

# REDMOND

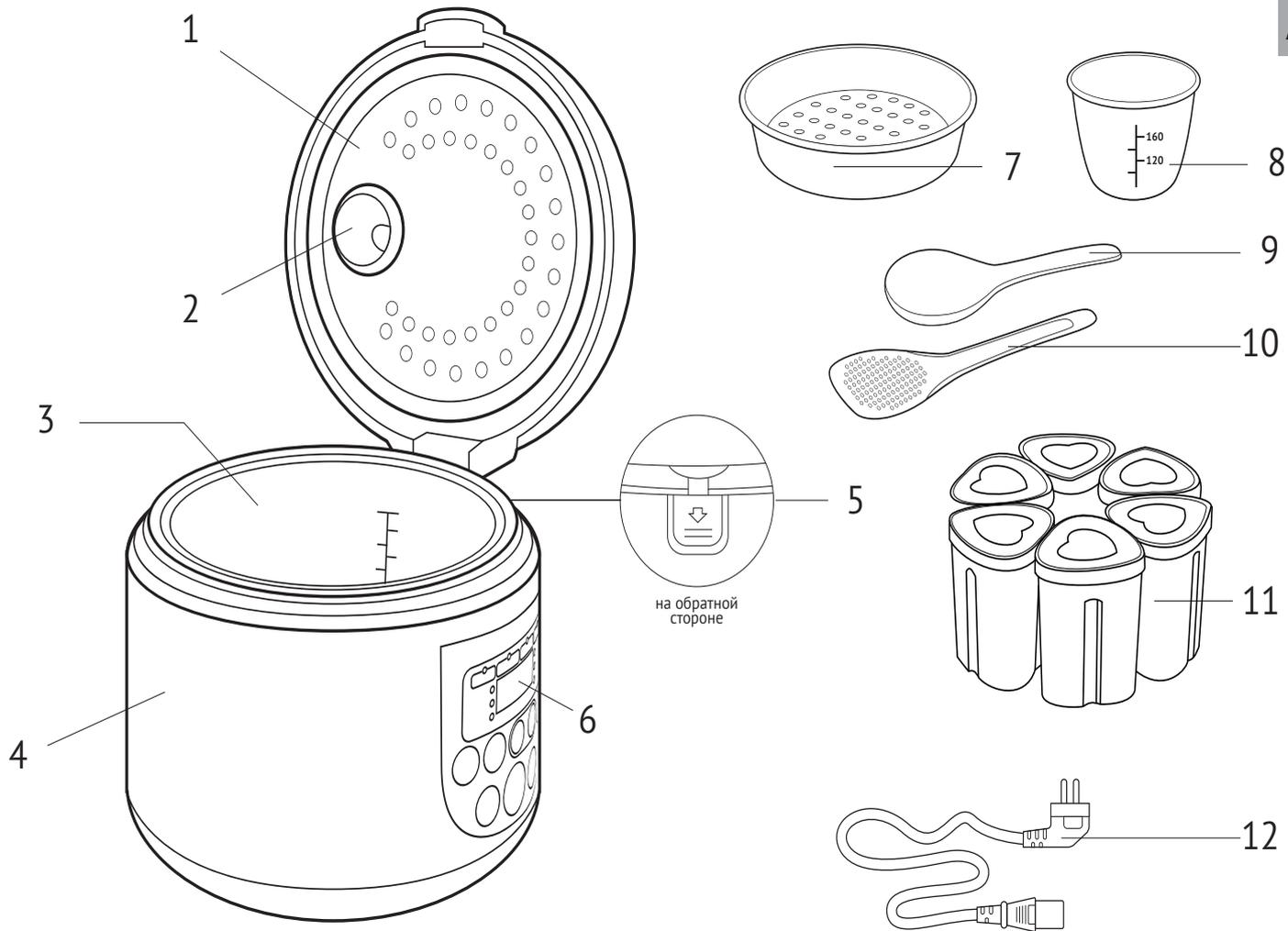
Мультиварка

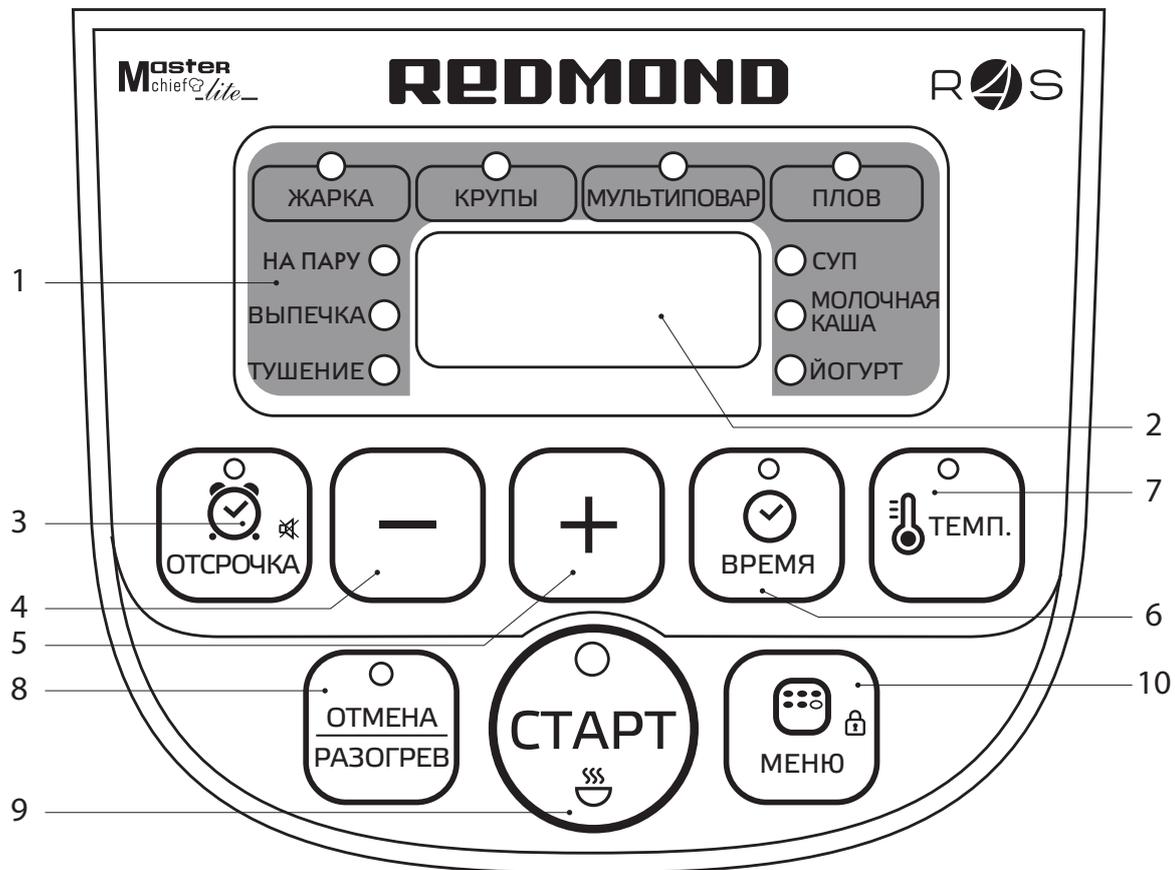
SkyCooker

RMC-M222S/RMC-M223S



Руководство по эксплуатации





## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	7	Очистка рабочей камеры.....	15
Функции .....	7	Хранение прибора.....	15
Программы.....	7	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
Комплектация .....	7	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Устройство прибора.....	7	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Панель управления .....	8		
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	8		
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	8		
Технология Ready for Sky .....	8		
Порядок действий для настройки удаленного доступа к приборам через приложение R4S Gateway .....	8		
Блокировка панели управления.....	9		
Отключение звуковых сигналов.....	9		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» .....	9		
Функция «Отложенный старт» .....	10		
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	10		
Функция разогрева блюд .....	10		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	11		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	11		
Общие рекомендации.....	11		
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	12		
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	13		
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	13		
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	14		
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	14		
Общие правила и рекомендации .....	14		
Очистка корпуса.....	14		
Очистка чаши .....	14		
Очистка парового клапана.....	14		
Удаление конденсата .....	14		

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M222S/RMC-M223S — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях с технологией дистанционного управления с мобильного устройства *Ready for Sky*.



*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.

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

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

### Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M222S/RMC-M223S
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Тип управления.....	электронный, дистанционный (Ready for Sky)
Протокол передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка устройств:	
Android.....	4.3 Jelly Bean или выше
iOS.....	8.0 или выше
Вес нетто.....	2,4 кг ± 3%

### Функции

Автоподогрев.....	до 12 ч	Отложенный старт.....	до 24 ч
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть	Разогрев блюд.....	до 12 ч
		«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	есть

### Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. ТУШЕНИЕ
2. ЖАРКА	8. СУП
3. КРУПЫ	9. МОЛОЧНАЯ КАША
4. ПЛОВ	10. ЙОГУРТ
5. НА ПАРУ	11. ЭКСПРЕСС
6. ВЫПЕЧКА	

### Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Баночки для йогурта (только для модели RMC-M223S).....	6 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

### Устройство прибора **A1**

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1. Крышка с ручкой для открывания | 3. Чаша           |
| 2. Съёмный паровой клапан         | 4. Корпус прибора |

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 5. Контейнер для сбора конденсата      | 9. Черпак                           |
| 6. Панель управления с дисплеем        | 10. Плоская ложка                   |
| 7. Контейнер для приготовления на пару | 11. Баночки для йогурта (RMC-M223S) |
| 8. Мерный стакан                       | 12. Шнур электропитания             |

*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.*

### Панель управления **A2**

- Индикаторы выполнения автоматических программ
- Дисплей
- Кнопка «Отсрочка» – включение режима установки времени отложенного старта
- Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах
- Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах
- Кнопка «Время» – включение режима установки времени приготовления
- Кнопка «Темп.» – включение режима установки температуры приготовления
- Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
- Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
- Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления

## 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 прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.

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



**ВНИМАНИЕ!** Запрещена эксплуатация прибора без чаши. Это может привести к его поломке.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Технология Ready for Sky

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

- Загрузите программу из магазина приложений App Store или Google Play (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- Запустите приложение Ready for Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся на экране подсказкам.
- Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку «+» до трех коротких звуковых сигналов. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы  $0^0$  и  $0_0$ . После установки соединения прибор подаст три коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.



*Если в течение 30 секунд соединение не будет установлено, прибор подаст два коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.*

- Для отключения возможности дистанционного управления в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «-» до длинного звукового сигнала. Мигнет индикатор



*Для обеспечения стабильной связи мобильное устройство должно находиться не более чем в 15 метрах от прибора.*

Компания REDMOND рада представить вам новинку технологии Ready for Sky – приложение R4S Gateway. 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.

2. С вашего личного смартфона/планшета, на котором установлено приложение Ready for Sky, войдите в аккаунт приложения и подключите бытовые приборы согласно их руководствам по эксплуатации.
3. Скачайте и установите приложение R4S Gateway на другой смартфон/планшет, который вы собираетесь оставлять дома в качестве гейтвея. На нем должна быть установлена операционная система Android 4.3 или выше с поддержкой Bluetooth 4.0. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM или Wi-Fi), Bluetooth включен.
4. Войдите в приложение R4S Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь для приложения Ready for Sky.
5. Обновите список приборов, активированных в вашем приложении Ready for Sky, для этого в приложении R4S Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп).



#### 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.

Через приложение R4S Gateway можно одновременно удаленно управлять всеми устройствами, подключенными к одному аккаунту приложения Ready for Sky в вашем личном смартфоне.

Одновременное управление одним бытовым прибором напрямую через приложение Ready for Sky и удаленное управление через R4S Gateway невозможно (нельзя одновременно управлять прибором из ближней и дальней зоны).

### Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта и подключения к мобильному устройству через приложение Ready for Sky, нажмите и удерживайте кнопку «Меню», на дисплее появится символ [ ].

Для отключения блокировки повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню», на дисплее появится символ [ ].



При нажатии кнопок при включенной блокировке панели управления на дисплее будет появляться символ [ ].

### Отключение звуковых сигналов

Для включения/отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка». Ее индикатор мигнет.



При повторном включении звуковых сигналов прибор подаст короткий звуковой сигнал.

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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



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

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

#### Для изменения температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Темп.». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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

#### Для изменения времени приготовления

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



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

### Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Отсрочка». Индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будет мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

 *Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

*В программах «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС» функция «Отложенный старт» недоступна.*

*При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «КРУПЫ» и «СУП» начинается только после выхода прибора на рабочие параметры.*

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет).

 *Данная функция недоступна в программах «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».*

### Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M222S/RMC-M223S предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

 *Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 80°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.*

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M222S/RMC-M223S можно использовать для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закрыйте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70-75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

 *Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку «+», чтобы уменьшить — кнопку «-». Повторно нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы и индикатор кнопки «Старт».
6. По завершении программы приготовления погаснет ее индикатор и индикатор кнопки «Старт», прозвучат три коротких сигнала. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

 *Обратный отсчет заданного времени приготовления в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «КРУПЫ» и «СУП» начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры.*

7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Описание	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-180°C с шагом в 1°C	30 мин / 100°C	2 мин – 12 ч / 1 мин	✓		12 ч
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч / 110°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		12 ч
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления. Допускается жарка с открытой крышкой	15 мин / 150°C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		12 ч
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин / 100°C	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		12 ч
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч / 40°C	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч / 140°C	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		4 ч
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч / 100°C	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		12 ч
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	1 ч / 100°C	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч

Программа	Описание	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100°C	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». В процессе работы на дисплее отображается индикатор  Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды					

## III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промойте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит количество 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.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		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.
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.		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.		Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
Время приготовления было недостаточным		
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, 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 вами рецепта	
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо 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 плохо вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин

Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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

### Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию
35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
40°C	Приготовление йогуртов
45°C	Закваска
50°C	Брожение
55°C	Приготовление помидки
60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	Приготовление пунша
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
80°C	Приготовление глинтвейна
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Приготовление красного чая
95°C	Приготовление молочных каш
100°C	Приготовление безе или варенья
105°C	Приготовление холодца
110°C	Стерилизация
115°C	Приготовление сахарного сиропа
120°C	Приготовление рульки
125°C	Приготовление тушеного мяса
130°C	Приготовление запеканки

Рабочая температура	Рекомендации по использованию
135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Копчение
145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
150°C	Запекание мяса в фольге
155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
160°C	Жарка птицы
165°C	Жарка стейков
170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов
175°C	Приготовление куриных наггетсов
180°C	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Приготовление и разогрев детского питания

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем протереть чистые чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- 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 использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), 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 или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.*

- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку 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

Очищать чашу можно как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30-40 минут. 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 парового клапана

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

### Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

### 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.

 Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

### Хранение прибора

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND SkyCooker RMC-M222S/RMC-M223S. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

### 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

Используется для приготовления домашних рулетов, колбас, буженины и других мясных деликатесов в мультиварке.

### RAM-CL2 — универсальная съемная ручка

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

### RAM-SS3 — набор силиконовых аксессуаров

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

### RAM-KS1 — набор силиконовых ложек

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

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Прибор не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Перебои с питанием от электросети	
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент
Попытка синхронизации не удалась	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 устройства находятся в пределах 15 метров друг от друга

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев 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.).

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.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой переработки отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.