

REDMOND

Мультикухня SkyKitchen RMK-CB391S

Руководство по эксплуатации



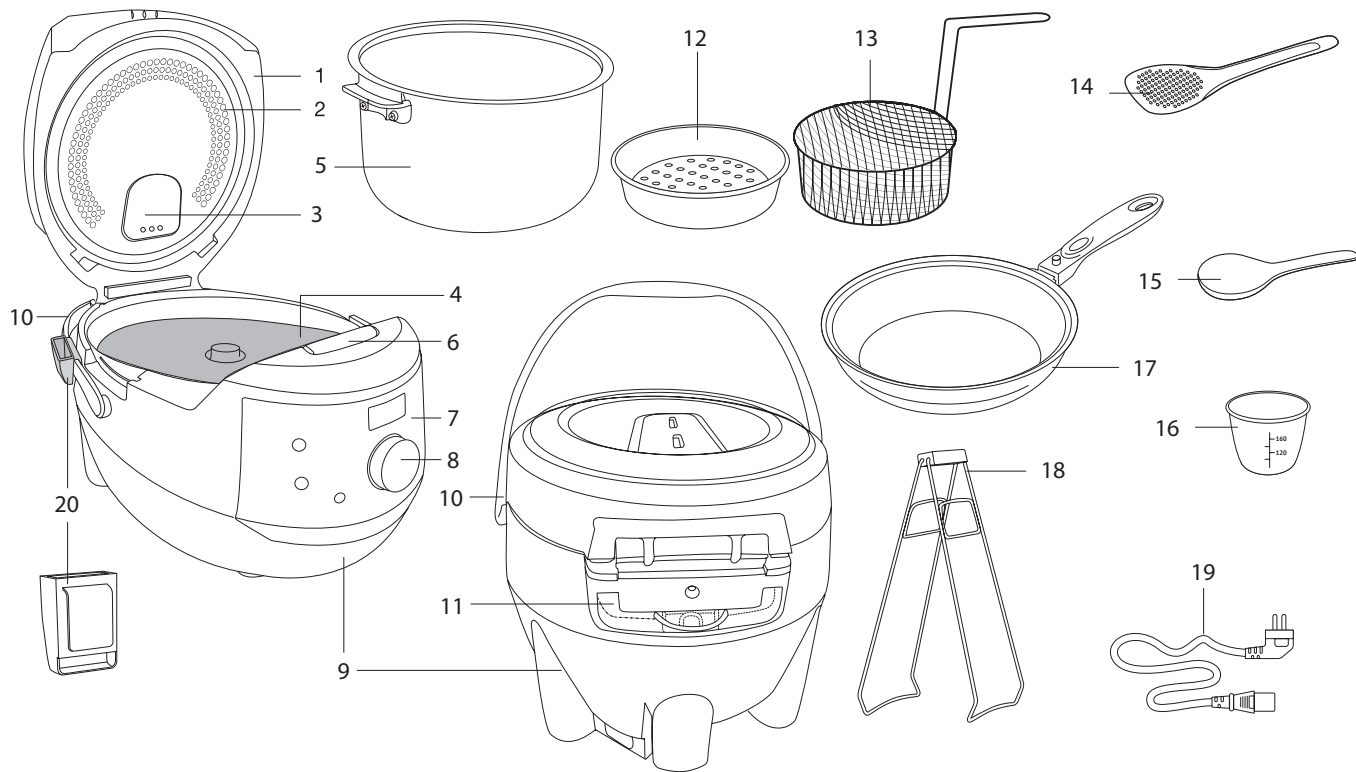
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

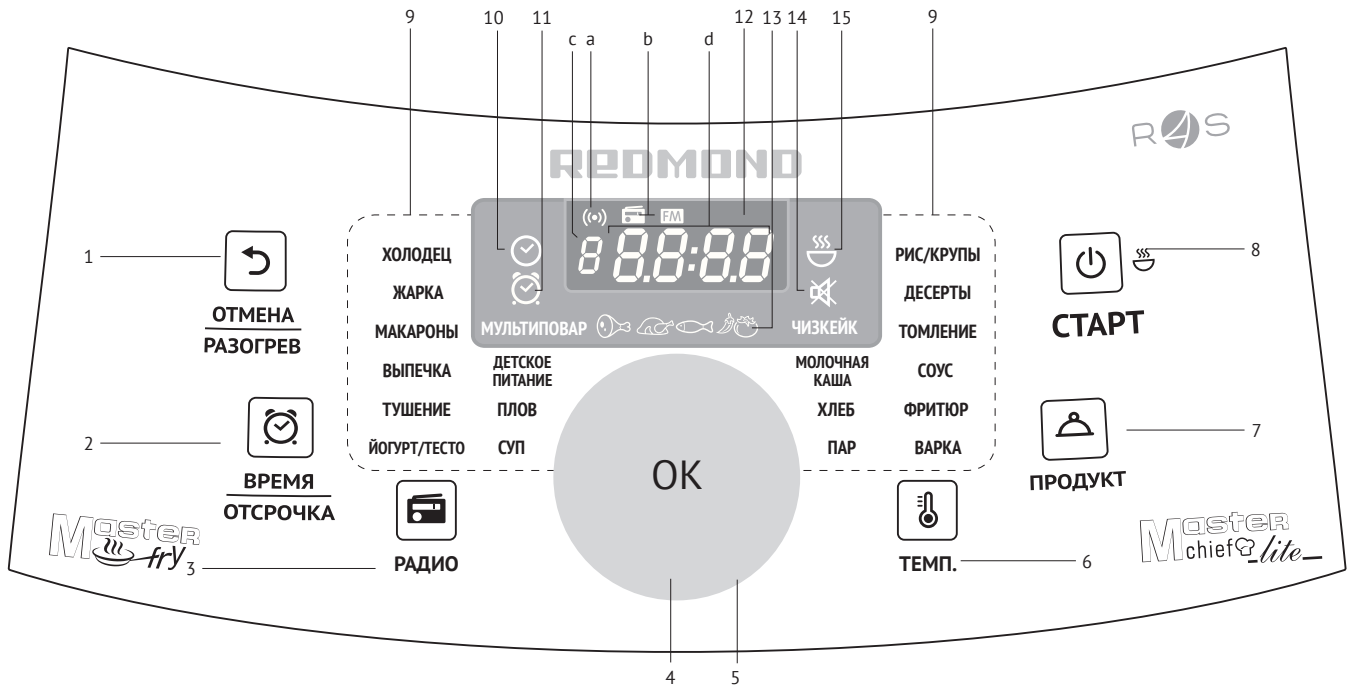
RUS	7
UKR	22
KAZ	33
ROU	44

СОДЕРЖАНИЕ

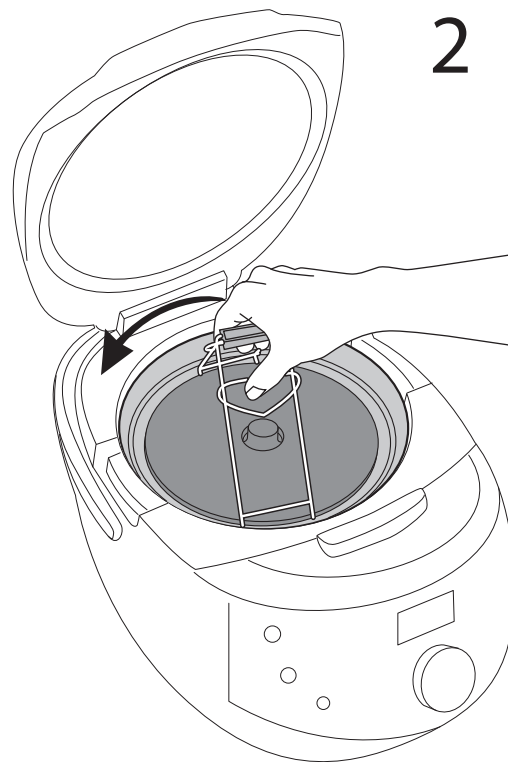
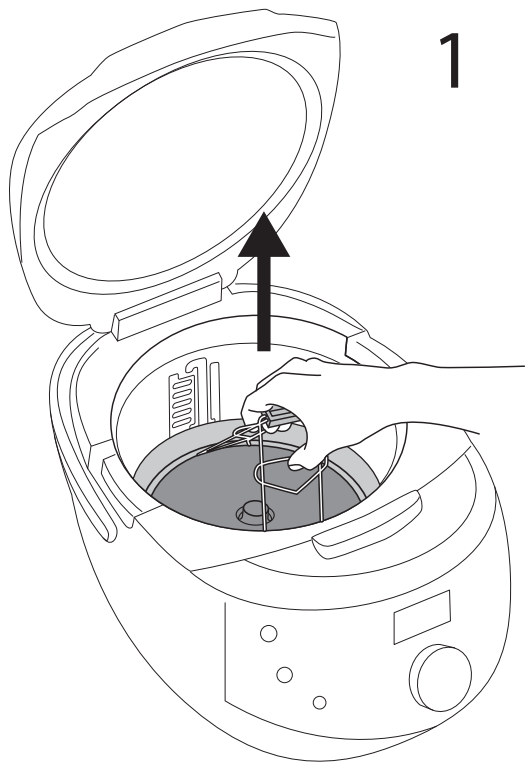
Меры безопасности.....	7	Программа «ЧИЗКЕЙК».....	14
Технические характеристики.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14
Программы.....	8	Программа «ХЛЕБ».....	15
Функции.....	8	Программа «ПАР».....	15
Комплектация.....	9	Программа «РИС/КРУПЫ».....	15
Устройство мультиварки.....	9	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	15
Панель управления.....	9	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	15
Устройство дисплея.....	9	Программа «ФРИТЮР».....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Программа «ВАРКА».....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ.....	10	Программа «ЭКСПРЕСС».....	16
Технология Ready for Sky.....	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway.....	10	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17
Функция MASTERFRY.....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов	
Энергонезависимая память.....	10	в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	17
Включение и отключение звуковых сигналов.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	17
Установка времени приготовления.....	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	17
Отсрочка старта программы.....	11	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	19
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	Общие правила и рекомендации.....	19
Предварительное отключение автоподогрева.....	12	Очистка корпуса.....	19
Разогрев блюд.....	12	Очистка чаши/сковороды.....	19
Функция «Радио».....	12	Очистка внутренней крышки.....	19
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	Очистка съемного парового клапана.....	19
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	13	Удаление конденсата.....	19
Программа «ХОЛОДЕЦ».....	13	Очистка рабочей камеры.....	20
Программа «ЖАРКА».....	13	Хранение и транспортировка.....	20
Программа «МАКАРОНЫ».....	13	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	20
Программа «ВЫПЕЧКА».....	13	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
Программа «ТУШЕНИЕ».....	14	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	21
Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО».....	14		
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	14		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	14		
Программа «ПЛОВ».....	14		
Программа «СУП».....	14		

A1





A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

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

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP **ВНИМАНИЕ!** *Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP **ПОМНИТЕ:** *случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- 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 прои-вольному 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 на-гревательный элемент установлен в верхней позиции.

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании 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 вы-

полненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *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
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Энергонезависимая память.....	2 часа
3D-нагрев.....	есть
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное, керамическое
Паровой клапан.....	съемный

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. ФРИТИЮР
6. ЙОГУРТ/ТЕСТО	13. ХЛЕБ	20. ВАРКА
7. МУЛЬТИПОВАР	14. ПАР	21. ЭКСПРЕСС

Функции

Ready for Sky (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.

Устройство мультикухни (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---|---|
| 1. Крышка прибора | 11. Контейнер для сбора конденсата |
| 2. Съёмная внутренняя крышка | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 3. Съёмный паровой клапан | 13. Корзина для жарки во фритюре |
| 4. Подъёмный 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. 5)

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 «ОК» 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 А2, стр. 5)

- 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 мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.



II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

Технология Ready for Sky

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

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

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

2. Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Продукт» на панели управления, прибор подаст три звуковых сигнала. Мультикухня должна находиться в режиме ожидания (дисплей не подсвечивается).
4. Во время соединения на дисплее мультикухни будут отображаться сменяющиеся символы  и . После установки соединения прибор перейдет в режим ожидания.
5. Для отключения мультикухни от мобильного устройства нажмите и удерживайте кнопку «Время/Отсрочка» до длинного звукового сигнала, когда прибор находится в режиме ожидания.

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

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

Удаленное управление приборами через приложение R4S Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Ready for Sky) согласно разделу «Технология Ready for Sky».
2. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на смартфон или планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвэя. На нем должна быть установлена операционная система Android, минимальные требования для которой указаны на официальном сайте компании www.redmond.com.ru или в описании приложения в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т. д.), Bluetooth включен.
3. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Ready for Sky).
4. В приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyKitchen RMK-CB391S появится в списке доступных приборов.

i ВНИМАНИЕ:

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

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

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

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

Функция MASTERFRY (схема А3, стр. 6)

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.

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

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


i 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 больше чем на 5°C, работа программы приготовления будет приостановлена (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».

И **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 On». При повороте джойстика против часовой стрелки надпись на дисплее сменится 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 мультиварке 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.

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

И 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 после 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».

1. Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления дважды нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее и индикатор  начнут мигать.
2. Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Шаг изменения – 1 час. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «OK», начнет мигать индикатор значения минут.
3. 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».

И Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ», «СОУС», «ФРИТЮР» 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.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S предусмотрена возможность одновременного 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 холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. 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 мультиварка 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.

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

6. Для переключения между сохраненными радиостанциями нажимайте кнопку «Радио».
7. 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 «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

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



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

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, при приготовлении голубцов, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Темп.». Индикатор времени приготовления отобразит значение температуры по умолчанию.
2. Поворотом джойстика установите желаемую температуру. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК» 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:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время/Отсрочка». Индикатор значения часов на дисплее начнет мигать.
2. Поворотом джойстика установите желаемое значение часов. Шаг установки – 1 час. Для подтверждения внесенных изменений нажмите кнопку «ОК». Индикатор значения минут начнет мигать.
3. 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).

- 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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. 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.
3. Закройте крышку мультикухни до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку «OK» на поворотном джойстике для выхода из режима ожидания. Выберите желаемую программу приготовления, для навигации по меню вращайте джойстик. Индикатор выбранной программы будет мигать.
5. 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.
6. 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.

7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. 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.

i 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».

9. 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.

i 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.

Программа «ХОЛОДЕЦ»

Программа предназначена для приготовления холодца и заливного. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЖАРКА»

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы. Рекомендуется приготовление с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 минуты до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

i По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

💡 Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предназначена для приготовления различных видов пасты. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.

STOP Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.



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

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультикухни сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультикухне на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для тушения мяса, овощей, морепродуктов, птицы и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

С помощью программы «ЙОГУРТ/ТЕСТО» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также в данной программе вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины полезного объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультикухни до окончания программы приготовления.

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультикухня REDMOND SkyKitchen RМК-CВ391S сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или Интернете.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C.

Диапазон ручной установки температуры в программе – от 35 до 180°C с шагом в 5°C.

Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



При температуре приготовления до 80°C функция автоподогрева недоступна и не может быть включена вручную.

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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.redmond.com.rn.

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультикухня REDMOND SkyKitchen RМК-CВ391S поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.



В прилагаемой к мультикухне кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд, которые можно давать ребенку с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультикухни REDMOND SkyKitchen RМК-CВ391S.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «СУП»

Программа предназначена для приготовления различных мясных, рыбных, овощных и иных видов супов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Перед выходом на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультикухни и снимите пену с супа.

Программа «ЧИЗКЕЙК»

Программа предназначена для приготовления различных вариантов сырных и творожных пирогов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1. *Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.*



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C.

Программа «ХЛЕБ»

Программа предназначена для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут. При использовании данной программы максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 3 часами.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

Следует учитывать, что 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.

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.



Для сокращения времени и упрощения выпечки рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Чтобы хлеб пропекся равномерно, в процессе выпекания его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! *Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.*

Программа «ПАР»

Программа предназначена для приготовления на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-9 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп. По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Программа предназначена для приготовления различных десертов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для томления мяса, приготовления рульки. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «СОУС»

Программа предназначена для приготовления различных видов соусов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 5 часов с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Программа «ФРИТЮР»

В мультиварке REDMOND SkyKitchen RMK-CB391S вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину, входящую в комплект. По умолчанию время приготовления в программе составляет 16 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом в 5 минут. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. По достижении установленной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Следуйте указаниям пунктов 3-9 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».
- Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине.
- Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку и опустите корзину для жарки во фритюре с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством при открытии крышки.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим ожидания.
- Приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
- Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт».

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
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	3:00	1:30	1:00	-	10 мин - 10 ч / 10 мин	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:18	0:14	0:16	0:16	1 мин - 2 ч / 1 мин	-	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы		0:08			2 мин - 1 ч / 1 мин	-	+	-
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1:00			10 мин - 4 ч / 5 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	0:40	0:20	0:18	5 мин - 12 ч / 5 мин	+	-	+
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста		8:00			10 мин - 12 ч / 5 мин	+	-	-
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления		0:30			2 мин - 15 ч / 1 мин. Если температура выше 130°C: 2 мин - 2 ч / 1 мин	+	-	+
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания		0:10			10 мин - 2 ч / 5 мин	+	-	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)		0:35			10 мин - 2 ч / 5 мин	+	-	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	0:30	0:20	0:18	5 мин - 8 ч / 5 мин	+	-	+
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок		1:00			10 мин - 3 ч / 5 мин	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		0:20			2 мин - 4 ч / 1 мин	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта	Отсрочка выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00				10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:20	0:15	0:12	0:13	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
РИС/ КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:15				5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	0:30				5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕ- НИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки	3:00				5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30				5 мин – 5 ч / 1 мин	-	-	-
ФРИТЮР	Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей	0:16	0:14	0:10	0:13	5 мин – 40 мин / 5 мин	-	+	-
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:40	0:30	0:20	0:18	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-				-	-	-	-

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление укуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса

55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	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 пуанша	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 кларе
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление наггетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	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.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что 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 мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто 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 мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взяты	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	

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 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 приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: 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 мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши/сковороды

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

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

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши/сковороды насухо.



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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. 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.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на внутренней поверхности крышки прибора. Аккуратно извлеките паровой клапан из гнезда, промойте его под струей воды и дайте просохнуть. Затем установите паровой клапан в прежнее положение.



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 мультиварки, 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 поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

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

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 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.

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 входят ложка, шумовка и поварешка 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.

C502F, C505F, C508F, C512F, 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 каш. Возможно использование вне мультиварки 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 обращение в сервисный центр обязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-200-77-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе Ready for Sky. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.*

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 электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и в н у т р е н н е й 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
	Синхронизируемые устройства находятся слишком далеко	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

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

VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата

покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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.

EAC

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», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

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

RMK-CB391S-CIS-UM-3