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).
3.  батырмасын басыңыз. Дисплейде  индикаторы жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда  батырмасын басу арқылы жылытуды тоқтатуға болады. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді).

 *Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультиасүй өнімдерді 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.*


«MASTERFRY» функциясы сурет, 5 бет

Құрал көтерме қыздыру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультипісіріште сіз тек тостаған ғана емес, сонымен қатар табаны да қолдана аласыз (жеткізу жиынтығына кіреді).


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

Жоғары айқындамаға қыздыру элементін орнату үшін, қысқыштар көмегімен оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне бойынмен жеңіл айналдырыңыз.

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


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


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

 *Мультипісіриште пісіру үшін тек қана ұсынған REDMOND FP-C505 аксессуарларды пайдаланыңыз.*




«MASTERШЕФ ЛАЙТ» функциясы


Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

 *«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қолдану кезінде қолжетімсіз. «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1°C қадаммен 35-180°C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.*







 *«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.*

Әзірлеу температураны өзгерту үшін

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін  батырмасын, азайту үшін –  батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер 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 жыпылықтайды.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін  батырмасын, азайту үшін –  батырмасын басыңыз.
3.  батырмасын қайта басыңыз және  және  батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

 *Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.*

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультиасүй тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанастандығына көз жеткізіңіз.
3. Мультиасүй қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз,  басқышын басыңыз. Құралды күту режиміне ауыстырыңыз.
4.  *«ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» батырмасын басыңыз.*
4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жанындағы индикатор жанады, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты мен 

индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температураның әделкі шамасы шығады.

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалауы әзірлеу температураны орната аласыз. Мәнді арттыру үшін \oplus батырмасын, азайту үшін \ominus батырмасын пайдаланыңыз.

- Егер сізді әделкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
- Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз. Старттың уақытын шегеру функциясы «ПАСТА», «ЖАРКА» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қолдану кезінде қолжетімсіз.
- Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін, «Старт» батырмасын басыңыз, автожылыту индикаторы жанады (егер бұл функция қосулы болса). Әзірлеу уақытының кері санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін басталады.

i «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» және «РИС/КРУПЫ» бағдарламаларында әзірлеудің орнатылған уақытын есептеу тек құралдың белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін ғана басталады. «ПАСТА» бағдарламасында әзірлеудің уақытын кері есептеу су қайнағаннан кейін, өнімдерді салып, «Старт» батырмасын қайтадан басқаннан кейін басталады.

- Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «Енд» жазбасы пайда болады (дисплейде «---» индикаторы бейнеленеді). Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде ☺ индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
- Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін ☐ батырмасын басыңыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану мәніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен баспау уақытының есептемесі	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату кедәлме	Стартты шегеру, сағ	Дыбыстық сигнал		Автожылыту, сағ
						Пленнаны алып тастауы/ Бұрылдау	Наңды аударып алыңыз	
МУЛЬТИ-ПОВАР	5°C градуска қадаммен 35-180°C диапазонында температураны 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

Бағдарлама	Қолдану мәніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтінен баспау уақытының есептемесі	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату кедәлме	Стартты шегеру, сағ	Дыбыстық сигнал		Автожылыту, сағ
						Пленнаны алып тастауы/ Бұрылдау	Наңды аударып алыңыз	
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау		2:30	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24		✓	3
ПАР	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 мин	24	✓		12
ВАРКА	Ет, балық, көкөністер және басқа өнімдерді әзірлеу		0:40	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ПАСТА	Макарон өнімдерін, сосиска, тұшпара немесе жұмыртқа пісіру	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 мин	24	✓		
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 мин	24	✓		12
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау		1:00	0:10 – 4:00 / 5 мин	24			4
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру		1:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау		1:00	0:10 – 8:00 / 5 мин	24	✓		12
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту		8:00	0:10 – 12:00 / 5 мин	24			
РИС/КРУПЫ	Түрлі дан-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу		0:20	0:10 – 1:00 / 5 мин	24			4
МОЛОЧ-НАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру		0:30	0:05 – 4:00 / 1 мин	24			12
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу		1:00	0:10 – 2:00 / 5 мин	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Піскен сүт, бұқтырма, рулька әзірлеу		3:00	0:10 – 12:00 / 10 мин	24			12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Қайнау сәтпен баспап уақыттың сәттемесі	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапозоны/ Ориенту қаданы	Сартты шегеру, сағ	Дыбысты сигнал	Автоқыздыру, сағ
ЭКСПРЕСС	Суға жүріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу						

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультиаспәйді әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
 - 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.**
- STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Мультиаспәйдің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдаспа немесе асырғаспа, аспап дұрыс жұмыс істемей мүмкін.
 - Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешілімелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мұылма-типісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

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

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап

шығыңыз. Табаны мультиаспәй корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Ішкі қақпақты тазалау

Ішкі қақпағын тазарту үшін ас үй сүлгісін немесе губканы қолданыңыз. Тазартқаннан кейін қақпақтың бетін құрғақ етіп сүртіңіз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

Тазарту ретін **A3** сызбанұсқасынан қараңыз (5 бет).

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

Контейнерді тазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып тұрған судың астында жуыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

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.

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру элементі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру элементін 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 элементін беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV.ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

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

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Дисплейде E1 қателігі туралы хабарлама шықты	Құрал қатты суыған	Төмен температура кезінде сақтау немесе тасымалдаудан кейін қосар алдында 2 сағаттан кем емес бөлме температурасы кезінде ұстау керек.
E2 қателігі туралы хабарлама	Өзіндік тестілеу қателігі	Құралды электр желісінен бірнеше минутқа ажыратыңыз және электр желісіне қайта қосыңыз. Қателік қайта орын алған кезде сервис-орталыққа жүгініңіз
E4, E3 қателігі туралы хабарлама	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электр желісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Қақпағын тығыз жауып, құрылғыда тұстағанын және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электр желісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Аспап қосылмайды	Электр қоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткер-рамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультисасуы корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазаланыз

Ақаулық	Мүмкін себептер	Жою тәсілі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультисасудың ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтпай орнатылған Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультисасу қақпағын ықпалды естілгенше жабыңыз
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 10 метр шегінде тұрғанына көз жеткізіңіз

! *Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.*

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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 әйде, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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.

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

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

MĂSURI DE SECURITATE

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

STOP

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

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

STOP

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

- La schimbarea poziției discului elementului de încălzire numai de câțiva folosiți cleștele, furnizate împreună cu dispozitivul – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în șanțurile de pe pereții camerei de lucru a instrumentului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia arbitrară în timpul funcționării și la deteriorare.

STOP

Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

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

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

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

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

STOP ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

Caracteristicile tehnice

Model.....	SkyKitchen RMK-FM41S
Putere.....	700 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Transmiterea datelor standard.....	Bluetooth v4.0
Spriin în sistemele de operare.....	iOS, Android
Volumul bolului.....	5 l
Acoperirea castronului/tigăii.....	antiaderentă Daikin® (Japonia)
Afișaj.....	LED-uri
Supapa de abur.....	detașabilă

Programele

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 5. ВАРКА (FIERBERE) |
| 2. ВАКУУМ (VID) | 6. ПАСТА (PASTE) |
| 3. ХЛЕБ (PÂINE) | 7. ЖАРКА (PRĂJIRE) |
| 4. НА ПАРУ (ÎN ABUR) | 8. ВЫПЕЧКА (COACERE) |

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 9. ТУШЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE) |
| 10. СУП (SUPĂ) | 15. ПЛОВ (PIŁAF) |
| 11. ЙОГУРТ (IAURT) | 16. ТОМЛЕНИЕ (COACERE ÎNCEATĂ) |
| 12. РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE) | 17. ЭКСПРЕСС (EXPRES) |
| 13. ПИЦЦА (PIZZA) | |

Funcții

Ready for Sky (control de la distanță prin intermediul dispozitivului mobil).....	este
„MASTERШЕФ ЛАЙТ” (schimbarea temperaturii și timpului de pregătire în timpul activității programului).....	este
„MASTERFRY” (elementul de încălzire și ridicare).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea).....	până la 12 ore
Deconectarea preliminară a autoîncălzirii.....	este
Încălzirea bucatelor.....	până la 12 ore
Amânarea startului.....	până la 24 ore
Dezactivarea sunetelor.....	este

Echipeamente

Multibucătărie.....	1 buc.
Castron.....	1 buc.
Tigaia.....	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur.....	1 buc.
Căuș.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Clește.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.
Cartea de rețete.....	1 buc.
Manual de utilizare.....	1 buc.
Cartea de servicii.....	1 buc.

Producătorul are dreptul la efectuarea schimbărilor în design, echipamente, și deasemenea în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării producției sale fără notificarea suplimentară a acestor schimbări.








Dispozitivul multibucătăriei (schemă A1, pag. 3)

- | | |
|--|---|
| 1. Capacul dispozitivului | 8. Suport pentru căuș/lingură |
| 2. Mănerul pentru deschidere a capacului | 9. Castron |
| 3. Butonul de deschidere a capacului | 10. Recipient pentru colectarea condensului |
| 4. Supapa de abur detașabilă | 11. Lingură plată |
| 5. Inel de etanșare | 12. Căuș |
| 6. Panou de control cu afișaj | 13. Pahar gradat |
| 7. Carcasă | 14. Container pentru pregătirea în abur |

15. Cablu de alimentare
16. Clește

17. Tigaia
18. Elementul de încălzire și ridicare

Panoul de control (schemă A2, pag. 4)


1. Butoanele alegerii programelor automate.
2. Butonul  – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea lucrului programei de gătit, resetați setările utilizatorului.
3. Butonul  – trecerea la regimul de setare a temperaturii de pregătire.
4. Butonul „Crapt” („Start”) – activarea regimului setat de gătit.
5. Butonul  – trecerea la regimul setării startului întârziat.
6. Butonul  – trecerea la regimul setării timpului de gătit, conectarea/deconectarea semnalelor sonore.
7. Butonul  – conectarea/deconectarea dispozitivului.
8. Butonul  – micșorarea valorii parametrului.
9. Butonul  – creșterea valorii parametrului.

Dispozitivul de afișare (schemă A2, pag. 4)

- A. Indicatorul valorii timpului, activității programului „ЖКПРЕСС”.
- B. Indicatorul valorii temperaturii.
- C. Indicatorul regimului de pregătire.
- D. Indicatorul regimului startului întârziat.
- E. Indicatorul deconectării semnalelor sonore.
- F. Indicatorii regimului de autoîncălzire/încălzire.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

-  **Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatori (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!**
După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

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

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerască pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multibucătăriei nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

-  **ATENȚIE!** Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac!





II. OPERAȚIUNILE MULTIBUCĂTĂRIEI

Tehnologia Ready for Sky

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

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

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

2. Poniți aplicația Ready for Sky, urmăriți instrucțiunile și solicitările pe ecranul dispozitivului mobil.
3. Treceți dispozitivul în regimul de așteptare (pe ecran va fi afișat indicatorul „---”). Apăsăți și țineți apăsat butonul  pe panoul de control al multibucătăriei până la conexiunea cu dispozitivul mobil.
4. În timpul conexiunii pe afișajul multibucătăriei vor fi afișate simbolurile schimbătoare  și . După setarea conexiunii dispozitivul va emite un semnal sonor și va trece în regimul de așteptare.
5. Pentru deconectarea multibucătăriei de la dispozitivul mobil apăsați și țineți apăsat butonul  până la semnalul sonor, când multibucătăria se află în regimul de așteptare.

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

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

Controlul dispozitivelor de la distanță prin aplicația R4S Gateway

1. Setăți controlul la distanță al dispozitivului prin intermediul aplicației de control principale (Ready for Sky) conform secțiunii «Tehnologia Ready for Sky».
2. Descărcați și instalați aplicația R4S Gateway în smartphone sau tabletă, pe care aveți de gând să-l lăsați acasă în calitate de Gateway. Pe acesta trebuie să fie instalată sistemul de operare Android, cerințele minime pentru care sunt specificate pe site-ul oficial al companiei www.redmond.company sau în descrierea la aplicația în magazin Google Play. Asigurați-vă, că dispozitivul este conectat la rețeaua de internet (GSM, Wi-Fi ș.m.d.), Bluetooth este conectat.
3. Intrați în aplicația R4S Gateway sub același cont, pe care îl utilizați la activitatea cu gestionarea aplicațiilor principale (Ready for Sky).
4. În aplicația R4S Gateway verificați cu degetul pe afișaj de sus în jos (svayp): SkyKitchen RMK-FM41S va apărea în lista dispozitivelor disponibile.

i ATENȚIE:

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

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

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

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

Deconectarea semnalelor sonore

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare și apăsați butonul . Dispozitivul va trece în regimul de așteptare (pe ecran va fi afișat indicatorul „--”). Apăsați și țineți apăsat butonul . În loc de valorile indicatorului temperaturii pe afișaj va clipi inscripția „SON”.
2. Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați butonul sau . Pe afișaj va apărea inscripția „SOFF” și indicatorul . Pentru a conecta semnalele sonore apăsați butonul sau (pe afișaj va clipi inscripția „SON”, indicatorul se va stinge).
3. Nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările vor fi salvate automat.

Setarea timpului de gătit

În multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S puteți instala independent timpul de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului „ЭКСПРЕСС”. Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul de gătit ales.

1. După alegerea programului de gătit automat apăsați butonul . Va începe clipirea valorii orelor a indicatorului timpului.
2. Pentru creșterea valorii parametrului apăsați butonul , pentru micșorare – butonul .
3. Apăsați din nou butonul și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor și .
4. Nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările vor fi salvate automat.

Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

Startul întârziat al programului

Funcția „Întârzierii startului” permite setarea intervalului de timp, la sfârșitul căruia va începe activitatea programul de gătit. Timpul maximal al startului întârziat constituie 24 ore. Pasul setării timpului și startului întârziat – 1 minut.

1. Pentru schimbarea timpului startului întârziat după alegerea programului automat apăsați butonul . Pe afișaj va apărea indicatorul . Va începe a clipi valoarea orelor pe indicatorul timpului.
2. Pentru a mări valoarea parametrului, apăsați butonul , pentru a micșora – butonul .
3. Apăsați butonul și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor și .
4. Nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările vor fi salvate automat. Pe ecran va fi afișat timpul setat pentru gătit și indicatorul .

Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de celelalte. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

În timpul activității funcției pe afișaj este afișată numărătoarea inversă a timpului până la startul programului. Pentru a vedea timpul setat pentru pregătire, apăsați butonul . La lansarea programului la finalizarea startului întârziat va răsună un semnal sonor.

i Nu se recomandă să folosiți funcția „Startului Întârziat”, dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș.m.d.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzirea)

Funcția dată se activează automat imediat după finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor gata în cadrul valorilor de 70-75°C timp de 12 ore. În timpul activității autoîncălzirii arde indicatorul butoanelor . Pe afișaj se afișează numărătoarea inversă directă a activității în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând butonul . Dispozitivul va trece în regimul de așteptare (pe ecran va fi afișat indicatorul „--”).

i Funcția autoîncălzirii nu este disponibilă la utilizarea programelor „ВАКУУМ”, „ПАСТА”, „ЙОГУРТ”, „ЭКСПРЕСС” și la setarea în programul „МУЛЬТИПОВАР” a temperaturii de pregătire mai jos de 80°C.


Deconectarea preliminară a autoîncălzirii


Dacă conectarea autoîncălzirii este nedorită, această funcție poate fi deconectată în avans. Pentru aceasta după lansarea programului sau startului întârziat apăsați butonul „Срап”. Pentru aceasta în timpul startului sau activității programului apăsați butonul „Срап”. Pentru ca iarăși să conectați autoîncălzirea, apăsați din nou butonul „Срап”.

Încălzirea bucatelor

Multibucătăria REDMOND SkyKitchen RMK-FM41S poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, introduceți-l în carcasa multibucătăriei.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la sursa de alimentare, și apăsați butonul . Dispozitivul va trece în regimul de așteptare (pe ecran va fi afișat indicatorul „--”).
3. Apăsați butonul . Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj. Cronometrul va începe numărătoarea inversă directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând butonul . Dispozitivul va trece în regimul de așteptare (pe ecran va fi afișat indicatorul „--”).

 *Datorită funcțiilor de autoîncălzire și încălzire multibucătăria poate păstra produsul fierbinte până la 12 ore, însă noi nu recomandăm să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de 2-3 ore, pentru că câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.*

Funcția «MASTERFRY» (schemă A4, pag. 5)

Aparat este echipat cu elementul de încălzire ridicare. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți folosi în multibucătărie nu numai castronul, dar și tigaia adecvat (inclusă în setul de livrare).


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

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

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

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

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


 *Pentru pregătirea în multifierbător folosiți numai tigaia REDMOND FP-CS05, inclusă în pachetul livrării.*

Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”


Deschideți pentru dumneavoastră și mai multe posibilități pentru arta culinară cu noua funcție „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”! Dacă programul „МУЛЬТИПОВАР” permite setarea parametrilor activității programului până la lansarea acestuia, atunci, folosind funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ”, dumneavoastră veți putea schimba setările direct în procesul de pregătire.



 *Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” nu este disponibilă la utilizarea programului „ЭКСПРЕСС”.*

Schimbarea temperaturii la utilizarea funcției „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” este posibilă în intervalul de la 35 până la 180°C cu pasul de 1°C. Timpul minim de pregătire – 1 minut, timpul maxim de pregătire depinde de programul ales, pasul instalării – 1 minut.


 *Funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” poate fi deosebit de utilă, dacă dumneavoastră gătiți bucate după rețete complicate, care necesită combinarea diverselor programe de gătit.*

Pentru schimbarea temperaturii de gătit


1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul  Indicatorul valorii temperaturii pe afișaj va începe a clipi.



2. Setează temperatura dorită. Pentru creștere apăsați butonul  pentru descreștere – butonul  Pentru schimbarea rapidă apăsați și țineți apăsat butonul necesar. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.




3. Nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat. Temperatura setată va fi afișată până la sfârșitul activității programului sau până la noua schimbare.

 *Pentru protecția împotriva supraîncălzirii la setarea temperaturii de gătit mai sus de 150°C timpul maxim al activității programului va fi limitat cu două ore.*

Pentru schimbarea timpului de gătit

1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul  Indicatorul valorii orelor pe indicatorul timpului va începe să clipească. Va fi afișată valoarea temperaturii în mod implicit.

2. Setează timpul dorit pentru gătit. Pentru a mări valoarea orelor, apăsați butonul  pentru a micșora – butonul .


3. Din nou apăsați butonul  și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor  și  Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de celelalte. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

4. Nu apăsați butoanele de pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.


 *Dacă setați valoarea timpului de gătit 00:00, activitatea programului va fi oprită.*





Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multibucătăriei în corespundere cu programul de gătit și instalați-l în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.

3. Închideți capacul multibucătăriei până la fixare. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare, și apăsați butonul . Dispozitivul va trece în regimul de așteptare.

 *Pentru lansarea programului „ЭКСПРЕСС” apăsați butonul «Сmap» în regimul de așteptare.*

4. Pentru alegerea programului de gătit apăsați butonul corespunzător pe panoul de control. Se va aprinde indicatorul alături de buton, pe afișaj va apărea valoarea timpului de gătit în mod implicit și indicatorul . La alegerea programului „МУЛЬТИПОВАР” pe afișaj deasemenea se va afișa valoarea temperaturii în mod implicit.



 *În programul „МУЛЬТИПОВАР” deasemenea puteți seta temperatura dorită de pregătire a bucatelor. Pentru schimbarea temperaturii apăsați butonul  și setați valoarea dorită. Folosiți butonul  pentru creșterea valorii, butonul  – pentru micșorare.*

5. În caz de necesitate schimbați timpul de pregătire, setat în mod implicit.

- În caz de necesitate setați timpul startului întârziat. Funcția startului întârziat nu este disponibilă la utilizarea programelor „ПАСТА”, „ЖАРКА” și „ЭКСПРЕСС”.
- Pentru lansarea programului de gătit apăsați butonul „Сраp”, se va aprinde indicatorul autoîncălzirii (dacă funcția dată este activată). Numărătoarea inversă a timpului de pregătire, în dependență de programul ales de gătit, va începe imediat după apăsarea butonului „Сраp” sau la atingerea temperaturii necesare în castron.

i În programele „МУЛТИПОВАР”, „ПАР”, „ЖАРКА” și „РИС/КРУПЫ” numărătoarea inversă setată a timpului de gătit va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura setată de lucru. În programul „ПАСТА” numărătoarea inversă a timpului de gătit va începe după fierberea apei în castron, adăugarea produselor și apăsarea repetată a butonului „Сраp”.

În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția de autoîncălzire, apăsând butonul „Сраp”, se va stinge indicatorul autoîncălzirii. Dublu click pe butonul „Сраp” iarăși va activa această funcție.

- Despre finalizarea programului de gătit o să vă informeze semnalul audio, pe afișaj va apărea inscripția „End”, dispozitivul va trece în regimul de așteptare. Dispozitivul va trece în regimul de așteptare. Dacă ar fi conectată funcția de autoîncălzire, dispozitivul va trece în regimul de menținere a temperaturii bucatelor gata (arde indicatorul  pe afișaj).
- Pentru a anula programul introdus, întrerupe procesul de gătit sau autoîncălzirea, apăsați butonul .

Tablel recapitulativ al programelor de gătit (setările din fabrică)

Programul	Recomandări pentru utilizare	Numărătoarea inversă a timpului din momentul fierberii	Timpul de pregătire în mod implicat	Intervalul timpului de pregătire/ Pasul setării	Startul întârziat, oră	Semnale sonore		Autoîncălzire, oră
						Eliminați spuma/Fierbere	Întorceți pâinea	
МУЛТИ-ПОВАР	Prepararea diverselor bucate cu posibilitatea setării temperaturii în intervalul 35-180°C cu pasul de 5°C	✓	00:30	0:02 – 12:00 / 1 min; la temperatura mai înaltă de 150°C: 0:02 – 2:00 / 1 min	24			12
ВАКУУМ	Prepararea produselor în ambalaj vid		2:30	0:10 – 12:00 / 10 min	24			
ХЛЕБ	Pregătirea pâinii din făină de secară și de grâu (incluzând etapa creșterii aluatului)		3:00	0:10 – 4:00 / 5 min	24		✓	3
ПАР	Pregătirea pe abur a cărnii, peștelui, legumelor și altor produse	✓	0:35	0:05 – 2:00 / 5 min	24	✓		12
ВАРКА	Fierberea cărnii, peștelui, legumelor și altor produse		0:40	0:10 – 8:00 / 5 min	24	✓		12
ПАСТА	Fierberea pastelor, crenvuștelor, ravioli și ouă	✓	0:08	0:02 – 1:00 / 1 min		✓		

Programul	Recomandări pentru utilizare	Numărătoarea inversă a timpului din momentul fierberii	Timpul de pregătire în mod implicat	Intervalul timpului de pregătire/ Pasul setării	Startul întârziat, oră	Semnale sonore		Autoîncălzire, oră
						Eliminați spuma/Fierbere	Întorceți pâinea	
ЖАРКА	Păjirea carnei, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente	✓	0:18	0:05 – 2:00 / 1 min		✓		12
ВЫПЕЧКА	Coacerea prăjiturilor, biscuiților, caserolelor, tărtelor din aluat cu drojzii și de patiserie		1:00	0:10 – 4:00 / 5 min	24			4
ТУШЕНИЕ	Înăbușirea cărnii, peștelui, legumelor, garniturilor și bucatelor multicomponente		1:00	0:10 – 12:00 / 5 min	24			12
СУП	Prepararea supelor, umpluturilor, supelor din legume și celor reci		1:00	0:10 – 8:00 / 5 min	24	✓		12
ЙОГУРТ	Pregătirea iaurturilor, creșterea aluatului cu drojzii		8:00	0:10 – 12:00 / 5 min	24			
РИС/КРУПЫ	Fierberea diverselor cereale, garnituri, terci friabili pe apă	✓	0:25	0:05 – 4:00 / 1 min	24			12
ПИЦЦА	Pregătirea pizzei		0:20	0:10 – 1:00 / 5 min	24			4
МОЛОЧНАЯ КАША	Fierberea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat redus în grăsime		0:30	0:05 – 4:00 / 1 min	24			12
ПЛОВ	Pregătirea diverselor tipuri de pilaf		1:00	0:10 – 2:00 / 5 min	24			12
ТОМЛЕНИЕ	Pregătirea laptelui cald, tocanei, rulutei		3:00	0:10 – 12:00 / 10 min	24			12
ЭКСПРЕСС	Pregătirea rapidă a orezului, terci friabili pe apă							

III. ÎNȚREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multibucătărie după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul „ПАР”.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.

- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

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

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

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multibucătăriei: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multibucătărie înlăturăți după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

Curățarea castronului/tigăii

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

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

Curățarea capacului interior

Pentru curățarea capacului interior folosiți un șervețel de bucătărie umed sau burete. După curățare ștergeți suprafața capacului cu uscat.

Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur este situată pe capacul interior al dispozitivului.

Ordinea curățării urmăriți pe schema **A3** (pag. 5).

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

Eliminarea condensului

În modelul dat condensul condensului este colectat într-o cavitate specială în carcasa dispozitivului în jurul castronului și se scurge într-un container special, situat în dreapta dispozitivului.

Pentru curățarea containerului spălați-l sub jetul de apă, respectând regulile generale. Condensul rămas în jurul cavității castronului eliminați-l cu ajutorul unei cârpe de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

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

Pereti laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

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

Păstrarea și transportarea

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

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

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

IV. DEFECȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

i **ATENȚIE!** În cazul apariției oricărei defecțiuni în activitatea aplicației Ready for Sky, adresarea la centrul de servicii nu este obligatorie. Adresați-vă la asistența tehnică REDMOND și primiți consultația specialiștilor noștri pentru rezolvarea greșelii și/sau defecțiunii în activitatea Ready for Sky. Propunerile și observările dumneavoastră pentru activitatea aplicației vor fi luate în considerare în următoarea actualizare. Datele de contact ale serviciului de susținere a utilizatorilor produselor REDMOND în țara dumneavoastră le puteți găsi pe site-ul www.redmond.company. Dumneavoastră deasemenea puteți primi ajutor îndeplinind în site-ul dat formularul de feedback.

Defecțiune	Cauzele posibile	Remedii	
Pe afișaj a apărut mesajul despre eroarea E1	Aparatul a fost supus hipotermiei	După transportare sau păstrare la temperaturi scăzute este necesar să lăsați dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin de 2 ore înainte de conectare	
Mesaj despre eroarea E2	Eroare Auto-test	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare pentru câteva minute și iarăși conectați-l la sursa energetică. La apariția repetată a erorii apălați la centrul de servicii	
Mesaj despre eroarea E3, E4	Eroare de sistem, este posibilă supraîncălzirea dispozitivului, eșecul panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească. Verificați bolul și un volum suficient de produs în acesta, închideți compact capacul. Conectați aparatul la sursa de alimentare și iarăși lansați programul. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat	
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză	
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare	
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs	
Bucatele se prepară prea mult timp	Înteruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs	
	Între castron/tigaia și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele	
	Castronul/tigaia în corpul multibucătăriei este instalat cu înclinări	Instalați castronul/tigaia drept, fără înclinări	
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire	
În timpul preparării iese aburul de sub capac	Nu se respectă emeztizarea conectării vasului și capacului interior al multibucătăriei	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
		capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multibucătăriei pînă se va auzi un click
		inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire

Defecțiune	Cauzele posibile	Remedii
Încercarea de sincronizare nu a reușit	Este deconectată funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului	Activați funcția Bluetooth pe dispozitivul mobilului
	Aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului nu este activă	Deschideți aplicația Ready for Sky pe dispozitivul mobilului
	Dispozitivele sincronizate sunt prea departe	Asigurați-vă, că dispozitivul se află la 15 metri unul de celălalt

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

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

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

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

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

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

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



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

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.*

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

RMK-FM41S-CIS-UM-3