

REDMOND

Мультиварка SkyCooker
RMC-CBD100S



Руководство по эксплуатации

ГОТОВЬ ПО СВОИМ ПРАВИЛАМ!

Автоматические программы при всем желании производителя не могут учесть вкусовые пожелания каждого, все качественное разнообразие продуктов и специфику географических зон проживания.

Из-за этого зачастую возникает недовольство – мультиварка готовит «невкусно», а приготовление любимого блюда, не занесенного в книгу рецептов, проходит путем перебора программ и траты продуктов.

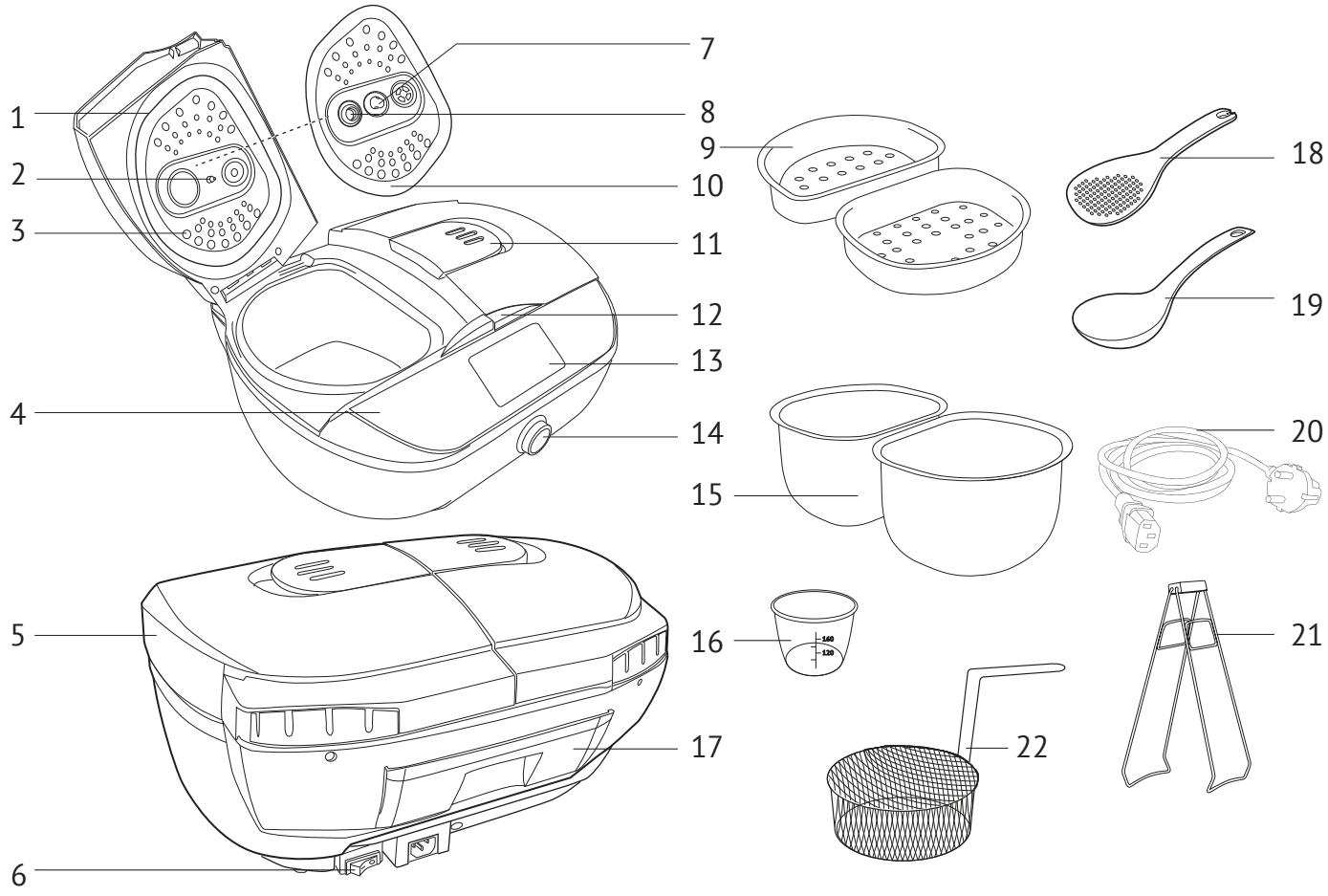
Инженеры **REDMOND** нашли выход из этой непростой ситуации. Теперь то, как готовит ваша мультиварка, будет зависеть только от вас, а не от автоматических программ!

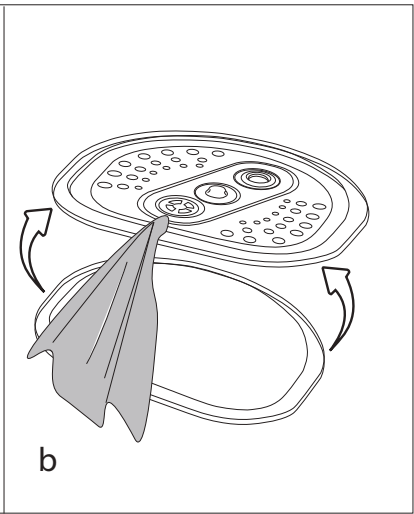
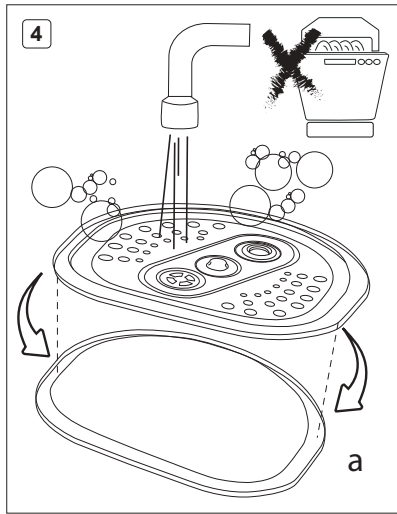
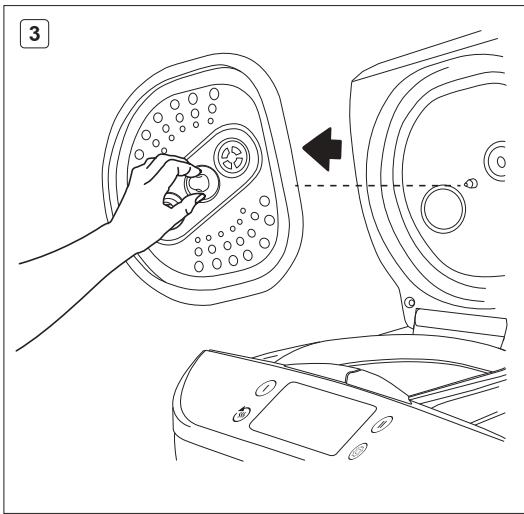
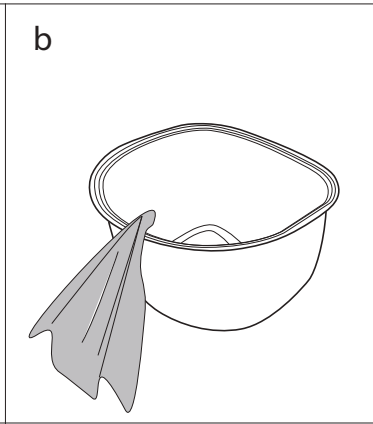
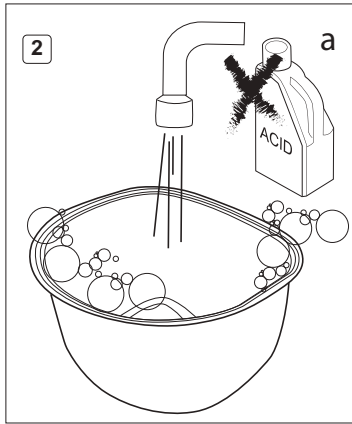
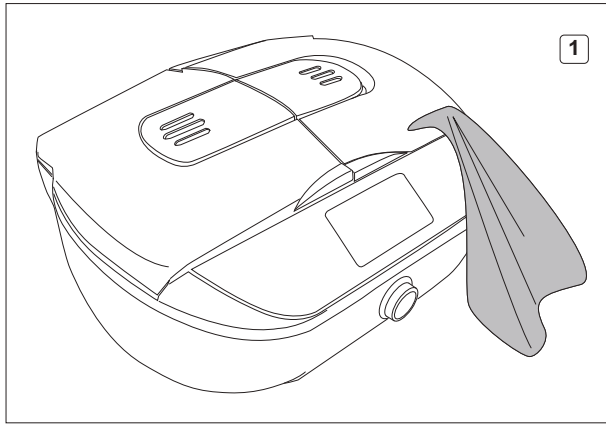
Если у вас что-то не получается при приготовлении в автоматическом режиме, или блюдо не соответствует вашим вкусовым предпочтениям, не нужно отказывать себе в удобстве использования мультиварки. Инновационная функция **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** решит все эти проблемы!

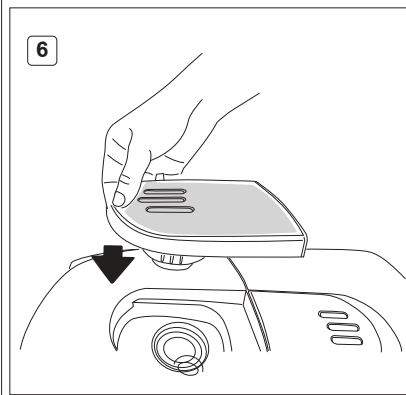
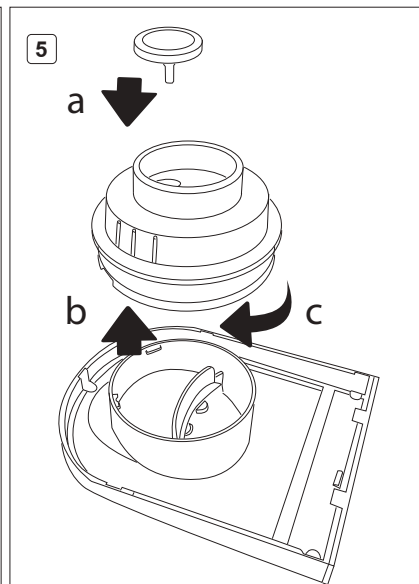
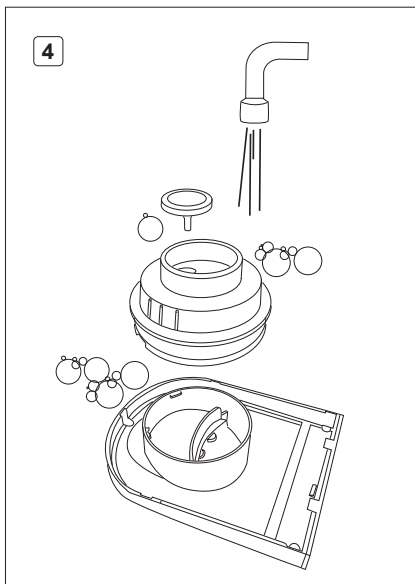
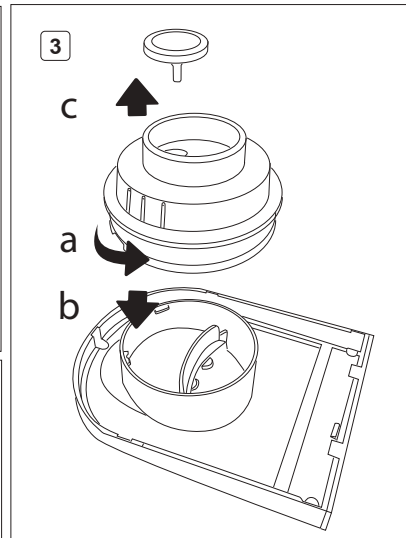
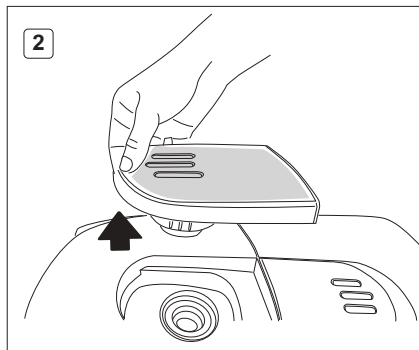
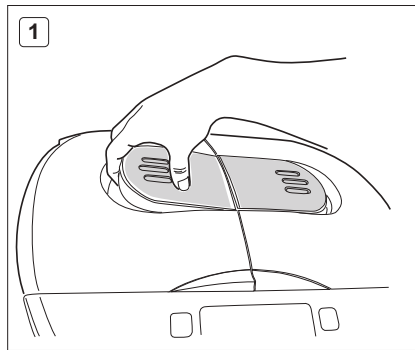
Теперь вы сами можете изменять настройки автоматических режимов мультиварки на свой вкус! При этом готовить даже самые сложные блюда стало куда проще. Не нужно возвращаться в меню, отменять и настраивать программы: с помощью функции **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** вы меняете температуру и время прямо в процессе приготовления. Одно нажатие кнопки – и мультиварка уже не жарит, а тушит!

Итальянское ризотто, немецкий штрудель, венгерский гуляш – создавайте собственные программы для самых любимых блюд!

Теперь нет необходимости беспокоиться о качестве блюда, выбирая новые продукты для своих блюд или перемещаясь с мультиваркой в другое место жительства или отдыха. С функцией **МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ** все ваши блюда будут именно такими, как вы захотите!







УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-CBD100S — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горя-

чим 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 электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными спо-

собностями 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. Не-профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	10	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	20
Программы.....	10	Общие правила и рекомендации	20
Функции	10	Очистка корпуса.....	21
Комплектация	10	Очистка чаши	21
Устройство мультиварки.....	10	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	21
Панель управления	11	Очистка съемного парового клапана	21
Устройство дисплея.....	11	Удаление конденсата	21
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11	Очистка рабочей камеры.....	21
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	11	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	22
Технология Ready for Sky	11	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	22
Порядок действий для настройки удаленного доступа к приборам через приложение R4S Gateway	12	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	22
Функция «Радио»	12		
Энергонезависимая память	12		
Настройка часов.....	12		
Отключение звуковых сигналов.....	13		
Выбор языка интерфейса	13		
Установка времени приготовления.....	13		
Отсрочка старта программы	13		
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	13		
Разогрев блюд	13		
Функция «Защита от детей»	14		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	14		
Общий порядок действий при использовании программ приготовления.....	14		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	15		
Дополнительные возможности.....	17		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17		
Общие рекомендации.....	17		
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	18		
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	18		
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	19		

Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-CBD100S
Мощность.....	1600 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаш.....	2 × 4,5 л
Дистанционное управление.....	технология Ready for Sky
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка устройств:	
Android.....	4.3 Jelly Bean или выше
iOS.....	8.0 или выше
3D-нагрев.....	есть
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
ЖК-дисплей.....	монохромный, символичный
Количество режимов подсветки.....	3
Интерфейс.....	мультиязычный
Паровые клапаны.....	съёмные
Внутренние крышки.....	съёмные
Габаритные размеры.....	395 × 252,5 × 462,6 мм
Вес нетто.....	6,8 кг

Программы

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

Функции

Ready for Sky (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (гибкая настройка температуры и времени 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
Защита от детей.....	есть
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация






Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	2 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	2 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки А1

1. Силиконовое кольцо-уплотнитель
2. Металлический выступ для крепления съёмной крышки
3. Крышка прибора
4. Панель управления
5. Корпус прибора
6. Кнопка 0/1 – включение/выключение питания
7. Силиконовый держатель
8. Малое силиконовое кольцо
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Съёмная внутренняя крышка
11. Съёмный паровой клапан
12. Кнопка открытия крышки
13. Дисплей
14. Поворотный регулятор
15. Чаша
16. Мерный стакан
17. Контейнер для сбора конденсата
18. Плоская ложка
19. Черпак
20. Шнур электропитания
21. Щипцы для чаши
22. Корзина для жарки во фритюре

Панель управления A2

1. Кнопка  – активация меню для первой чаши.
2. Кнопка  – активация меню для второй чаши.
3. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
4. Кнопка  – включение режимов установки температуры и времени приготовления, отсрочки старта; переход в режим настройки громкости звуковых сигналов.
5. Кнопка  – подтверждение внесенных изменений, включение заданного режима приготовления, включение/отключение автоподогрева.
6. Поворотный регулятор – выбор автоматической программы приготовления, изменение значения температуры и времени, включение/отключение звуковых сигналов.

Устройство дисплея A3


1. Зона отображения текущего времени, выбора программы приготовления / языка интерфейса.
2. Индикаторы программ приготовления для первой чаши.
3. Индикаторы программ приготовления для второй чаши.
4. Индикатор активности чаши мультиварки.
5. Индикатор значения температуры.
6. Индикатор единиц измерения температуры.
7. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
8. Индикаторы вида продуктов.
9. Индикатор режима отсрочки старта.
10. Индикатор режима приготовления.
11. Индикатор значения времени.
12. Индикатор включения/отключения звуковых сигналов.
13. Индикатор функции «Защита от детей».

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-CBD100S оборудована ЖК-дисплеем, который имеет три различных вида подсветки в зависимости от режима работы прибора:

Цвет дисплея	Режим работы
Голубой	Прибор находится в режиме настройки программы приготовления до старта
Белый	Работает программа приготовления или функция «Отсрочка старта»
Оранжевый	Работает функция автоподогрева или разогрева блюда

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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


 *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.*

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 чаши, 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 паровых клапанов горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.






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


 *Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Технология Ready for Sky

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

1. Загрузите программу из магазина приложений *App Store* или *Google Play* (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
2. Запустите приложение *Ready for Sky*, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте в течение кнопку . Прибор подаст 5 коротких звуковых сигналов. Во время соединения будет поочередно загораться подсветка кнопок  и  или  и . После установки соединения прибор перейдет в режим ожидания.

- Для отключения мультиварки от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку  до длинного звукового сигнала, когда мультиварка находится в режиме ожидания.

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

Компания REDMOND рада представить вам новинку технологии *Ready for Sky* – приложение *R4S Gateway*. С помощью данного приложения вы можете управлять бытовой техникой из любой точки мира с помощью сети Интернет.

Домашнее устройство с приложением *R4S Gateway* станет мостом между приложением *Ready for Sky* и бытовыми приборами, даже когда вы находитесь далеко.

Порядок действий для настройки удаленного доступа к приборам через приложение *R4S Gateway*

- Подключите бытовые приборы с технологией *Ready for Sky* к электросети.
- С основного управляющего смартфона или планшета войдите в аккаунт приложения *Ready for Sky* и подключите бытовые приборы согласно их руководствам по эксплуатации.
- Скачайте и установите приложение *R4S Gateway* на смартфон или аналогичное устройство, которое вы собираетесь оставлять дома. На нем должна быть установлена операционная система *Android 4.3* или выше с поддержкой *Bluetooth 4.0*. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет, *Bluetooth* включен.
- Войдите в приложение *R4S Gateway* под своим аккаунтом приложения *Ready for Sky*.
- Для обновления списка приборов, добавленных через приложение *Ready for Sky*, проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп) в приложении *R4S Gateway*.

i ВНИМАНИЕ:

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











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

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

При использовании одного аккаунта несколькими устройствами с приложением *Ready for Sky* возможно одновременное удаленное управление бытовыми приборами через *R4S Gateway*. Одновременное подключение к одному бытовому прибору напрямую через приложение *Ready for Sky* и удаленное управление через *R4S Gateway* невозможно.

Функция «Радио»




Данная функция позволяет прослушивать радио в любом режиме работы прибора.

- Для включения данной функции одновременно нажмите кнопки  и  в любом режиме. На дисплее отобразится надпись **РАДИО** и частота последней включенной радиостанции в МГц.
- Для настройки радиостанции нажмите кнопку , значение частоты радиоканала начнет мигать. Поворотом регулятора установите желаемое значение. Шаг изменения – 0,1 МГц. Для сохранения изменений повторно нажмите кнопку  или не нажимайте кнопки на панели 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
- Для включения автопоиска нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды. Значение частоты будет увеличиваться до тех пор, пока прибор не настроится на радиостанцию. Для продолжения автопоиска повторно нажмите и удерживайте кнопку .
- Для изменения громкости во время работы радио нажмите кнопку . Под надписью **РАДИО** на дисплее появится надпись **Громкость: 05**. Поворотом регулятора установите желаемую громкость в диапазоне от 0 до 15, где 0 – беззвучный режим, 15 – максимальная громкость. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку  или не нажимайте кнопки на панели управления 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
- Через минуту бездействия или при нажатии кнопки  прибор вернется к индикации текущей работы.
- Для отключения функции нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд в режиме радио.


Энергонезависимая память

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-CBD100S обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные вами настройки сохраняются. В случае временного отключения электроэнергии во время приготовления настройки сохраняются в памяти в течение 15 минут. Если отключение произошло в режиме отсрочки старта, настройки сохраняются до окончания заданного времени отсрочки старта, после чего обнуляются (в этом случае при повторном включении прибор перейдет в режим ожидания). Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от питания.

Настройка часов



Подключите прибор к электросети. Переведите кнопку **0/1** в положение *I*. Нажмите и удерживайте кнопку . В зоне отображения текущего времени на дисплее начнет мигать значение часов. При вращении поворотного регулятора по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. Выбрав значение часов, нажмите кнопку , затем установите значение минут. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. По завершении установки текущего времени нажмите кнопку .

Отключение звуковых сигналов

После установки значения текущего времени на дисплее появится надпись **Громкость:** **Вкл.** Выключение и включение звуковых сигналов осуществляется поворотом регулятора. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку .




Выбор языка интерфейса

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-CBD100S предусмотрена возможность установки языка интерфейса.

1. После настройки звуковых сигналов нажмите кнопку . Вращением поворотного регулятора установите желаемый язык из списка, появившегося в зоне выбора языка интерфейса.
2. Для выхода в режим ожидания с сохранением внесенных изменений нажмите кнопку .


Установка времени приготовления

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

После выбора автоматической программы и продукта (при наличии возможности в выбранной программе) индикатор  и значение часов на дисплее начнут мигать. Установка времени приготовления осуществляется вращением поворотного регулятора. При вращении регулятора по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться. Выбрав значение часов, нажмите кнопку , затем установите значение минут и повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.


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 «НА ПАРУ» 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 «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки .


Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы).

Максимальное время отсрочки старта – 24 часа с шагом установки в 5 минут. После окончания настройки времени приготовления на дисплее появится мигающий индикатор

 и отобразится значение времени отсрочки старта по умолчанию. Оно складывается из текущего времени на часах, установленного времени приготовления и времени, необходимого программе для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками). Время отсрочки старта по умолчанию округляется в большую сторону до 5 минут.



Установка времени отсрочки старта осуществляется вращением поворотного регулятора. При вращении регулятора по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться. Выбрав значение часов, нажмите кнопку , затем установите значение минут и повторно нажмите кнопку .

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку .









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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки , на дисплее отображаются прямой отсчет времени работы в данном режиме, индикатор  и надпись **Подогрев**.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .



Если включение автоподогрева нежелательно, данную функцию можно заблаговременно отключить. Для этого во время работы программы нажмите кнопку , индикатор кнопки  и индикатор  погаснут. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз (индикатор кнопки  и индикатор  загорятся).




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

Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:







1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, на дисплее появятся надпись **Разогрев** и индикатор . Таймер начнет отсчет времени разогрева.


Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии до 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку , пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

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

Функция «Защита от детей»

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция защиты от детей. Она предупреждает случайное нажатие кнопок. Функцию защиты от детей можно активировать независимо от режима, в котором работает прибор (кроме режима выбора программы приготовления).

Для включения данной функции одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  в любом режиме работы мультиварки. На дисплее появится мигающий индикатор . Через 5 секунд индикатор прекратит мигать и будет гореть постоянно. Чтобы выключить функцию защиты от детей, повторно нажмите и удерживайте кнопки  и . Индикатор  погаснет.

 Включение/выключение функции защиты от детей не влияет на работу программ, функций и режимов прибора.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


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

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


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


Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время работы программы. Максимальное время приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения времени – 1 минута. Диапазон изменения температуры – 35-180°C с шагом изменения в 1°C.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.





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


Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления начните вращать поворотный регулятор.
2. Для увеличения значения температуры вращайте поворотный регулятор по часовой стрелке, для уменьшения – против часовой стрелки. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Также можно сохранить изменения, нажав кнопку .



 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами. Если при последующих изменениях температура будет установлена ниже 130°C, время приготовления вернется к исходному значению за вычетом уже отработанного программой.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на индикаторе времени начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. При вращении регулятора по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться.
3. Выбрав значение часов, нажмите кнопку , затем установите значение минут и повторно нажмите кнопку . Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона.
4. Изменения будут автоматически сохранены через 5 секунд. Также можно сохранить изменения, нажав кнопку .

 Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена. Суммарное время приготовления не может быть по длительности превышать максимальное время приготовления, предусмотренное заводскими настройками.

Общий порядок действий при использовании программ приготовления

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в одной из чаш мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Возможно одновременное использование обеих чаш. 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.
3. Закройте крышку используемой чаши мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите кнопку **0/1** в положение **1**.
4. Нажмите кнопку  или , чтобы активировать меню для одной из чаш. Загорится соответствующий индикатор на дисплее.

5. Вращая поворотный регулятор, выберите необходимую программу приготовления (индикатор программы на дисплее будет выделен жирным шрифтом). Для подтверждения выбора нажмите кнопку **OK**.
 6. Выберите вид обрабатываемого продукта (при наличии возможности в программе). Вращая поворотный регулятор, выберите вид продукта из списка. Соответствующий индикатор на дисплее будет мигать. Для подтверждения выбора нажмите кнопку **OK**.
- i** В программе «МУЛЬТИПОВАР» предусмотрена возможность настройки температуры до старта программы. После выбора программы индикатор значения температуры начнет мигать. Установка значения температуры осуществляется поворотным регулятором. При вращении по часовой стрелке значение температуры увеличивается, против часовой стрелки – уменьшается. По достижении максимального/минимального значения установка продолжится с начала диапазона.
7. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение. Для подтверждения выбора нажмите кнопку **OK**.
 8. При необходимости установите время отсрочки старта.
- i** На любом этапе настройки параметров программы есть возможность изменить уже внесенные изменения. Для этого нажмите кнопку **OK**, индикатор кнопки загорится. Настройка программы начнется с начала, при этом все внесенные изменения сохраняются. По окончании настройки индикатор кнопки **OK** погаснет.
9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **OK**. Загорятся индикаторы кнопок **OK** и **STOP** (если активна функция «Автоподогрев»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.
- i** После достижения необходимой температуры прозвучат два коротких сигнала. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки **OK**.
10. Для использования двух чаш одновременно во время приготовления в одной из чаш нажмите кнопку активации другой чаши, на дисплее загорится соответствующий индикатор чаши. Следуйте пунктам 5-9 «Общего порядка действий при использовании программ приготовления».
 11. 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 **STOP**) или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки **OK**).
- i** Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **STOP**.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Отсчет времени с момента закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Звуковые сигналы		Автоподогрев, час
							Снимите пенку/ Достижение заданной температуры	Проверните хлеб	
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-180°C с шагом в 5°C			0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+			12
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде			0:30	5 мин – 4 ч / 1 мин	+			12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	Мясо	+	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	+		12
		Птица		0:50					
		Рыба		0:40					
		Овощи		0:30					

ДИЧЬ	Приготовление благородной оленины и перепелов		+	1:30	10 мин – 10 ч / 10 мин	+			12
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	Мясо	+	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	+			12
		Птица		0:30					
		Рыба		0:25					
		Овощи		0:20					
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов	Мясо	+	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	+			12
		Птица		0:30					
		Рыба		0:20					
		Овощи		0:18					
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд	Мясо	+	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	+			12
		Птица		0:40					
		Рыба		0:20					
		Овощи		0:18					
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки		+	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	+			12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	+	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин				12
		Птица		0:15					
		Рыба		0:12					
		Овощи		0:16					
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста			1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+			4
ПИЦЦА	Приготовление пицц с различными начинками			0:30	10 мин – 1 ч / 5 мин	+			4
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова		+	0:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+			12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста			8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	+			
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)			3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+		+	3
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы		+	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин				

МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		+	0:15	5 мин – 4 ч / 1 мин	+			12
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания		+	0:10	5 мин – 2 ч / 1 мин	+			12
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке			2:30	10 мин – 12 ч / 5 мин	+			
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод			0:30	5 мин – 2 ч / 1 мин	+			12
ФРИТЮР	Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей	Мясо	+	0:18	5 мин – 40 мин / 5 мин				
		Птица		0:16					
		Рыба		0:15					
		Овощи		0:13					
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде								

Дополнительные возможности

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Стерилизация посуды
- Пастеризация
- Подогрев детского питания



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.multivarka.pro.

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания из чаши не закрывайте крышку прибора сразу после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы «ХЛЕБ» идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

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 (свежемороженый)	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 (свежемороженые)	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.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
170	Жарка в кларе
175	Приготовление наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша 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 прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления

При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. 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 вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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


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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке 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 мультиварке, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочие камеры, включая нагревательные элементы, чаши, внутренние крышки, контейнер для сбора конденсата и паровые клапаны должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

 **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.


- Будьте аккуратны при очистке силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чаши, внутренние алюминиевые крышки и съемные паровые клапаны необходимо очищать после каждого использования прибора (в зависимости от того, какая из рабочих камер использовалась). Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочих камер очищайте по необходимости.

Очистка корпуса **A4**

- 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.


Очистка чаши **A4**

- Вы можете очищать чашу 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 теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.
- Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки **A4**


- Откройте крышку мультиварки. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку на себя, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
- При необходимости снимите с внутренней крышки силиконовое кольцо-уплотнитель, малое силиконовое кольцо и силиконовый держатель. Вымойте снятую крышку и силиконовые детали под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
- Вытрите обе крышки насухо. Плотно установите съемные силиконовые детали на внутреннюю крышку. Произведите сборку в обратном порядке.

 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации съемных силиконовых деталей не скручивайте и не вытягивайте их при снятии, очистке и установке.

Очистка съемного парового клапана **A5**

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

- Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх.
- Внутренний кожух поверните по часовой стрелке до упора и снимите его.
- При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана.
- Промойте все части клапана.
- Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните против часовой стрелки до щелчка.
- Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

 **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 чаш и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора.

- Откройте крышку, извлеките чаши.
- При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
- Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
- Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте 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 рабочих камер прибора минимальна.

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

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

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

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

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

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

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.multivarka.pro, в фирменных магазинах производителя или у официальных дистрибьютеров 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 мультиварками других брендов.

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E5	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке, кнопка 0/I находится в положении 0	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку, а кнопка 0/I находится в положении I
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
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

Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Блюдо готовится слишком долго	Нагревательный элемент сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент
	Во время приготовления из под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора
Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки		Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена		Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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



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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Ю.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

Bluetooth является зарегистрированным товарным знаком компании **Bluetooth SIG, Inc.** **App Store** является знаком обслуживания **Apple Inc.**, зарегистрированным в США и других странах. **Google Play** является зарегистрированным товарным знаком компании **Google Inc.**

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

RMC-CBD100S-UM-1