

REDMOND

Skykitchen

Умная мультикухня
RMK-CB391S



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	7
KAZ	21

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



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

Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньчен, Китай, 518049.

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

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

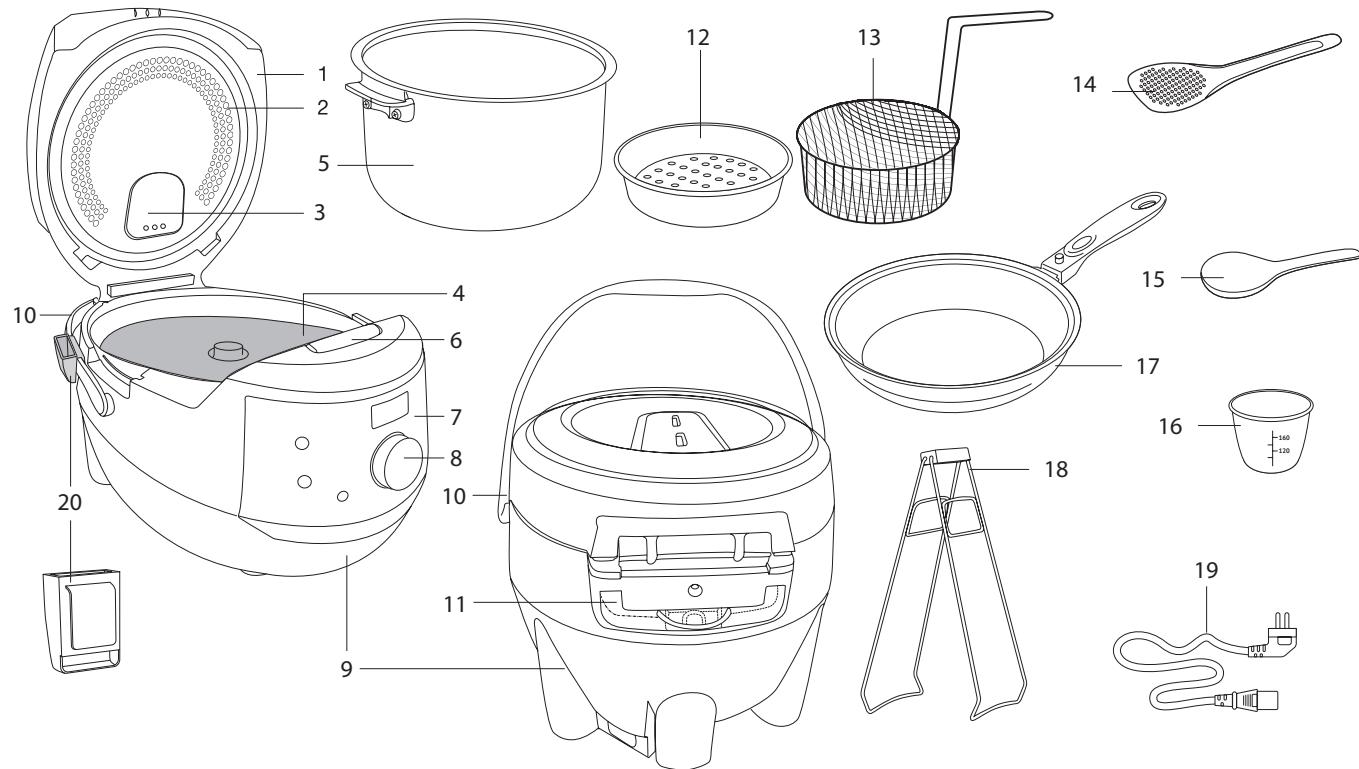
App Store является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах.

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

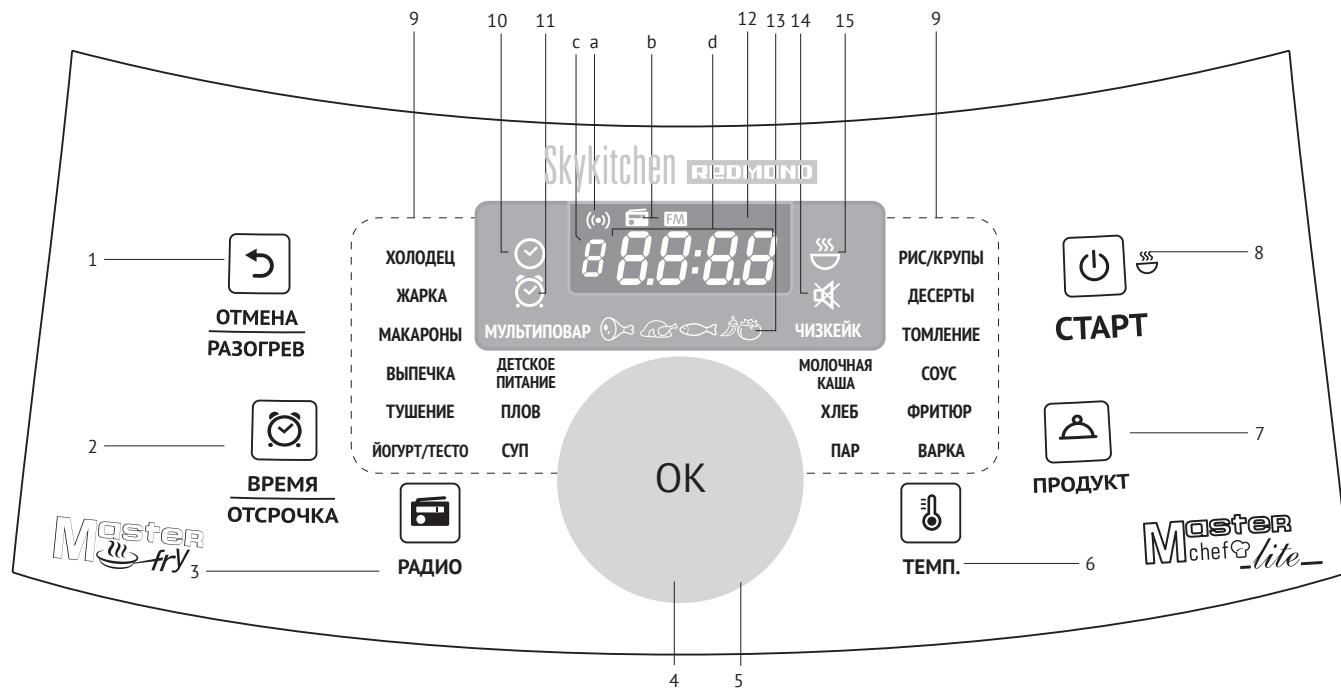
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7
Технические характеристики	9
Программы	9
Функции	9
Комплектация	9
Устройство мультикухни	9
Панель управления	9
Устройство дисплея	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ	10
Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky REDMOND	10
Функция MASTERFRY	10
Энергонезависимая память	10
Включение и отключение звуковых сигналов	11
Установка времени приготовления	11
Отсрочка старта программы	11
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	11
Предварительное отключение автоподогрева	12
Разогрев блюда	12
Функция «Радио»	12
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	12
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	13
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	13
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	15
Общие рекомендации по приготовлению	15
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	15
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	16
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	17
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	17
Общие правила и рекомендации	17
Очистка корпуса	17
Очистка чаши/сковороды	17
Очистка внутренней крышки	17
Очистка съемного парового клапана	17
Удаление конденсата	18
Очистка рабочей камеры	18
Хранение и транспортировка	18
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	18
VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	18
VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	19

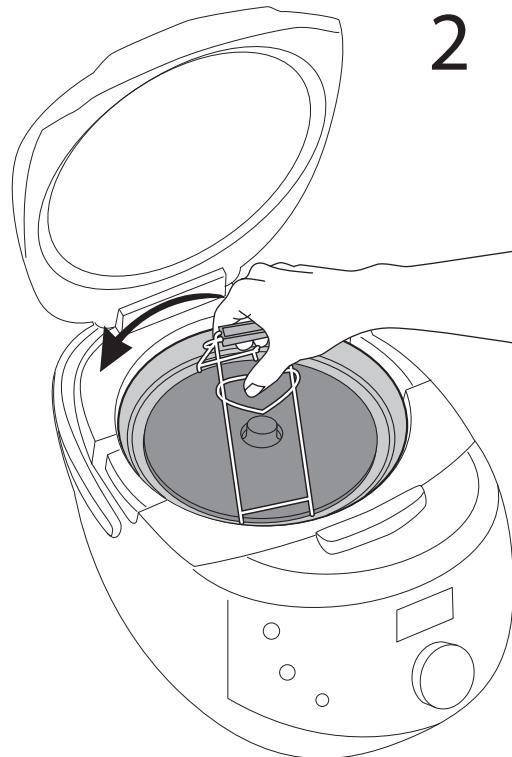
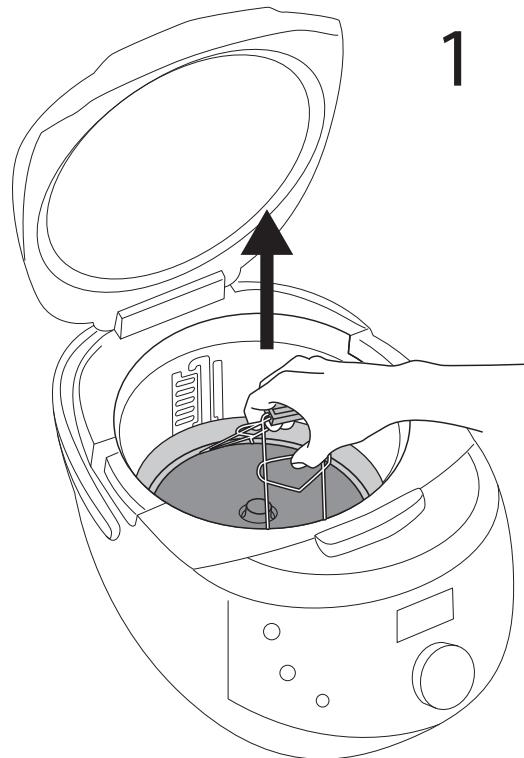
A1



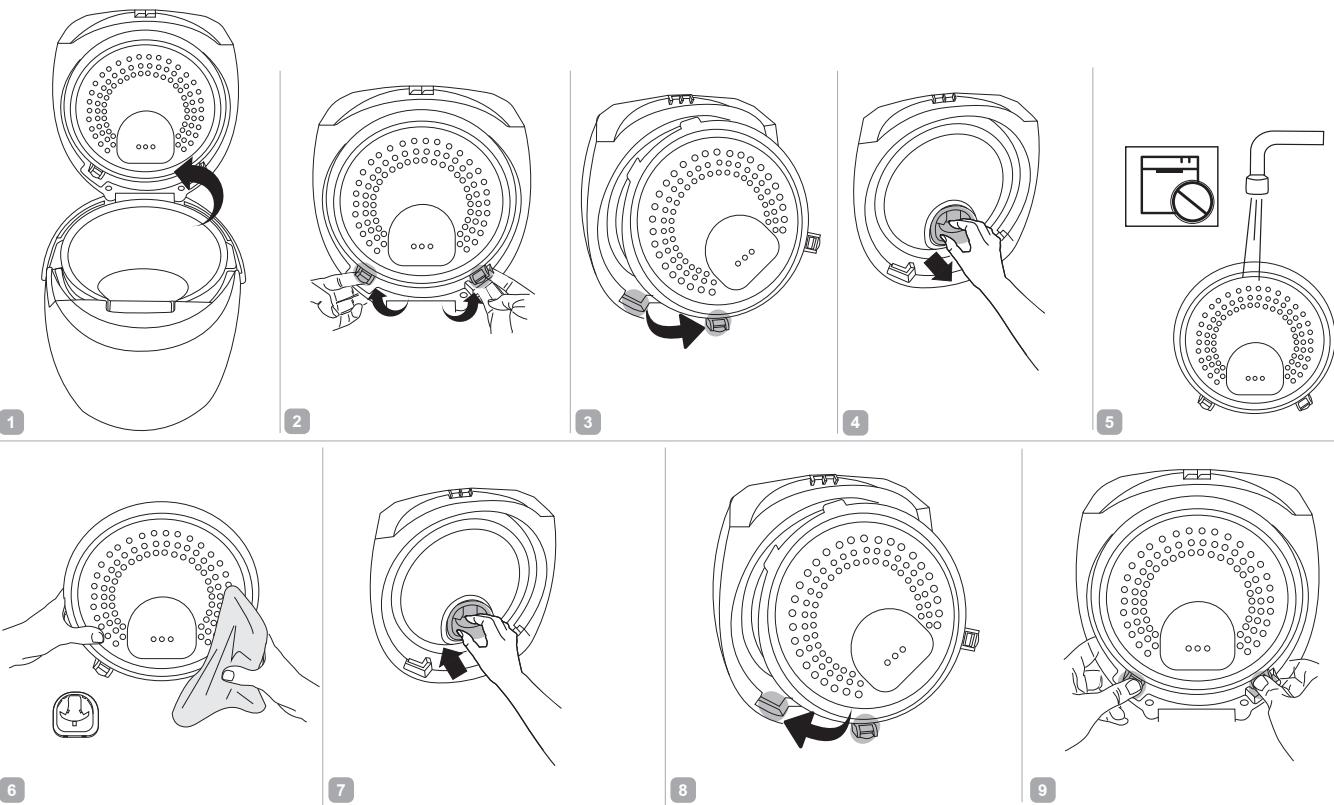
A2



A3



A4



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультикухня SkyKitchen RMK-CB391S – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи с функцией дистанционного управления с мобильного устройства Ready for Sky REDMOND.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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



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 изготавитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора, – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его 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.

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



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

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



ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	SkyKitchen RMK-CB391S
Мощность.....	860–1000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Дисплей.....	светодиодный
Панель управления.....	сенсорная
Дистанционное управление	технология Ready for Sky REDMOND
Стандарт передачи данных	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Энергонезависимая память	2 часа
3D-нагрев	есть
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное, керамическое
Паровой клапан.....	Съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	250 × 295 × 400 мм
Вес нетто.....	4,2 кг

Программы

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

Функции

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

Комплектация

Мультикухня	1 шт.
-------------------	-------

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

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

Устройство мультикухни (схема А1, стр. 3)

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

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – прерывание работы программы приготовления, сброс введенных настроек, включение/отключение функции разогрева
2. Кнопка «Время/Отсрочка» – установка значения часов / времени отсроченного старта
3. Кнопка «Радио» – включение/отключение радио, настройка радиостанций
4. Кнопка «OK» на поворотном джойстике – выбор автоматической программы приготовления или продукта, подтверждение выбранного действия
5. Поворотный джойстик – переключение между программами приготовления, изменение значения параметра

6. Кнопка «Темп.» – переход в режим установки температуры приготовления
7. Кнопка «Продукт» – переход в режим выбора продукта в программах приготовления / выбор продукта
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева
9. Индикаторы программ приготовления
10. Индикатор режима приготовления / установки времени приготовления
11. Индикатор функции отсрочки старта
12. Дисплей
13. Индикаторы выбора вида продукта
14. Индикатор отключения звуковых сигналов
15. Индикатор функции автоподогрева/разогрева

Устройство дисплея (схема A2, стр. 4)

- a. Индикатор громкости
- b. Индикаторы функции «Радио»
- c. Индикатор номера радиостанции
- d. Индикатор значения времени приготовления или отсрочки старта / температуры приготовления / частоты радиостанции

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши 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.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

Дистанционное управление прибором через приложение R4S REDMOND

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

1. Загрузите приложение Ready for Sky REDMOND из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
2. Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.

Функция MASTERFRY (схема А3, стр. 5)

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



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

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

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



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 мультикухне используйте только рекомендованные аксессуары REDMOND.

Энергонезависимая память

Прибор обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания во время работы программы или режима отсрочки старта, в его памяти сохраняются

все текущие настройки, а также последнее зафиксированное прибором значение температуры нагревательного элемента.

При отключении электропитания во время приготовления блюда:

Если при возобновлении электропитания температура нагревательного элемента не отличается от последнего зафиксированного, прибор продолжит приготовление блюда. На дисплее отобразится стандартная индикация. Если температура нагревательного элемента опустится ниже чем на 5 °C, работа программы приготовления будет пристановлена (мигают индикаторы выбранной программы и времени приготовления). В течение следующих 30 минут прибор будет подавать один звуковой сигнал каждую минуту. По истечении этого времени прибор перейдет в режим ожидания. На дисплее продолжит мигать индикатор , пока не будет нажата кнопка «Отмена/Разогрев». Для продолжения приготовления нажмите кнопку «Старт». Для полной остановки программы нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

При отключении электропитания во время отсрочки старта:

После возобновления электропитания на дисплее отобразится стандартная индикация. Отсчет времени отсрочки старта продолжится. Индикатор  будет мигать до запуска программы. Для отмены отсрочки старта нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

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

Включение и отключение звуковых сигналов

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

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

Установка времени приготовления

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

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

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

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

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

Отсрочка старта программы

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

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

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

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

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

Предварительное отключение автоподогрева

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

Разогрев блюд

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

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

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

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

Функция «Радио»

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

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

- Для отключения радио нажмите и удерживайте кнопку «Радио» в течение 3 секунд.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ». Если программа «МУЛЬТИПАР» 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 «кубирует»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

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

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

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

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

Для изменения температуры приготовления:

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

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

Для изменения времени приготовления:

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее начнет мигать.
- Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Шаг установки – 1 час. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK». Индикатор значения минут начнет мигать.
- Поворотом джойстика установите желаемое значение минут. Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для повторной настройки значения часов нажмите кнопку «OK» (установленное значение минут сохранится).

4. Для подтверждения внесенных изменений не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

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

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

При работе с мультикухней используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.company.

- Закройте крышку мультикухни до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
- Нажмите кнопку «OK» на поворотном джойстике для выхода из режима ожидания. Выберите желаемую программу приготовления, для навигации по меню вращайте джойстики. Индикатор выбранной программы будет мигать.
- Нажмите кнопку «Продукт», чтобы перейти в режим выбора продукта (при наличии возможности в программе). Вращая джойстик, выберите вид обрабатываемого продукта из списка. Соответствующий индикатор будет мигать.
- Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.

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

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



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

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

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

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

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, ч
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	3:00	1:30	1:00	-	10 мин - 10 ч / 10 мин	✓		12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многофункциональных блюд. По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	0:14	0:16	0:16	1 мин - 2 ч / 1 мин		✓	12
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откроите крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления		0:08			2 мин - 1 ч / 1 мин		✓	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, ч
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00			10 мин - 4 ч / 5 мин	✓		4	
Тушение	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	0:40	0:30	0:35	5 мин - 12 ч / 5 мин	✓		12
Йогурт/Тесто	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00			10 мин - 12 ч / 5 мин	✓			
Мультиподвар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в диапазоне от 35 до 180 °C с шагом в 5 °C. При температуре приготовления до 80 °C функция автоподогрева недоступна и не может быть включена вручную.	0:30			2 мин - 15 ч / 1 мин. Если температура выше 130°C: 2 мин - 2 ч / 1 мин	✓			12
Детское питание	Приготовление детского питания	0:10			10 мин - 2 ч / 5 мин	✓		12	
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:35			10 мин - 2 ч / 5 мин	✓		12	
Суп	Приготовление бульонов, заливочных, овощных и холодных супов. Перед выходом на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультикухни и снимите пену с супа	1:00	0:35	0:45	0:30	5 мин - 8 ч / 5 мин	✓		12
Чизкейк	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	1:00			10 мин - 3 ч / 5 мин	✓		12	
Молочная каша	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20			2 мин - 4 ч / 1 мин	✓		12	
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа, после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания	3:00			10 мин - 6 ч / 5 мин	✓		3	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, ч	
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи					
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Если вы используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	0:15	0:12	0:13	5 мин - 2 ч / 5 мин		✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:15			5 мин - 4 ч / 1 мин	✓	✓			12
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	0:30			5 мин - 2 ч / 5 мин	✓				12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушеники, рульки	3:00			5 мин - 12 ч / 10 мин	✓				12
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30			5 мин - 5 ч / 1 мин					
ФРИТИОР	Приготовление во фриторе мяса, рыбы, птицы и овощей. Вы можете готовить во фриторе, используя специальную корзину, входящую в комплект. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в масло	0:16	0:14	0:10	0:13	5 мин - 40 мин / 5 мин				
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов	1:00	0:35	0:20	0:30	5 мин - 8 ч / 5 мин	✓			12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт».	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды								

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультикухни сливочным маслом. Стого соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультикухни на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультикухни сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультикухне на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- При приготовлении во фритюре поместите корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультикухнях, 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 мультикухни без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована

Возможные причины	Способы решения				
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультикухни 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, нарушают 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">В чаше слишком много растительного масла</td> <td style="padding: 5px;">При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Избыток влаги в чаше</td> <td style="padding: 5px;">Не закрывайте крышку мультикухни при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду</td> </tr> </table>	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 мультикухни при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
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 мультикухни при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду				
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта				
При выпечке (тесто не пропеклось)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара</td> <td style="padding: 5px;">Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">В чаше слишком много теста</td> <td style="padding: 5px;">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</td> </tr> </table>	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
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 мультикухни 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 немногого разбавить питьевой водой
---	--

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

Продукт образует пену

Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено

Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений

Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту

Слишком длительное время приготовления

Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали

При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут

При тушении: в чаше недостаточно влаги

Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультикухни 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. Стремитесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах

Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультикухне

Стремитесь вынимать выпечку из мультикухни сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультикухне на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты

Тесто долгоостояло с разрыхлителем

Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто

Неправильно заложены ингредиенты

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помадки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация, приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Жарка в кляре
100	Приготовление беэзи или варенья	175	Приготовление наггетсов
105	Приготовление холода	180	Приготовление картофеля фри

 Так же смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

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

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



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

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

Чистка корпуса

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

Чистка чаши/сковороды

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

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

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши/сковороды насухо.



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

Чистка внутренней крышки

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

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

Чистка съемного парового клапана (схема A4, стр. 6)

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

- Снимите внутреннюю крышку.
- Паровой клапан потяните на себя и аккуратно снимите.

3. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед установкой.
4. Установите паровой клапан в прибор.

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

Удаление конденсата

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

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

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

Очистка рабочей камеры

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

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

FP-C505 Celaron® – сковорода с антипригарным керамическим покрытием

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

C505F, C515F – чаши с антипригарным керамическим покрытием

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

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрощуп подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультикухни установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультикухни до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Синхронизируемые устройства находятся слишком далеко	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала



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



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



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

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

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

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

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

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

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г... 0 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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

 Упаковку,руководство пользователя,а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об

окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқының және анықтамалық ретінде сактап қойының. Аспапты дұрыс пайдалансаның, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауды мүмкін барлық жағдайларды қамтывамайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай ері мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

 Есте сактаныңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаның, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам аудыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңы – бұл құрылғының қызыуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысында аспапты жеткізу жиынтықтына кіретін шымшұыларды міндетті түрде қолданыңыз – бұл күйіп қалу мен басқа да жаракаттар алу мүмкіндігін болдырмайды.
- Жоғары айқындауда қыздыру дискін орнату барысында аспаптың жұмыс камерасының қабырғасындағы қималарда мықты бекітілгендігіне көз еткізіңіз. Қыздыру элементін қате орнату аспапты пайдалану процесінде оның өздігінен жылжуына немесе сынуына алып келу мүмкін.

 Егер аспап электр желісіне қосылған болса, электр тоғына зақымға үшіраудан сактану үшін, қыздыру элементінің күйін өзгертіңіз!

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Егер дискілік қыздыру элементінің жоғары айқындауда орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға тосқауыл қойылады.

- Бұл құрылғы теніз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтөн 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 тусыруға
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 түрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарапат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Ұлғы	SkyKitchen RMK-CB391S
Қуаты	860–1000 Вт
Кернеу	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	І дәреже
Дисплей	жарық диодты
Басқару тақтасы	сенсорлық
Қашықтық басқару	Ready for Sky REDMOND технологиясы
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау	iOS, Android
Энергияға тәуелсіз	жады 2 сағат
3D-қыздыру	бар
Табак көлемі	5 л
Табак, жабындысы	куюғе қарсы, керамикалық
Бу клапаны	алмалы-салмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	250 × 295 × 400 мм
Таза салмағы	4,2 кг

Бағдарламалар

1. ХОЛОДЕЦ (ДІРІЛДЕК)	12. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТИ БОТКА)
2. ЖАРКА (ҚҰЫРУ)	13. ХЛЕБ (НАН)
3. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)	14. ПАР (БУ)
4. ВЫПЕЧКА (ПІСІРУ)	15. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
5. ТУШЕНИЕ (БҮКТЫРУ)	16. ДЕСЕРТЫ (ТОКБАСАРЛАР)
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)	17. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
7. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАЗПАЗ)	18. СОУС (ТҰЗДЫҚ)
8. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАРТАҒАМЫ)	19. ФРИТЮР (ШЫЖЫРУ)
9. ПЛОВ (ПАЛАУ)	20. ВАРКА (КАЙНАТУ)
10. СУП (СОРПА)	21. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
11. ЧИЗКЕЙК	

Функциялар

Ready for Sky REDMIND (ұлғы құрылышының қашықтықтан басқару)	бар
MASTERFRY (көтерме қыздыру элементі)	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу барысында температура мен уақытты балтау)	бар
Дайын тағам температурасын сактау (автоқыздыру)	12 сағатта дейін
Автоқыздыруды алдын ала сөндіру	бар
Тағамды жыбыту	12 сағатта дейін
Бастауды кейінге қалдыру	24 сағатта дейін
Радио	бар
Дыбыстық белгілерді сөндіру	бар

Жинағы

Мультиасый.....	1 дана
Тостаган RB-C512F	1 дана
Таба REDMOND FP-C501	1 дана
Шымшыр.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Шыжқырып қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшем стаканы.....	1 дана
Ожай.....	1 дана
Теріс қасық	1 дана
Ожай және қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
Электр коректендіру бауы.....	1 дана
Рецепті кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұскаулық.....	1 дана
Сервистік кітап	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесіз өз өнімнің жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Мультипісрігштің құрылымы (A1 сурет, 3 бет)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Құрал қақпағы | 11. Конденсат жинауға арналған контейнер |
| 2. Шешімелі ішкі қақпақ | 12. Буда пісіруге арналған контейнер |
| 3. Ақыратылатын бу қақпақшасы | 13. Шыжқырып қуыруға арналған себет |
| 4. Кетерме қыздыру элементі | 14. Теріс қасық |
| 5. Тұтқасы бар тостаган | 15. Ожай |
| 6. Қақпақты ашу батырмасы | 16. Өлшем стаканы |
| 7. Дисплей бар сенсорлы басқаруатқасы | 17. Таба |
| 8. Айналмалы джойстик | 18. Шымшыр |
| 9. Құрал корпусы | 19. Электрлік қорек сымы |
| 10. Тасымалдауға арналған тұтқа | 20. Ожай және қасыққа арналған ұстағыш |

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 4 бет)

- «Отмена/Разогрев» («Тоқтату/Жылдыту») батырмасы – әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтат, енгізілген баптауларды жою, жылдыту қызметін қосу/сөндіру
- «Время/Отсрочка» («Уакыт/Кейінге қалдыру») батырмасы – сафатты/кейінге қалдырылған бастау үақытын белгілеу
- «Радио» батырмасы – радионы қосу/сөндіру, радиостанцияларды баптау
- Бұрылма джойстиктері «OK» түмесі – автоматты әзірлеу бағдарламасын немесе өнімді таңдау, таңдалған әрекетті растау

- Айналмалы джойстик – әзірлеу бағдарламасы арасындағы, температура және дайындау үақыты мәндерін азайту/арттыру
- «Темп.» батырмасы – әзірлеу температурасын белгілеу режиміне ауысу
- «Продукт» («Азық-тұлікті таңдау») батырмасы – әзірлеу бағдарламасында тағам таңдау режиміне ауысу/ тағам таңдау.
- «Старт» батырмасы – белгіленген әзірлеу режимін қосу, автоқызыдыруды алдын ала сөндіру
- Әзірлеу бағдарламалары индикаторы
- Әзірлеу режимі / әзірлеу үақытын белгілеу индикаторы
- Бастауды кейінге қалдыру қызметі индикаторы
- Дисплей
- Өнім түрін таңдау индикаторы
- Дыбыстық белгілерді сөндіру индикаторы
- Автоқызыдыру/жылдыту қызметі индикаторы

Дисплей құрылымы (A2 сурет, 4 бет)

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

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан айналап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 Корпустағы ескерткітін жапсырма, жапсырма-корсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа болже температурасында ұстай керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табакты жуыңыз және көнтіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бетен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспал күтімі» қараңыз).

Аспалты by клапанынан шығатын ыстық бу тұсқаға, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардал шегін мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты теріс көлденен, бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісрігштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі белілтерінде закым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қызыдыру элементі арасында бетен зат болмауы керек.

Аспапты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жакланың – татақ дайындау бағдарламасын абағыздан қосқан кезде бұл аспаптың сиңи қызына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соктырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қөненіс немесе құнбағыс майын құйыныз.

II. МУЛЬТИҚАЙНАТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Ready for Sky REDMOND қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

1. Өзініздің смартфон немесе планшетінізге Ready for Sky REDMOND қосымшасын App Store немесе Google Play қосымша магазиндерінен жүктеуге болады (пайдаланылатын құрылғының операциялық жүйесіне байланысты).
2. Ready for Sky REDMOND қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы комекші сөздерді орындаңыз. Қосу шиғиң қолжетімді құрылғылардың тізімінде құралдың атауы улғінің нөмірімен сәйкес келеді. Жаңа атауды белгілеуге немесе бастапқы құйі бойынша орнатылған атын қалдыруға болады.

MASTERFRY функциясы (A3 сурет, 5 бет)

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S көтерме қызыдуру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультиасүйдә сіз тек тостаған фана емес, сонымен қатар табаны да қолдана аласыз (жеткізу жыныстының кіреді).

 Қызыдуру элементтің күйін өзгерту үшін қауіпсіздік мақсаттарында шымшуырды қолданыңыз (жеткізу жыныстының кіреді).

Жоғары айқындаға қызыдуру элементтің орнату үшін, оны тірегінен мүқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенимді бекітіүне дейін сағат тіліне қарсы бойымен женіл айналдырыныз.

Төмөнгі айқындаға дискілік қызыдырышты орнатуда бекітү жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығу үшін, жайлап көтеріңіз және сағат тілі дискіні женіл айналдыра отырып, мүқият түсіріңіз.

 Егер аспап электр желісіне қосылған болса, қызыдуру элементтің күйін өзгертуге тырыспаңыз!

Егер дискілік қызыдырыш элементтің жоғары айқындаға орнатылған болса, аспап қакпағын жабуға рұқсат етілмейді.

 Мультиасүйді пісіру үшін тек қана ұсынған REDMOND аксессуарларды пайдалыңыз.

Энергияға тәуелсіз жады

Күралдың энергияға тәуелсіз жадысы бар. Электр қуатын үақытша ажыратқан кезде бағдарлама жұмысының кезінде немесе стартты шегеру режимі кезінде, оның жадысында барлық абымдағы баптаулар, сондай-ақ соңғы құрал арқылы белгіленген қызыдуру элементтінің температурасының мәні сақталады.

Тағамды әзірлеу кезінде электр қуатын ажырату кезінде:

Егер электр қуатын жаңарту кезінде қызыдуру элементтінің температурасы соңғы белгіленгенен ерекшеленбесе, құрал тағамның әзірленуін жалғастыратын болады.

Дисплейде стандартты индикация бейнеленеді:

Егер қызыдуру элементтінің температурасы 5 °C пайыздан астамға төмендесе, тағамды әзірлеу бағдарламасының жұмысы үақытша тоқтатылады (әзірлеу үақыты мен таңдалған бағдарламаңын индикаторлары жарылдайды). Келесі 30 минуттың ішінде құрал әр минут сайын бір дыбыстық дәбидан беретін болады. Осы үақыт өткеннен кейін құрал күті режиміне ауысады. Дисплейде «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Әзірлеуді жалғастыру үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Бағдарламаны толыктай тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Старттың үақытын шегеру үақытында электр қуатын ажырату кезінде:

Электр қуатын жаңартқаннан кейін дисплейде стандартты индикация бейнеленеді.

Старттың үақытын шегеру есебінә жалғастырады.  Индикаторы бағдарлама қосылғанға дейін жарылдайды. Стартты шегеруді болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Стартты шегеру немесе бағдарлама жұмысын керу есептегеуді жаңарту кезінде құрал электр қуатын ажырату үзактығын есепке алмайды.

Дыбыстық белгілерді қосу және сөндірү

Дыбыстық белгілерді сөндірү үшін күті режимінде «OK» бастырмасын басып, бірнеше секунд үстап тұрыңыз. Дисплейде «S On» жазуы жанады. Джойстикті сағат көрсеткішінде қарсы бүрган кезде дисплейдегі жазу «S OFF»-қа ауысады. Дыбыстық белгілер сөнеді, ал басқару тақтасында  индикаторы пайдалады. Дыбыстық белгілердің қосу үшін джойстикті сағат көрсеткішінен буры керек. Енгізілген өзгертулерді раставу үшін «OK» бастырмасын басыңыз. Енгізілген өзгертулерді сақтамастаңыз күті режиміне ауысу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Әзірлеу үақытын белгілеу

REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышында әрбір бағдарлама үшін әзірлеу үақытын өз бетінше белгілеуге болады, бұл «ЭКСПРЕСС» бағдарламасына фана қатысты емес. Өзгерту қадамдары және белгіленетін үақыттың мүмкін ауқымы таңдалған әзірлеу бағдарламасына тәуелді болады.

1. Әзірлеу үақытын белгілеу үшін автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время/Отсрочка» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәні индикаторы және  индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Джойстикті бұрау арқылы үақыттың қажетті шамасын белгілеңіз. Енгізілген өзгерістерді раставу үшін «OK» бастырмасын басыңыз, минут мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.

3. Джойстикті бұрау арқылы қажетті минут мәнін белгілеңіз. Сағат мәндерін қайта өзгерту үшін «OK» батырмасын басыңыз.
4. Енгізілген өзгерістерді растау басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады. Енгізілген өзгерістерді сактамастан күтү режиміне айту үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

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

i Кейбір автоматтарты бағдарламаларда уақыт санағы тек қурада белгіленген жұмыс температурасын жеткеннен кейін ғана басталады. Мысалы, егер сұық су құйып, «ПАР» бағдарламасында әзірлеу уақытын 5 минут деп белгілең, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнаганнан кейін және тостағанда тығыз бу түзілгеннен ғана басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында белгіленген әзірлеу уақыты санағы су қайнаганнан кейін және «Старт» батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

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

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

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

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

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

Рецепттегі жылдам бүлінітін өнімдер (жұмыртқа, сут, ет, ірішік және т. б.) пайдаланылатын жағдайда «Отсрочка старта» қызметтін пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автоқызыдыру)

Атальыш қызмет күрал жұмысының кез келген режимінде радио тындауға және жадыда іздеу мен ойнату қолайлы болу үшін 9 радиостанцияға дейін сақтауға мүмкіндік береді.

1. Атальыш қызметті қосы үшін кез келген режимде «Радио» батырмасын басыңыз. Дисплейде соңғы қосылған радиостанция номері, оның мегагерцпен жиілігі (МГц), сонымен қатар, «Радио» қызметтін индикаторы көрінеді.

2. Радиостанцияларды баптау джойстиктің 0,1 МГц.

3. Автоіздеуді қосу үшін «OK» батырмасын екі рет басыңыз. Жиілік шамасы қүрал радиостанцияға баптағанға дейін арта береді. Автоіздеуді қайта жалғастыру үшін «OK» батырмасын екі рет басу керек.

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

Автоқызыдыруды алдын ала сөндіру

Бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін автоқызыдыруды косу үнемі қажетті бола бермейді. Осылы ескере отырып, REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатқышында атальыш қызметті әзірлеу бағдарламасын іске қосқанға дейін немесе одан кейін алдын да сөндірүп мүмкіндік караптырылан. Бұл үшін баптау немесе әзірлеу бағдарламасының немесе «Бастауды кейінге қалдыру» қызметтінің жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. индикаторы сөндеді, автоқызыдыру қызметті өshedі. Автоқызыдыруды қайта косу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз (индикаторы жанады).

Тағамды жылдыту

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

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

Күрал тағамды 70–75 °C дейін жылдытады және оны ыстық қалпында 12 сағатқа дейін сақтайды. Қжет болған жағдайда жылдытуды «Отмена/Разогрев» батырмасын басып батырмасын басу және үстап тоқтатуға болады. Дыбыстық белгі беріледі, дисплейдегі сәйкес индикаторлар мен батырма жарығы сөнеді.

i Автоқызыдыру және жылдыту қызметтерінің арқасында мультиқайнатқыш тағамды 12 сағатқа дейін ыстық қалпында сақтай алады, алайда ыстық қалпындағы тағамды 2-3 сағаттан артық уақытқа қалдырымауды ұсынамыз, себебі от тағамның дәмінің өзгеруіне алып келеді.

«Радио» қызметті

Атальыш қызмет күрал жұмысының кез келген режимінде радио тындауға және жадыда іздеу мен ойнату қолайлы болу үшін 9 радиостанцияға дейін сақтауға мүмкіндік береді.

1. Атальыш қызметті қосы үшін кез келген режимде «Радио» батырмасын басыңыз. Дисплейде соңғы қосылған радиостанция номері, оның мегагерцпен жиілігі (МГц), сонымен қатар, «Радио» қызметтін индикаторы көрінеді.
2. Радиостанцияларды баптау джойстиктің 0,1 МГц.
3. Автоіздеуді қосу үшін «OK» батырмасын екі рет басыңыз. Жиілік шамасы қүрал радиостанцияға баптағанға дейін арта береді. Автоіздеуді қайта жалғастыру үшін «OK» батырмасын екі рет басу керек.

- Дұбыс қаттылығын өзгерту үшін радио жұмысы кезінде «OK» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі дұбыс қаттылығы индикаторы жыптылқтай бастайды. Джойстикті бұрай отырып қажетті дұбыс қаттылығын белгілеңіз. Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз немесе басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сакталады.
- Табылған радиостанцияны сактау үшін «OK» бастырмасын басып үш секунд бойы ұстап тұрыңыз.
- Таңдалған радиостанциялар арасында аудыстырып қосу үшін «Радио» батырмасын басыңыз.
- Радионы сөндіру үшін «Радио» батырмасын басып, үш секунд бойы ұстап тұрыңыз.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі

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

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

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

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы уақытында «Темп.» батырмасын басыңыз. Әзірлеу уақыты индикаторы үнсіз келісім бойынша температура мәнін көрсетеді.

Джойстикті бұрай отырып қажетті температуралы белгілеңіз. Максималды (минималды) шаманды белгілеленген кейін орнату ауқымын басынан басталады.

Енгізілген өзгерістерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз немесе басқару тақтасындағы батырмаларды 5 секунд бойы баспаңыз, Өзгертулер автоматты түрде сакталады.

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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

- Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Время/Отсрочка» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәні индикаторы жыптылқтай бастайды.

- Джойстикті бұрай отырып сағаттың қажетті мәнін белгілеңіз. Өзгерту қадамы – 1 сағат. Енгізілген өзгертулерді растау үшін «OK» батырмасын басыңыз. Минут мәні индикаторы жыптылқтай бастайды.
- Джойстикті бұрай отырып, минуттың қажетті мәнін белгілеңіз. Сағат пен минуттың арты bir-birine тәуелсіз жүзеге асады. Максималды шамага жеткендे орнату ауқымын басынан басталады. Сағат мәнін қайталап баптау үшін «OK» батырмасын басыңыз.
- Енгізілген өзгерістердің сақтамастан күтірежіміне аудысу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездеңі әрекеттердің жалпы тәртібі

! МАНЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жоғары қояға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бул құралдың көзін кетүніне және сыйнұна ажелу мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ХЛЕБ», «ФРИТОР» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

- Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшемін).
- Құрамдас боліктерді мультиқайнатқыш тостағанына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз, оны құрал корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдас боліктер, оның ішінде сұйықтардың дәстүрлік ішкі белгіледігі максималды белгіден төмен болуын қаралғаныз. Тостаған кісімдік дұрыс орналасқанына және қызылдыру элементімен жанасатындығына көз жеткізіңіз.

Өнімдерді тікелей тостағанда өндөуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бул күндең қарсы жабынның бүлінігіне, тостағаның деформацияланына және аспалтың істен шығуына апару мүмкін.

Мультиасу жұмыс істегендеге тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үй-лесеттің тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.company сайтында қарынз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Мультиқайнатқыш қақлағын сырт еткізіп жабыңыз. Құралды электр желісіне қосыңыз. КӨҢГІЛАУДАРНЫҢЫЗ! Егер сіз көп есімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақлағын ашиқ қалдырыңыз.
- Күтірежімінен шығу үшін айналмалы джойстиктерге «OK» батырмасын басыңыз. Қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, мәзірде орын аудыстыру үшін джойстикті айналдырыңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыптылқтай бастайды.
- Тағам таңдау режимінде аудысу үшін (бағдарламада мүмкіндік болған жағдайда) «Проект» батырмасын басыңыз. Джойстикті баса отырып, тізімнен дайындалатын тағам түрін таңдаңыз. Сәйкес индикатор жыптылқташ тұратын болады.

6. Егер үнсіз келісім бойынша белгіленген әзірлеу уақыты көніліңізден шықпайтын болса, атамыш шаманы өзгерте аласыз.

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында Сіз бағдарлама іске қосылғанға дейін қажетті әзірлеу температурасын белгілей аласыз. «Темп.» батырмасын басыңыз, температура мәні индикаторы жынысындағы бағталады. Температура мәнін арттырыу, азайту үшін джостикті айналдырыңыз.

7. Қажет болған жағдайда кейінге қалдырылған бастау уақытын беліглөніз.
 8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогрев» батырмаларының индикаторлары жанады (егер автоқызыдыру қызметі қосулы болса). Қажет болған жағдайда автоқызыдыру қызметін алдын ала сөндірге болады.

i Тандыланған бағдарламаға тауелді әзірлеу уақытының кері есебі «Старт» батырмасын басқаннан кейін немесе тостворандығы қажетті температурага жеткенмен кейін бірден бағталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында кері санақ тостворандығы су қайнаганнан кейін, бағамдарды салғаннан кейін және «Старт» батырмасын қайталап басқаннан кейін бағталады.

9. Әзірлеу бағдарламасының аяқталының дыбыстық белгі білдіреді. Бұдан еріп тандыланған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауарға тауелді құрал автоқызыдыру режиміне («Отмена/Разогрев» батырмасы индикаторы жанады) немесе куту режиміне аудысады.

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

i Сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S мультиқайнатышына қоса берілетін аспаздық кітаптағы арнайы осы улғи үшін шығарылған тағам дайындау рецептерін пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецепттерді www.redmond.com сайтынан таба аласыз.

Егер, сіздің ойыныша әдеметегі автоматтарты бағдарламаларды қажетті нәтижелерге қол жеткізе алмасаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Қолмен баптаудың көнештілген ауқымы сіздің аспаздық тәжірибелеріңіз үшін зор мүмкіндіктер ашады.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на көлтіру)

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты				Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Старты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шыруды күтү	Автоқызыдыру, сағ
		Ет	Күс	Балық	Көкеністер				
ХОЛОДЕЦ	Дірілдек және құйылып үйітілған тағамдар дайындауға арналған	3:00	1:30	1:00	-	10 мин - 10 сағ / 10 мин	✓		12

Бағдарлама	Көлдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты				Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Старты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шыруды күтү	Автоқызыдыру, сағ
		Ет	Күс	Балық	Көкеністер				
ЖАРКА	Ет, күс, балық және көп құрамды тағамдарды, артурлі өнімдер әзірлеуге қызыруға арналған. Қақлагы ашық қалыңда азірлеу үсініледі. Белгіленген әзірлеу температурасында жеткенмен кейін құрал дыбыстық белгі береді, тостворандыға өнім салынғы	0:18	0:14	0:16	0:16	1 мин - 2 сағ / 1 мин	✓		12
МАКАРОНЫ	Бидайдың артурлі сұрпітартынан макарон бүйімдерін әзірлеу. Әзірлеудің уақытын кері есептей сүйкіншілдегіндең кейін, өнімдерді салып, «Старт» батырмасын кайтадан басқаннан кейін бағталады. Суды қайнату уақыты мен өнімдердің салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды		0:08			2 мин - 1 сағ / 1 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті наң, пісрімелер, ашытқы және қабатты қызырды дайындау		1:00			10 мин - 4 сағ / 5 мин	✓		4
ТУШЕННИЕ	Көкөніс, ет, күс еті, төмірдің бүкілдерін, дірілдек пен құйма әзірлеуге көкеніс беріледі	1:00	0:40	0:30	0:35	5 мин - 12 сағ / 5 мин	✓		12
ЙОГУРТ, ТЕСТО	Үй йоптурлары мен қамырдың ашын әзірлеуге арналған, ашылған қамырдың тұндыруға көкеніс беріледі		8:00			10 мин - 12 сағ / 5 мин	✓		
МУЛЬТИПОВАР	5 °C градуска қадаммен 35-180 °C диапазонда температуралы орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Әзірлеу температурасы 80 °C болғанда автоқызыдыру қызметі көкенісіндең және қолмен көсілуды мүмкін.		0:30			2 мин - 15 сағ / 1 мин. Егер әзірлеу температурасы 130 °C-ден жогары болса: 2 мин - 2 сағ / 1 мин	✓		12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы әзірлеу		0:10			10 мин - 2 сағ / 5 мин	✓		12
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың артурлі әзірлеуге арналған		0:35			10 мин - 2 сағ / 5 мин	✓		12
СУП	Сорпа, катыктар, көкөністер мен сұнқ көкелдері дайындау. Жұмыс параметрлеріне көз алдында құрал дыбыстық белгі береді. Мультиқайнатылған қақлагы ашып, сорпаңың көбітін алғызы	1:00	0:35	0:45	0:30	5 мин - 8 сағ / 5 мин	✓		12

Бағдарла-ма	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты				Әзірлеу уақыттың диапазоны / Орнату қадамы	Старт шетеру	Жұмыс параметрлері - НЕ шыныда қыту	Автоматтық залыру, сағ
		Ет	Күс	Балық	Конейстэр				
ЧИЗКЕЙК	Бағдарлама ірімшікіт және сыр соылған тоқаштардың әр түрлі нұсқаларын дайындауда үшін арналған		1:00			10 мин – 3 сағ / 5 мин	✓		12
МОЛОЧ-НАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру		0:20			2 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		12
ХЛЕБ	Бидай және кара бидай үншінан нағынан, арттурлар үншірүүшін үшін ұсынлады. Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қармыйдан көтерілді, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асадынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілегендег «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады		3:00			10 мин – 6 сағ / 5 мин	✓		3
ПАР	Ет, балық, какөнік және баска өнімдерді бұға пісіру. Белгіленген әзірлеу температурасына жеткененнен кейін құрал дыбыстық, белгі береді.	0:20	0:15	0:12	0:13	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дан-дақылдарды, сұра пісікен үтгілші гарнірлерін әзірлеу		0:15			5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ДЕСЕРТЫ	Бағдарлама әр түрлі тоқасарлар дайындауда үншірілген		0:30			5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсақты, пісірілген сүтті дайындауда үншірілген		3:00			5 мин – 12 сағ / 10 мин	✓		12
СОУС	Бағдарлама ар түрлі тұзылық түрлерін дайындауда үншірілген		0:30			5 мин – 5 сағ / 1 мин			
ФРИТИОР	Фриторде арттурынан өнімдер әзірлеуге арналған. Сіз жиһактамаға енетін арнайы себепті пайдалану арқылы шынқырып дайындаған аласыз. Белгіленген әзірлеу температурасына жеткенде құрал дыбыстық, белгі береді, май жыны өнімді қойыныз	0:16	0:14	0:10	0:13	5 мин – 40 мин / 5 мин		✓	
ВАРКА	Бағдарлама конейстэр мен етті, құсты, балыкты әзірлеуге арналған	1:00	0:35	0:20	0:30	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		12
ЭКСПРЕСС	Сұра күріш, үгіліш боткаларды жылдан әзірлеу. Қуту режимінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз		Бағдарлама соңынан жаңаған соң, автоматтың түрдеге өшүші қарастырады						

*Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асрылыған.

III. АСПАП КҮТИМІ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспалты алғашы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультиқайнатқыштағы ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін көтіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «ПАР» бағдарламасында өндөуді ұсынамыз.
- Жабық мультиқайнатқыш ішінде дайын тағамы бар немесе сұға толтырылған тостағанды 24 сағаттан артық уақытқа қалдыруға болмайды. Дайын тағамы бар тостағанда тоназықтыша сақтап, қажет болған жағдайда тағамды мультиқайнатқышта жыльтуқ қызметтін пайдаланып отырып жылытуға болады.
- Егер құралды үзак уақыт бойы пайдаланбағын болсаныз, оны электр желісінен ажыратып қою керек. Жұмыс камерасы, қыздыру дисқі, тостаған, ішкі қақпақ және бу қақпақшасы таза және құрғақ болуы керек.
- Құралды тазалауға кіріспес бұрын оның электр желісінен ажыратылып, толық сұғанақ үзілікке жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмысқа матта және ыдыс жууға арналған жұмысқа құралдар пайдаланыныз.



Құралды тазалау барысында қатты сулықтарды немесе ысқыштарды, абразивті пасталарды пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық немесе басқа да тағаммен жанасатын заттармен бірге пайдалану үшін ұсынылған заттарды пайдалануға жол берілмейді.



Құрал корпусын сұға батыруға немесе ағынды су астында қалдыруға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!!

- Мультиқайнатқыштың резина бөліктерін тазалау кезінде мүқият болыңыз: олардың ақаулысы немесе түр өзгерту құралдың дұрыс жұмыс жасауында алып келеді.
- Құрал корпусын ластануына орай тазалауға болады. Тостағанды, ішкі қақпақшаны және ажыратылатын бу қақпақшасы құралдың арбір пайдаланғаннан кейін тазалау керек. Тағам әзірлеу барысында мультиқайнатқышта түзілетін конденсатты құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін төтіп отыру керек. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажеттілігіне қарай тазалау керек.

Корпусты тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмысқа тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағын кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусты бетін құрғатып сұрту ұсынылады.

Тостағанды/табанаңы тазалау

Сіз тостағанда/табана қолмен жұмысқа ысқыш мен ыдыс жууға арналған құралды пайдалып, сонымен қатар, ыдыс жууға арналған машинада (өндіруші нұсқауларына сәйкес) тазалай аласыз. Қатты ластанған жағдайда тостағанға/табана жылы су құйып, оны қандай

да бір уақытқа қойып қойыңыз, осыдан кейін тазалауды жүзеге асырыңыз. Тостағанның/табаның сыртқы бетін мультиқайнатқыш корпусына орналастырап алдында міндетті түрде құрғатып сүртің.

- i** *Тостағанды/табаны тұратын түрде пайдаланғанда оның ішкі күнгө жарының түсі толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Ол өз алдына то스타ғанның/табаның ақаулығы болып табылмайды.*

Ішкі қақпақты тазалау

Мультиасүй қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан 2 пластмассалық бекіткішті ортаға қарай бір мезгілде ашылғанда басыңыз. Қақпақты негізгіден бөлінуі үшін өзінізге қарай жағе жоғары аздан тартыңыз.

Екі қақпақтың беттерін ығал матамен сүртіңіз, қажет болғанда оларды ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, жуыңыз. Кері бірізділікте жинаңыз (қақпақты жоғары қыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, қақпақты бекітіп, бекіткіштің сиртыл естілген ше басыңыз).

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту (A4 сурет, 6 бет)

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Ішкі қақпақты ашыңыз.
2. Бу қақпақшасын жоғары ұқыпты тартыңыз және оны шешініз.
3. Су абының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
4. Бу клапаның құралға орнатыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫНЫ! Клапан резенекінің пішін өзгертуінің алдын алу үшін алу, тазарту және орнату кезінде оны айналдыраңыз және созбаңыз.

Конденсатты тазалау

Аталмыш үлгіде конденсат тостаған маңындағы құрал корпусының арнайы қысында жианқталауды және құралдың артқы бөлігіндегі орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді. Қақпақты ашып, тостағанды алып шығыңыз. Қажет болған жағдайда конденсат контейнерге толық ағып кетуі үшін мультиқайнатқыштың алдынғы бөлігін аздан кетеріңіз. Контеинерді өзінізге қарай тартып шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз. Контеинерлі жоғарыда аталған ережелерге сәйкес жуып, орнина қойыңыз. Тостаған айналысындағы құста қалған конденсатты ас үй сулығымен тазалаңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

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

Жұмыс камерасының буйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан ылғал (су емес) губкамен немесе майлышқен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолданасыз, кейін ас азірлегендеге керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият көтіру керек. Бетен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қызық түскенде оларды қадаға қабына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлеңгендеге ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

- i** *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің түсі уақыт өткөнде төле толық немесе жартылай өзгеру мүмкін. Бұл вәзімен өзі құралы әкауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысынан асер еттепейді.*

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық, бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралдың құрғақ жеденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сөүлдерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдауда және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне ақелу мүмкін құралды механикалық асерлерге үшарытуға тыым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкітылардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынды)

RMK-CB391S мультиқайнатқышына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңа қалыптары турали www.redmond.com сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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

Әртүрлі йогурттардың дайындауга арналған. Банклердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиқайнатқышына қолданылуы мүмкін.

RHP-M02 – ветчинница

Түрлі дамдеуштер мен толтырыштардың коса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауга арналған. Сіз желшиңшіл мультиасүй, үрлемелі шкафта, аэротрильде немесе жайған плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтықта тегіс қасық, екі жақтақ қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

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

FP-C505 Celaron® – күйдірге қарсы керамикалық жабыны бар табалар

Механикалық асерлерге жогары тәзімділікке және жақсартылған жылу еткізгіштікке ие. Керамикалық құйп кетеге қарсы қасиеттері және табаның тегіс түбі майдың аз мөлшерін немесе онсыз дайындаға мүмкіндік береді. Аз және қаралаптым электр плиталарының барлық турлерінде қолдануға жарамды, термоЖЕЗІМДІ пластиктен жасалған ынғайлы алмалы-салмалы қалам бар.

C505F, C515F – қерамикалық жабыны бар тостаған

Механикалық закымдануларға тәзімділігі жогары, қүруге қарсы және жылу еткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамак бетіне жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сут ботқаларын пісіру, құру және пісіру үшін арнағы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультипасын тұстап тостағанды пайдалануға болады. Үйдіс жұмыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы 5 литр.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

i НАЗАР АУДАРЫҢЫ! Ready for Sky REDMOND қосымшасының жұмысында қандай-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталыққа жүгін міндеттім емес. REDMOND техникалық қолдау қызметінә барының және R4S REDMOND жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктің жоғо бойынша біздің мамандардан көнек алынып. Сіздің ұсыныстарыңыз бен қосымшаның жұмысы жөннідегі ескертулерініз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің елініздеғі REDMOND өнімінің пайдаланушыларын қолдау қызметінің байланыс мәліметтерін www.redmond.com сайтынан қарастау болады. Сізге осы сайттағы кері байланыс нысанын толтырыа отырып көмекте алуға болады.

Ақау	Ұқытмал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате түрлері хабарлама түнгілді: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығу мүмкін	Аспалты электр желісінен ақыратыңыз және сұтыңыз. Қаклағышты жауып, аспалты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспал қосылмайды	Электркоректену баузы аспалқа және (немесе) электр розеткасына қосылған	Шешімелі электр баузы аспалтага тиисті ақырат-керамикалық және розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жон розеткага қосыңыз
Тағам өте узақ аэргленеді	Электр розеткасында тоқ жок	Электр желісінде тоқтын тұртқы кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұртқы немесе нормасынан томен болса, үйнізге қызмет көрсеттегін үйімга жолынбының
	Таба мен қыздыру элементі арасына ботен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Электр желісінен тоқтын тұртқы кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұртқы немесе нормасынан томен болса, үйнізге қызмет көрсеттегін үйімга жолынбының
	Таба мультипісріш корпусына қысық орнатылған	Аспалты электр желісінен ақыратыңыз, сұтыңыз. Ботен затты немесе бөлшектерді алғып тастаңыз
Тағам өте узақ аэргленеді	Қыздыру дисқісі қатты кірлеген	Табаны қысайтпай тегіс орнатыңыз
	Кыздыру дисқісінен қатты кірлеген	Аспалты электр желісінен ақыратыңыз, сұтыңыз. Қыздыру дисқісін газаланыз

Ақау	Ұқытмал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспалтың қаклағышты астынан бузылғады	Таба мен мультипісріштің ішкі қаклағыштыңын саңылудыздығы бузылған	Қаклақ пен аспал корпусына қысық орнатылған Табаны қысайтпай, тегіс қойыңыз
	Ішкі қаклағаштыңындағы шығаудың резина катты кірлігендеген, мысықтан немесе закымданған	Қаклақ пен аспал корпусына қысық орнатылған Табаны қысайтпай, тегіс қойыңыз
Синхронизациялау арекетті сатып болды	Үялі құрылғыда Bluetooth функциясынан шыптыр	Үялі құрылғыда Bluetooth функциясынан қосыңыз
	Синхронизацияланатын құрылғылар тым алыс	Құрылғылардың бір бірінен 15 метр шеғінде тұрғанына көз жеткізіңіз



Егер қателікті дұрыстырай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Кепілдік кезеңі ішінде дайындауши жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық қауауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайда фана қүшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйімдін дайындау болынша насықа-ұлыққа сайкес қолданылған, жонделеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс іsteмeme нәтижесінде закымданған, сонымен қатар бүйімнің толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шығын материалдарына таралмайды (кыш және төфлондық тұрғыдауда шығыншылар және т. б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бүйімдін аспалынан немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болmasa).

Аспап өндірілген күнди бұйым корпусының сайкестендіру жасырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын билдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – улғінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануши нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламада сәйкес пайдага асыру керек. Коршаған ортада қамкорлық, білдірініз: мұндаиды бұйымдарды әдемтегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

www.redmond.company
www.multivarka.pro

RMK-CB319S-CIS-UM-8