



## Мультиварка SkyCooker RMC-M800S

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

\* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	6	Система защиты от перегрева .....	12
Технические характеристики .....	7	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	12
Программы.....	7	Общие рекомендации по приготовлению.....	12
Функции.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	13
Комплектация .....	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	14
Устройство мультиварки.....	8	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	14
Панель управления.....	8	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	14
Индикаторы дисплея.....	8	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Общие правила и рекомендации .....	14
Блокировка от детей .....	8	Очистка корпуса .....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	8	Очистка чаши .....	15
Установка времени приготовления.....	8	Очистка внутренней крышки.....	15
Дистанционное управление прибором через приложение Sky .....	9	Очистка съемного парового клапана .....	15
Удаленное управление приборами через приложение Gateway .....	9	Удаление конденсата .....	15
Отсрочка старта программы.....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Хранение и транспортировка .....	16
Предварительное отключение автоподогрева .....	10	VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	17
Приготовление во фритюре.....	10		
Программа «ПАР».....	11		
Программа «РАЗОГРЕВ».....	11		
Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки) .....	11		



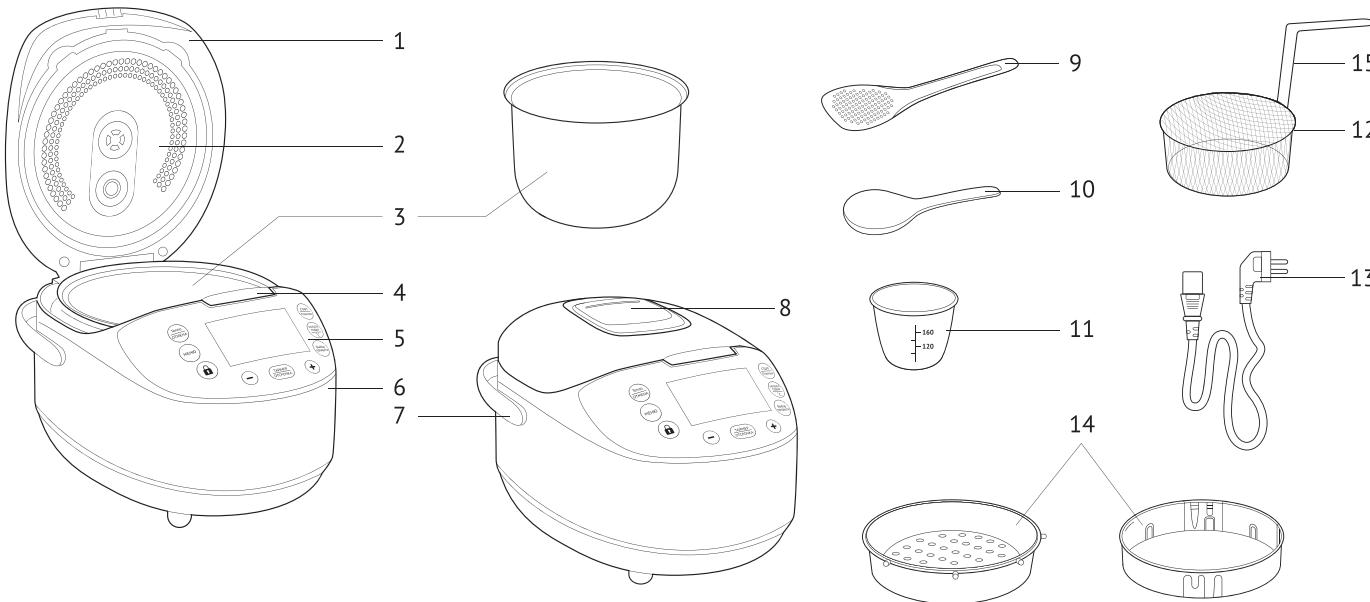
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

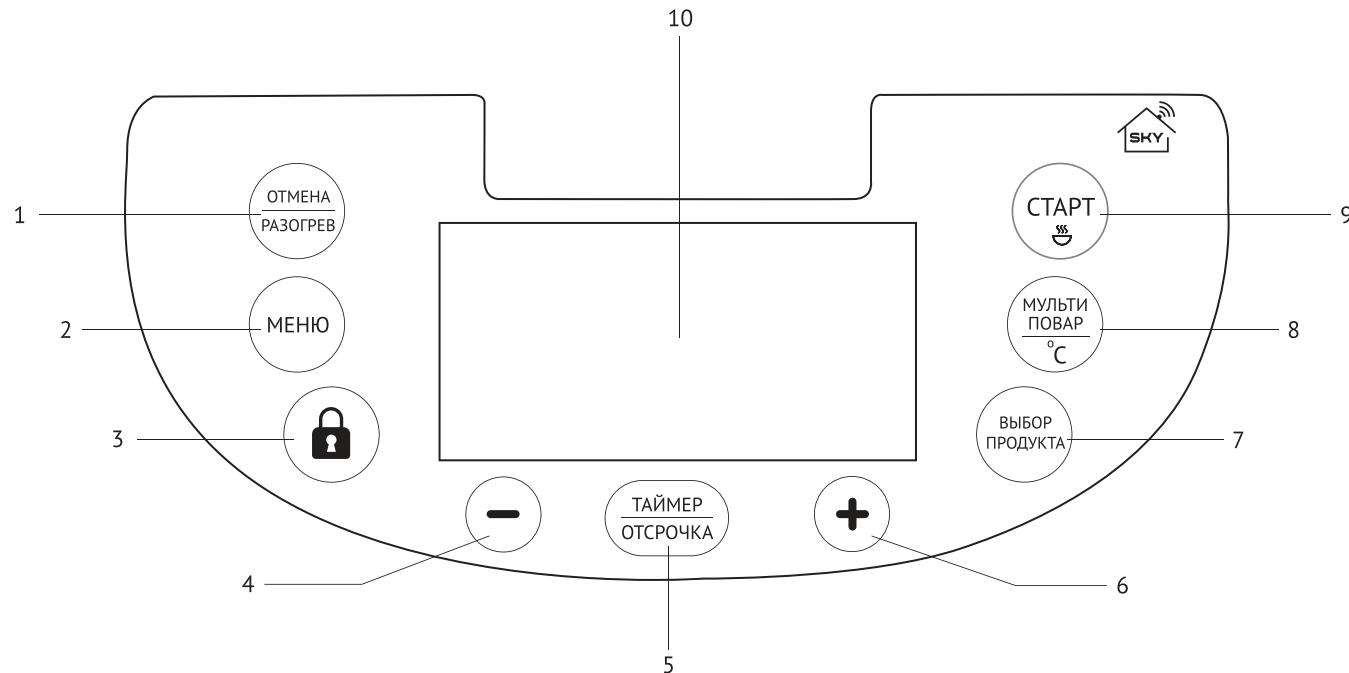
*Bluetooth* является зарегистрированным товарным знаком компании *Bluetooth SIG, Inc.*

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

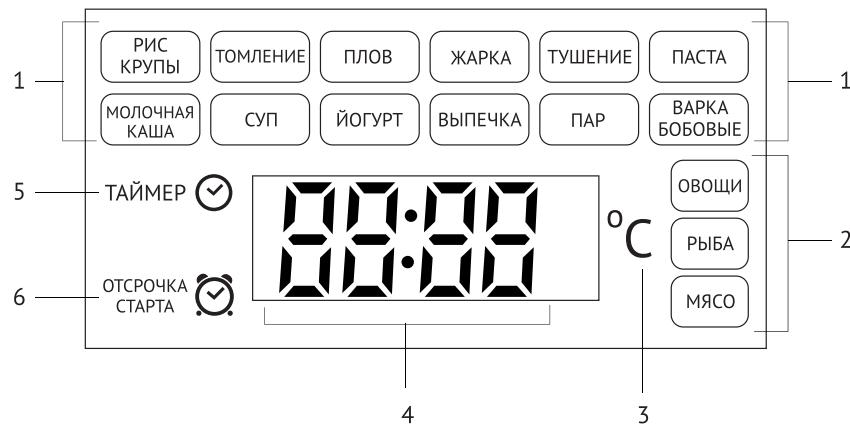
*Google Play* является зарегистрированным товарным знаком компании *Google Inc.*

A1

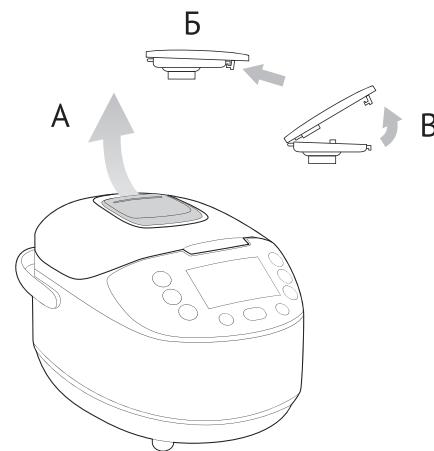




A3



A4



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике RED Solution.

RED Solution – 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 RED Solution RMC-M800S – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях с технологией дистанционного управления с мобильного устройства Sky.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redbt.company](http://www.redbt.company).

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

**Служба поддержки пользователей RED SOLUTION в России: 8-800-511-86-19  
(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 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.

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

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

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

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

## Технические характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M800S
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Тип управления .....	электронный, дистанционный (Sky)
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Паровой клапан .....	съемный
Внутренняя крышка .....	съемная
3D-нагрев .....	есть
Габаритные размеры.....	400 × 295 × 265 мм
Вес нетто.....	4,5 кг

## Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	8. ТУШЕНИЕ МЯСА	15. ВЫПЕЧКА
2. РИС/КРУПЫ	9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ	16. МЯСО НА ПАРУ
3. ТОМЛЕНИЕ	10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ	17. РЫБА НА ПАРУ
4. ПЛОВ	11. ПАСТА	18. ОВОЩИ НА ПАРУ
5. ЖАРКА МЯСА	12. МОЛОЧНАЯ КАША	19. ВАРКА/БОБОВЫЕ
6. ЖАРКА РЫБЫ	13. СУП	20. РАЗОГРЕВ
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ	14. ЙОГУРТ	

## Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева .....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Блокировка панели управления.....	есть

## Комплектация

Мультиварка .....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом .....	1 шт.
Съемная ручка корзины для жарки во фритюре .....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

### Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Крышка прибора               | 10. Черпак   |
| 2. Съемная внутренняя крышка    | 11. Мерный стакан  |
| 3. Чаша                         | 12. Корзина для жарки во фритюре                               |
| 4. Кнопка открытия крышки       | 13. Шнур электропитания  |
| 5. Панель управления с дисплеем | 14. Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом |
| 6. Корпус                       | 15. Съемная ручка корзины для жарки во фритюре                 |
| 7. Ручка для переноски          |  |
| 8. Съемный паровой клапан       |  |
| 9. Плоская ложка                |  |

### Панель управления (схема А2, стр. 4)

- «Отмена/Разогрев» – включение программы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления;брос с сделанных настроек.
- «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
- 🔒 – блокировка панели управления.
- «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
- «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
- «Мультиповар/°С» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР».
- «Старт/» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- Дисплей.

### Индикаторы дисплея (схема А3, стр. 5)

- Программы приготовления.
- Виды продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
- Выбор температуры.
- Значение температуры, времени приготовление или времени отложенного старта.
- Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления.
- Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта.

## 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 обод, 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.

Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.

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

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

### Блокировка от детей

Мультиварка RED SkyCooker RMC-M800S оборудована функцией блокировки панели управления от несанкционированного использования («блокировка от детей»). Для включения блокировки нажмите и удерживайте кнопку 🔒 до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, после чего все остальные кнопки панели управления перестанут реагировать на нажатие. Этой функцией можно воспользоваться в любой момент: в режиме ожидания, во время установки программы или после начала ее работы.

Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку 🔒 до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Установка времени приготовления

В мультиварке RED SkyCooker RMC-M800S можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

- После выбора программы приготовления на дисплее появится индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию.

2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**i** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не приготовилось в основное время.

В программе «ЛАР» отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

В программе «ПАСТА» после закипания воды будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду. Отсчет установленного времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт/».

### Дистанционное управление прибором через приложение Sky

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

1. Загрузите приложение Sky 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.redbt.companу](http://www.redbt.companу) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.

2. Запустите приложение Sky, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.
3. Откройте и обновите список доступных для соединения с мобильным устройством приборов.
4. Из списка доступных устройств выберите подключаемый прибор. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
5. Подтвердите подключение выбранного прибора и следуйте инструкциям и подсказкам на экране мобильного устройства. Нажмите и удерживайте кнопку «Таймер/Отсрочка» до начала соединения. Во время соединения на дисплее мультиварки будут отображаться сменяющиеся символы 0 и 0.

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

Управлять техникой из любой точки мира с помощью сети Интернет вы можете при помощи приложения Gateway, а также одного из устройств с интегрированным гейтвейем: умного центра управления с видеокамерой SkyCenter RC-100S или центра умного дома

SkyCenter RSC-11S. Приложение или гаджеты SkyCenter станут мостом между приборами серии Sky у вас дома и вашим мобильным устройством.

### Удаленное управление приборами через приложение Gateway

1. Настройте дистанционное управление прибором через основное управляющее приложение (Sky) согласно разделу «Дистанционное управление прибором через приложение Sky».
2. Скачайте и установите приложение 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.redbt.companу](http://www.redbt.companу) или в описании к приложению в магазине Google Play. Удостоверьтесь, что устройство подключено к сети Интернет (GSM, Wi-Fi и т. д.), Bluetooth включен.
3. Войдите в приложение Gateway под тем же аккаунтом, которым вы пользуетесь при работе с основным управляющим приложением (Sky).
4. В приложении Gateway проведите пальцем по экрану сверху вниз (свайп): SkyCooker RMC-M800S появится в списке доступных приборов.

#### **i** ВНИМАНИЕ:

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

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

Приложение Gateway работает только с основным управляющим приложением Sky.

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

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

**i** Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт/».

1. Выберите программу приготовления и установите время приготовления.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка», при необходимости измените время приготовления. Еще раз нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее появится индикатор

«Отсрочка старта» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).

3. Нажатиями кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

 **Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».**

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

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку «Отмена/Разогрев».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке RED SkyCooker RMC-M800S предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «Старт/», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Старт/» (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки 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.

 При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте [www.redbt.company](http://www.redbt.company). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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

 **ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышки прибора открытой.**

2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (соответствующий индикатор на дисплее начнет мигать). Для выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку «Мультиповар/°C» на панели управления. Для включения программы «РАЗОГРЕВ» нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.
4. При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100 °C). Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-».
5. В программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» и «ПАР» предусмотрена возможность выбора продукта. При выборе программы на дисплее отобразится индикатор вида продукта по умолчанию. Для изменения данного значения нажмите кнопку «Выбор продукта» на панели управления.
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка» и установите значение времени, нажимая кнопки «+» и «-».
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/». В зависимости от выбранной программы обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Старт/» или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/».
-  **При необходимости можно заранее отключить функцию «Автоподогрев».**
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.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.

 Для получения качественного результата предлагается воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redbt.company](http://www.redbt.company).

### Приготовление во фритюре

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка RED SkyCooker RMC-M800S позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (ходит в комплект).

 **Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления – 30 минут. При установке параметров программы для**

**жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.**

1. Возьмите съемную ручку корзины для жарки, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. Будьте осторожны: масло очень горячее!
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



**В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.**



**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.**

**При приготовлении во фритюре продукты частично впитывают масло. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты или имеете противопоказания к употреблению жирной пищи.**



**Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд.**

### Программа «ПАР»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, овощей, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Следуйте указаниям «Общего порядка действий при использовании автоматических программ».



**Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.**

### Программа «РАЗОГРЕВ»

Рекомендуется для разогрева готовых продуктов. Программа разогревает блюдо до 70–75 °C и поддерживает его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить вручную.

**Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.**

1. Выложите готовое блюдо в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс разогрева и прямой отсчет времени.
4. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
5. Чтобы прервать процесс разогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.

**Программа «РАЗОГРЕВ» может сохранять продукт в горячем состоянии до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.**

### Сводная таблица программ приготовления ( заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию		Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени / Шаг установки	Отсрочка старта,	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Варка овощей и бобовых		40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.		45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО	Жарка мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов и овощей. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши		15 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓
	РЫБА			12 мин			
	ОВОЩИ			18 мин			
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта		8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓	
МОЛОЧНАЯ КАША*		Приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта,	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170 °C с шагом в 5 °C. Температура по умолчанию – 100 °C. Функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170 °C.	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 10 мин	✓		✓
ПАР	МЯСО	Приготовление на пару мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, овощей, диетических блюд, манты, детского питания. Перед использованием данной программы обратитесь к разделу «Программа „ПАР“»	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
	РЫБА		25 мин				
	ОВОЩИ		30 мин				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий, пельменик, хинкали и т.п., отваривания пиццы и сосисок. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт»  . Начнется обратный отсчет времени приготовления	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин	✓	✓	
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
РИС/КРУПЫ*		Приготовление различных круп и гарниров. Варка рас сыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
СУП		Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, а также компотов и напитков.	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ		Приготовление тушенки, рульки, холода, заливного	3 ч	10 мин – 1 ч / 10 мин 1 ч – 15 ч / 30 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Тушение мяса, мяса, мясных продуктов, рыбы, морепродуктов и овощей.	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
	РЫБА		35 мин				
	ОВОЩИ		40 мин				

\* Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95 °C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливаются согласно рецепту.

### Система защиты от перегрева

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети мультиварка будет готова к работе. Срабатывание защиты от перегрева свидетельствует о неправильной эксплуатации прибора. Возможные причины выключения приведены ниже.

Возможные причины	Способ устранения
Вы используете программу «ВАРКА» с установленной температурой выше 100 °C	Устанавливайте на программу «ВАРКА» температуру ниже 100 °C
В кипящую водукладывается продукт из холодильника, включена программа «МУЛЬТИПОВАР» с температурой выше 100 °C	Не закладывайте холодные продукты в чашу мультиварки с работающей программой «МУЛЬТИПОВАР» и установленной температурой выше 100 °C
В чашу закладываются замороженные продукты	Разморозьте замороженные продукты и слейте с них воду

 О других ошибках и способах их устранения читайте в разделе «Советы по приготовлению».

## III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта RED 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		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. Закройте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего 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 проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и спешите 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 немножко 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!)

### 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 излишek влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Страйтесь 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 взбиты	
Тесто долгоостояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

- i** В ряде моделей мультиварок RED 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 приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежезамороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

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

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация

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

Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра

Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redbt.company](http://www.redbt.company).

## V. 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 порезанного на кусочки лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- 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 программу «РАЗОГРЕВ».
- Если вы не используете прибор длительное время, следите за тем, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка 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!

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу – после каждого использования. Внутреннюю крышку и съемный паровой клапан желательно 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 появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

### Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями 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 проприте внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

### Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора на внутренней крышке.
3. Не прилагая усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.

5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

### Очистка съемного парового клапана (схема А4, стр. 5)

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

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя, как показано на рисунке А.
2. Переверните клапан, откройте пластиковую защелку на внутренней стороне в направлении стрелки и снимите внутренний кожух (рисунки Б и В).
3. Промойте обе части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: установите кожух на место, совместив выступы на основной части клапана с соответствующими пазами кожуха. Закройте защелку. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание разрыва резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке и установке.

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

### Очистка рабочей камеры

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

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



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

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

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

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



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 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.

## VI. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1 – E5	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 устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр (также см. раздел «Система защиты от перегрева»)

**i ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения *Sky* обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки RED по телефону 8-800-511-86-19 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе *Sky*. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.

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

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

Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте [www.redbt.company](http://www.redbt.company)

## VII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

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

2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

**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.**

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мүқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпек үзарады.

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенүінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

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

• Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу қөздерінің қасында жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

**ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызыуна және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық сұғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

 **Aспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

• Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауп беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасауы тиіс.

- Аспапты өздігінізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасау керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеlei соктыруы мүмкін.

**STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

## Техникалық сипаттамалар

Ұлғи	SkyCooker RMC-M800S
Құаты	900 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғай	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнгө қарсы қыш
Дисплей	жарықтық диодты, цифрлық
Басқару типі	электрондық, қашықтықты (Ready for Sky)
Деректерді беру стандарты	Bluetooth v4.0
Операциялық жүйелерінде қолдау	iOS, Android
Қакпағы	алмалы-салмалы
Ішкі қақпақ	алмалы-салмалы
3D-қыздыру	бар
Габаритті өлшемдері	400 × 295 × 265 мм
Таза салмағы	4,5 кг

## Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- МУЛЬТИПОВАР
- РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
- ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
- ПЛОВ (ПАЛАУ)
- ЖАРКА МЯСА (ЕТТИ КҮҮРУ)
- ЖАРКА РЫБЫ (БАЛЫҚТАРДЫ КҮҮРУ)
- ЖАРКА ОВОЩЕЙ (КӨКӨНІСТЕРДІ КҮҮРУ)
- ТУШЕНИЕ МЯСА (ЕТТИ СӨНДИРУ)
- ТУШЕНИЕ РЫБЫ (БАЛЫКТАРДЫ СӨНДИРУ)
- ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (КӨКӨНІСТЕРДІ СӨНДИРУ)
- ПАСТА
- МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
- СУП (СОРПА)
- ЙОГУРТ
- ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
- МЯСО НА ПАРУ (БУФА АРНАЛҒАН ЕТ)
- РЫБА НА ПАРУ (БУДАҒЫ БАЛЫҚ)
- ОВОЩИ НА ПАРУ (БУДАҒЫ КӨКӨНІСТЕР)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ (ДАЙЫНДАУ/БҮРШАК)
- РАЗОГРЕВ (ҚЫЗДЫРУ)

**Функциялар**

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылтыу).....	24 сағатқа дейін
Автожылтыуды алдын ала сөндіру .....	бар
Стартты кейінге қалдыру .....	24 сағатқа дейін
Басқару панелін құрсаулау.....	бар

**Жинақталу**

Мультипісрігіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Реттелетін көлемі бар буда тағам дайындауға арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрода қуыруға арналған тұтқалы себет.....	1 дана
Өлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық .....	1 дана
Электркоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

■ Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз вз өнімдерін жетілдіру барсыныңда дизайна, жинақталуға, сонымен қатар бүйімнің техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

**Үлгінің құрылымы (А1 сурет, 3 бет)**

1. Ұйдыстың қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Табак
4. Қақпақты ашу түймешігі
5. Дисплейлі басқару панелі
6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмелі бу клапаны
9. Жайпақ табақ
10. Көже қасығы
11. Өлшеу стаканы
12. Фритюрде қуыруға арналған себет
13. Электр қоректендіру бауы
14. Реттелетін көлемі бар буда тағам дайындауға арналған контейнер
15. Фритюрде қуыруға арналған кәрзенеке алынбалы қалам

**Басқару тақтасы (А2 сурет, 4 бет)**

1. «Отмена/Разгрев» («Болдырмау/Жылу») – қызыдыру функциясын қосу/ажырату, әзірлеу бағдарламасының жұмысын бөлу, жасалған баптауларды артқа тастау.
2. «Меню» – автожыздыру функциясын алдын ала ажырату.
3. – басқару панелін құлышптау.
4. «-» – дайындау үақытын, старт немесе температурานы кейінге қалдыру үақытын азайту («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
5. «Таймер/Отсрочка» («Таймер/Кейінге қалдыру») – дайындау үақытын немесе бастау үақытын орнату режимін таңдау.
6. «+» – дайындау үақытын, старт немесе температураны кейінге қалдыру үақытын үлшайту («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
7. «Выбор продукта» («Өнімді Таңдау») – «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР» бағдарламала-рында өнім түрін таңдау.
8. «Мультиповар/C» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау.
9. «Старт/ » – әзірлеудің белгіленген режимін қосу; әзірлеудің автоматты бағдарла-масын таңдау.
10. Дисплей.

**Дисплей құрылымы (А3 сурет 5 бет)**

1. Дайындау бағдарламалары.
2. «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР» бағдарламаларындағы өнімдердің түрлері.
3. Температуралы таңдау.
4. Температуралың, дайындау үақытының немесе кейінге қалдырылған старт үақытының мәні.
5. Дайындау үақытын таңдау; дайындау режимін индикациялау.
6. Стартты кейінге қалдыру үақытын таңдау; стартты кейінге қалдыру режимін инди-кациялау.

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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



*Корпустағы ескерткетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бүйімнің сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!*

*Тасымалдау немесе төмөн температураларда сақтаған соң аспалты қосар алдында кем дегенде 2 сағаттаға болмағанда температураларда сақтаған соң аспалты қосар алғашқы пайдаланылғанда бетен иіс шықып ушін оны тазалаңыз («Аспалты күтүді» қараныз).*

Бүйім корпұсын ылғал матамен сүртіп, табақты жыныздың және кептіріңіз. Аспалты алғашқы пайдаланылғанда бетен иіс шықып ушін оны тазалаңыз («Аспалты күтүді» қараныз). Аспалты бу клапанынан шығытын быстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардан шегу мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты теріс көлденен өткізу орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісрігштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық, және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табак пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

Қыздыру дисқісінің және аспалтың жұмысы камерасының қабырғаларының ластануын болдырмау үшін су күю және ингредиенттерді мультиварка корпусына орнатылған тостағышқа орналастыру үсінілмайды.

**Аспалты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңы – татақ дайындау бағдарламасын әбайыздан қосқан кезде бул аспалтың сыны қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына екеліп соктырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкеніс немесе күнбағас майын құйызыз.**

 **МАҢЫЗДЫ! Үйдеси тоалтырылған аспалты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

### Балалардан бұғаттау

RED SkyCooker RMC-M800S мультиваркасы рұқсатсыз пайдаланудан басқару панелін бұғаттау функциясымен жабдықталған («балалардан бұғаттау»). Құлыптауды іске қосу шартының сигналына дейін  түймесін басып, үстап тұрыңыз. Түйме индикаторы жанады, содан кейін басқару панелінің барлық басқа түймелері басыу жауп беруді тоқтатады. Бул функцияны кез келген үақытта пайдаланау болады: күту режимінде, бағдарламаны орнату кезінде немесе оның жұмысын басталғаннан кейін. Басқару панелін құлпын ашу ушын  түймесін басып, дұбыс сигналына дейін үстап тұрыңыз. Түйменің индикаторы өшеді.

## II. МУЛЬТИПІСРІГШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Дайындау үақытын орнату

Red SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында әрбір бағдарлама үшін дайындау үақытын дербес орнату болады. Өзгерту қадамы және ықтимал үақыт үақыты таңдалған дайындау бағдарламасына байланысты.

Әзірлеу үақытын өзгерту үшін:

1. Дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, дисплейде Таймер индикаторы және әдепті бойынша дайындалған үақыты көрсетіледі.
2. «Таймер/Отсрочка» түймешігін басыңыз. Дисплейде пісіру үақыты жыптықтаиды.
3. «–» және «+» түймелерін басы арқылы дайындау үақытын азайтыңыз немесе көбейтіңіз. Үақытты жылдам өзгерту үшін түтік түймені басып тұрыңыз.

 **Дайындау үақытын қолмен орнатқанда, зауыт параметрлерінің кестесіне сәйкес алдын ала таңдалған дайындау бағдарламасымен қарастырылған параметрлер ауқымын және орнату қадамын ескеріңіз.**

Сіздей ынғайлылығыңыз үшін бағдарламаларда берілетін үақыт ауқымы ең аз мәндерден басталады. Бул, егер тағам негізгі үақытта дайындалмаса, бағдарламаның жұмысын қысқа мерзімге үзартуға мүмкіндік береді.

«ПАР» бағдарламасында белгіленген дайындау үақытын есептөу аспал жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейінға басталады (су қайнатындаған соң және тостағанға жеткілікті мөлшерде бу пайда болған соң).

«ПАСТА» бағдарламасында суды қайнатқаннан кейін қайнатын суға ингредиенттерді қосу жағдайтігі туралы қайталаудың белгі естіледі. Дайындаудың белгіленген үақытын есептөу «Старт/»», батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

### Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару

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

1. Өзіңіздің смартфон немесе планшетінізге Sky қосымшасын App Store немесе Google Play қосымша магазиндерінен жүктеуге болады (пайдаланылатын құрылғының операциялық жүйесінен байланысты).

-  Минималды колданатын операциялық жүйенің компанияның [www.redbt.company](http://www.redbt.company) ресми сайтында немесе App Store және Google Play дүкендеріндең қосымшаның сипаттамасынан анықтаңыз.
2. Sky қосымшасын іске қосыңыз, аккаунтты жасаңыз және экрандағы көмекші сөздерді орында алтырыңыз.
  3. Мобилді құрылғымен қосылу үшін қол жетімді құралдардың тізімін ашыңыз және жаңартыңыз.
  4. Қол жетімді құрылғылар тізімінен қосылатын құрылғыны таңдаңыз. Құрылғы атаяу улға нөміріне сәйкес келеді. Сіз жаңа атавуды орната аласыз немесе әдепті параметрді қалдыра аласыз.
  5. Таңдалған құралдың қосылғанын растап, ұялы құрылғы экранындағы нұсқаулар мен нұсқауларды орындаңыз. Косу басталғанда дейін «Таймер/Отсрочка» түймесін басып тұрыңыз. Байланыс кезінде мультиваркалар ауысатын таңбалар **0** және **0** көрсетіледі.
-  Берілген режимді қосу кезінде құралды пайдалану егер байланысты мобилді құрылғы ушкіткен 15 метр радиуста болған жағдайдаға мүмкін болады.

Интернет желісі арқылы әлемнің кез келген нүктесінен техниканы Gateway қосымшасы, сондай-ақ интеграцияланған гейтвейсі бар құрылғылардың бірі арқылы басқару аласыз: SkyCenter RC-100S бейнекамерасы бар ақылды басқару орталығы немесе SkyCenter RSC-11S ақылды үй орталығы. SkyCenter қосымшасы немесе гаджеттері сіздің үйінізде және ұялы құрылғының бар Sky сериялық құралдар арасындағы көпір болады.

### Gateway қосымшасы арқылы аспалты қашықтықтан басқару

1. «Sky қосымшасы арқылы құрылғыны қашықтан басқару» белгіміне сәйкес негізгі басқарушы қосымша (Sky) арқылы аспалты қашықтықтан аударуды баптап қойыңыз.
2. Gateway қосымшасын үйде гейтвей ретінде қалдыра алатын смартфонға немесе планшетке жүктеп алыңыз және орнатыңыз. Онда Android операциялық жүйесі орна-

тылған болуы тиіс, операциялық жүйеге қойылатын минималды талаптар компанияның [www.redbt.company](http://www.redbt.company) ресми сайтында немесе Google Play қосымшашың сипаттамасында көрсетілген. Құралының Интернет желісіне (GSM, Wi-Fi және т.б.), Bluetoothке қосылу екендігіне көз жеткізіңіз.

3. Gateway қосымшасына негізгі басқарушы қосымшамен (Sky) жұмыс кезінде пайдаланатын аккаунт арқылы кіріңіз.
4. Gateway қосымшасында экран бойымен саусақызыбен жоғарыдан төмөнге жүріңіз (сайын): SkyCooker RMC-M800S қол жетімді аспалтардың тізімінде пайда болады.

#### **НАЗАР АУДАРЫНЫЗ:**

Тұрақты қосылышты қамтамасыз ету үшін Gateway қосымшасы бар сіздің үй смарт-фоның немесе планшетің пайдаланатын тұрмыстықаспапттан 15 метр қашықтықтан алыс болмауы тиіс.

Sky және Gateway қосымшаларын бір ұялы құрылғысына орнатпаңыз.

Бұл қосымша жұмысының үзілігін алып келуі мүмкін.

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

Гейтвей-құрылғысына бірнеше ұялы құрылғылар қосыла алады, яғни сол бір аспалты бірнеше пайдалануышы басқара алады. Сонымен бірге аспал соңғы алынған команданды орындаітын болады (бір сатте Gateway қосымшасы тек қана бір аккаунтпен жұмыс жасай алады). Осыған байланысты негізгі қосымша және Gateway қосымшасы арқылы аспалты бір үақытта басқару мүмкін емес (аспалты алыс және жақын аймақтан бір үақытта басқаруға болмайды).

#### **Бағдарламаны бастау мерзімін үзарту**

«Кейінге қалдыру» функциясы үақыт аралығын қоюға мүмкіндік береді, содан кейін тағам дайын болуы тиіс (бағдарламаның жұмыс үақытын ескере отырып). Үақытты 24 сағатқа дейін 5 минутқа орнату қадамымен орнатуға болады.

#### **Кейінге қалдыру үақыты белгіленген дайындау үақытынан артық болуы керек, әйтпесе бағдарлама «Старт/» батырмасын қолданынан кейін бірден жұмыс істей бастайды.**

1. Дайындау бағдарламасын таңдал, дайындау үақытын орнатыңыз.
2. «Таймер/Отсрочка» түймесін басыңыз, қажет болса дайындау үақытын өзгерітіңіз. «Таймер/Отсрочка» (Таймер/Кейінге қалдыру) түймесін қайта басыңыз. Дисплейде «Отсрочка старт» («Кейінге қалдыру») индикаторы және кейінге қалдыру үақыты (кейінге қалдырылған старт үақытын ескере отырып, дайындау процесінің соңына дейін қалған үақыты) пайда болады.
3. Үақытты азайту немесе үлгайту үшін " – " және "+" түймелерін басыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін тиісті түймені басып тұрыңыз.

**Кейінге қалдырылған старт функциясы «ХАРКА» және «ПЛАСТА» бағдарламаларынан басқа барлық автоматты дайындау бағдарламаларына қол жетімді.**

**МАҢЫЗДЫ!** Егер тағам ішінде тез бұзылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жана салыған сут, ет, ірішік және т.б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жөн.



Кейінге қалдырылған старт үақытын орнату кезінде «ПАР» бағдарламасында Үақыт есептеге аспал жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет (су қайнаган соң және постагандағы бұдың жеткілікті мөлшері пайда болғаннан кейін).

#### **Дайын ас температурасын ұстая функциясы (автоқыздыру)**

Бұл функция дайындау бағдарламасының («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа) жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты турде қосылады және дайын тағамның температурасын 70 – 75 °С шамасында 24 сағат бойы ұстай алды. Жұмыс істеп тұрган автопод қыздыры кезінде «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жарықрайды, дисплейде осы режимде жұмыс үақытын тұрақты жағдайда.

Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады

#### **Автоқыздыруды алдын ала өшірү**

Дайындау бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін автокөтерігішті қосу ердайым қажет емес. Осыған орай, Red SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында осы функцияны іске қосқаннан кейін немесе дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде деректер алдын ала ажырату мүмкіндігі қарастырылған. Ол үшін бағдарлама басталғаннан кейін «Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы сөнгенше «Старт/» түймесін басып тұрыңыз.

Автокөтерігішті қайта қосу үшін «Старт/» түймесін қайта басып тұрыңыз («Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады).

#### **Дайындау бойынша жалпы ұсынымдар**

Сапалы нәтиже алу үшін Red SkyCooker RMC-M800S мультиваркасына қоса берілген тағамдарды дайындау жөніндегі рецептерді осы модель үшін арнайы әзірленген рецепт кітабын пайдалануды ұсынамыс.

Бұл кітап – үлкен және қажырылған жұмыстың нәтижесі. Барлық ұсынылған рецепттер Red SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында біздін аспаздардың командасты әзірлендірілгенде және сұнқақтан өтті, ал оларды дайындау кезінде қолданылған барлық өнімдер әддегі дүкендерде сатып алынды.

Рецептіде көрсетілген ингредиенттер, олардың салмағы, пропорциялары, іс-қимыл реттілігі, температура мен үақыттың орнату немесе тағамдарды дайындаудың Автоматты бағдарламаларын пайдалану бойынша нұсқаулар өнімдердің көлемі мен түрін, сондай-ақ осы мультиварканың моделінің жұмыс ерекшеліктерін ескере отырып мүкият іріктелді.

Егер сіздің пікіріңізше, автоматты бағдарламаларды пайдалану кезінде қалаған нәтижеге қол жеткіз алмасаңыз, Red SkyCooker RMC-M800S мультиваркасында сіздің аспаздық тәжірибелеріңіз үшін үлкен мүмкіндіктер ашатын қол параметрлерінің кең ауқымымен әмбебап «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қарастырылған.

Өз қалауызың бойынша сіз дайындау үақыты мен температурасын өзгерте аласыз, бар қосымша функциялардың кең жынытының пайдалана аласыз.

## Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі



**МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз сұды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдердің пісірүүшін), дайындау температурасын 100 °C-дан жогары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуна ажелу мүмкін. Осы себептег сұды қайнату ушін «ВІПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

- Ингредиенттерді рецептеке сайкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сүйкіткің коса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жогары белгісінен тәмен болғанын байқаңыз. Табақты аспаптың корпусына койып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементінегін тығыз түрганына көз жеткізіңіз.



**Мультипісрішпен жұмыс істегендеге тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағандарды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және [www.redbt.companу](http://www.redbt.companу) сайтында караңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

Өнімдердің тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл күнгө қарсы жабының үйлініне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

- Қақпакты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.



**КӨНІЛ АУДАРЫНЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жогары температурада татақ пісіртіп болсаңыз, онда құралдың қақлағын ашық қалдырыңыз.

- «Меню» түймешігін басу арқылы қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз (дисплейдегі түсті индикатор жылдықтауды). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау ушін басқару панеліндегі «Мультиповар/» түймесін басыңыз. «РАЗГРЕВ» бағдарламасын қосу ушін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналына дейін басып тұрыңыз.
- «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдағанда, дисплейде дайындау температурасының (әдетті бойынша – 100 °C) мәні пайда болады. Қажетті температуралы «+» және «-» түймелерімен орнатыңыз.
- «ЖАРКА», «ТУШЕННИЕ» және «ПАР» бағдарламаларында өнімді таңдау мүмкіндітін қарастырылған. Бағдарламаны таңдаған кезде дисплейде әдетті өнім түрінің индикаторы көрсетіледі. Осы мәнді өзертүрү үшін басқару тақтасындағы «Выбор продукта» түймесін басыңыз.
- Дайындау уақытын өзертүрү үшін «Таймер/Отсрочка» түймесін басып, «+» және «-» түймелерін басу арқылы уақыт мәнін орнатыңыз.
- Қажет болса, бастапқы кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.
- Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін «Старт/» түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз. Таңдалған бағдарламада байланысты дайындау уақытын кері есептеу «Старт/» батырмасын басқаннан кейін немесе тостағандарды қажетті температурага жеткеннен кейін бірден басталады. «ПАСТА» бағдарламасында дайындау уақытын кері есептеу су қайнатылғаннан кейін және «Старт/» батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.



Қажет болған жағдайда, «Автоподогрев» («Автоподжылтуу») функциясын алдын ала шашыруға болады.

- Дайындау бағдарламасының аяқталғаны туралы сізге дыбыс сигналын хабарлайды. Одан ері, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы параметрлерге байланысты, аспап автокотеру режиміне («Отмена/Разогрев» батырмасының индикаторы жанады) немесе күтірежінін өтеді.
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, дайындау немесе авто жылтыу процесін токтату үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дыбыс сигналынан дейін басып тұрыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арналы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісрігіштеріне коса тіркеletтін аспаздық кітаптағы тағамдар вәзірлеу жәніндеғі рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецепттерді сіз [www.redbt.companу](http://www.redbt.companу) сайтында таба аласыз.

## Фритюрде дайындау

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында Red SkyCooker RMC-M800S мультиварка қуыруға арналған арналы себебті (жиынтыққа кіреді) пайдалана отырып, фритюрде дайындауға мүмкіндік береді.



Есікізде болсын, «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы температура 100 °C, дайындау уақыты – 30 минут. Фритюрде қуыруға арналған бағдарлама параметрлерін орнатқанда міндетті тұрғыда рецепт кітабынан нұскакуларды орынданың немесе осы бағдарламада әр түрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін ұсынылған температура кестесін пайдаланыңыз.

- Алмалы-салмалы қаламды алыңыз, оны тубінен сыйыңыз, үштарын түсті үшынтық себебтеге салып, бекітіңіз.
- Рецепт арқылы көрсетілген уақытта мультиварка қақпағын мүқият ашыңыз. Опустите себебтін отырып, біркепкі разложеными өнімдердімен тостағанға с разогретым майы. Абай болыңыз: май өте ыстық!
- Мультиварка қақпағын ашық қалдырыңыз.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін азық-түлікпен қуыруға арналған себебті тұтқадан көтеріп, оны тостағаның шетіне май ағызу үшін себебтегі арналы ілгектің комегімен бекітіңіз.
- Артық майды алып тастау үшін тағамды үстелге берер алдында өнімді қағаз сұлгімен немесе тығыз қағаз майлықпен жуыңыз.



Фритюрде қуыру кезінде сактапқыштың мақсатында қолғапты пайдаланыңыз.



Фритюр ретінде тек тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз.

Күшті үзак немесе бірнеше рет май қыздыру оның тотығуына ықрап етеді. Фритюрде өнімдердің кайта дайындау үшін бір майды қолданбаңыз.

Фритюрде дайындау кезінде өнімдерді ішінара май сініреді. Егер белгілі бір диетаны ұстасаңыз немесе майлы тағамды қолдануға қарсы көрсетілімдер болса, осыны есте сактаңыз.

 Біздің кәсіби аспаздардың рецепт кітабын немесе түрлі тағамдарды дайындау үшін ұсынылған температуралардың арналы кестесін пайдаланыңыз.

### «ПАР» бағдарламасы

Бұға ет және ет өнімдерін, балық және теңіз өнімдерін, көкөніс, диеталық тағамдарды және балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Осы бағдарламада дайындау үшін реттелетін көлемі бар арналы контейнерді пайдаланыңыз (жынытыққа кіреді).

1. Ұйысқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға дайындау үшін контейнердің ішкі тостағандарын ыдыштың шетіндегі шығыңқы жерлер пазага енетіндегі етіп сыртқы жиегіне салыңыз. Жиектің ішкі жағында білктікті және тиісінше контейнердің көлемін реттеу үшін 2 паз жынытығы қарастырылған. Контейнерді шыныаяққа орнатыңыз.
2. Автоматты бағдарламаларды пайдалану кезіндегі жалпы әрекет тәртібі нұсқауларын орындаңыз.

### «РАЗОГРЕВ» бағдарламасы

Дайын өнімдерді қыздыру үшін ұсынылады. Бағдарлама тағамды 70–75°C дейін қыздырады және оны 24 сағат бойы ыстық, күйінде ұстайды. Қажет болса, жылытууды қолмен тоқтатуға болады.

Бұл бағдарламада «Отсрочка стартта» («Кейінге қалдыру») функциясы жоқ.

1. Дайын тағамды ыдысқа салыңыз. Үдышты аспаптың корпусына салыңыз, ол қыздыру элементімен тығыз жанасатыныңа көз жеткізіңіз.
2. Мультиварка қақпақын нұкұды етігеншінен жабыңыз. Құрылышы электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймесін дұбыс сигнальна дейін басып тұрыңыз. Түйме индикаторы жанады, жылдызу процесін және үақытты тікелей есептөу басталады.
4. Бағдарлама жұмысы аяқталғаннан кейін сигнал орындалады. Құрылыш күтүрежіміне етеді.
5. Қыздыру процесін тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймесін дұбыс сигнальна дейін басып тұрыңыз. Түйменің индикаторы ешеді.

«РАЗОГРЕВ» бағдарламасы өнімді 24 сағатта дейін ыстық күйінде сақтайды, бірақ біз тағамды екі-үш сағаттан артық қыздырылған күйінде қалдыруды ұсынбаймыз.

**Әзірлеу бағдарламасының жынытық жесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)**

Бағдарлама	Көлдану жәнісігі нұсқаулар	Бастапқы күйі бойынша зағару яқты	Әзірлеу үақыттың диапазоны / Орнату қадамы	Сартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шынбұда күтү	Автокөздірү
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Көкөністер мен бұршакты пісіру	40 мин	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	✓

Бағдарлама	Көлдану жәнісігі нұсқаулар	Бастапқы күйі бойынша зағару яқты	Бастапқы күйі бойынша зағару яқты	Әзірлеу үақыттың диапазоны / Орнату қадамы	Сартты шегеру,	Жұмыс параметрлеріне шынбұда күтү	Автокөздірү
ВЫПЕЧКА							
ЖАРКА	МЯСО	Ашаңтық және қатпарланған қамырдан көкстер, бисквиттер, пісір, пирогтар пісіру. Нанды дайындауда көзінде тағамды дайындаудың барлық кезеңдерінде автоматты түрде қыздыру функциясын әкырату ұсынылады.	45 мин	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		
	РЫБА	Ет және ет өнімдерін, балық пен теңіз өнімдерін, көкөністердің көзінде қызырған ұсынылады. Азық-түлікіті қақпакты ашып қуыруға кеңес беріледі. Ингрешенттердің күйінде кеттепе үшін, рецепт кітаптарының нұсқауларын орындаудың, тостағаның мазмұны мезгіл-мезгіл арааластырынға. Қақпакты ашып мультиварка дайындауга жол беріледі	15 мин	5 мин – 2 сағ / 1 мин			
	ОВОЩИ		18 мин				✓
ЙОГУРТ		Әртүрлі йогурт түрлерін дайындау. Йогурт дайындау үшін cіз REDMOND RAM-G1 йогурт үшін зәрнелер банкалар жыныстырылғанда пайдалана аласыз (блек сатып алғынды)	8 сағ	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША		Сүтте ботқа дайындау	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
ПАР	МУЛЬТИПОВАР	5 °C қадаммен 35 тен 170 °C дейінгі температураларын орнату мүмкіндігі бар әр түрлі тағамдарды дайындау, адепті температура – 100 °C. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында автокөтеріш функциясы 75 тен 170 °C дейінгі температураларын орнату көзінде кол жетімді	30 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 15 сағ / 10 мин	✓		
	МЯСО	Бұға ет және ет өнімдерін, балық және теңіз өнімдерін, көкөніс, диеталық тағамдарды және балалар тамағына арналған тағамдарды дайындау үшін ұсынылады. Осы бағдарламаданың көлданарап алдында «ПАР» бағдарламасы тарауын қарашыз	40 мин				
	РЫБА		25 мин				
	ОВОЩИ		30 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓

Бағдарлама	Көндөн жәніңгің нішасын,	Бастапқы күй бөйнен зарзуу шартыны	Эзірлеу ұқыттыннан / дадауларынан / Орнатуу кадамы	Сартты шетерү, Жұмыс параметтерине шындыру	Автомадару
ПАСТА	Бидайдың артурлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау; соосикалады, тушпараларды және баска да жартылай фабрикаттарды пісіру. Суды қайнатқаннан кейін тек уақыт аралығында дәбистық сигнал берилді. Аспалтың қақрағын ашип, ингредиенттерді жуктеп, «Старт»  батырмасын басып, қайтаңын бағдарламасының жұмыс істеге уақыттаның көрінісін есебі басталады	8 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин	✓	✓
ПЛОВ	Әр түрлі палауда дайындау (ет, балық, құс, көкөністермен)	1 сағ	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Әртүрлі жарылар мен гарнирлерді дайындау. Суда суымағыны ботқаларды пісіру	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓
СУП	Сорпаларды, май қую, көкөніс және суық сорпаларды дайындау	1 сағ	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырыманы, рульканы, салқыннатқышты, құйманы дайындау	3 сағ	10 мин – 1 сағ / 10 мин 1 сағ – 15 сағ / 30 мин	✓	✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Ет пен ет өнімдерін, балық және төніл өнімдерін, көкөністерді сондай-шын, сондай-ақ ұзақ уақыттыңғы ендеуде жәкеет еттегі салқыннатқыштар мен басқа да тағамдарды дайындау.	1 сағ		
	РЫБА		35 мин		
	ОВОЩИ		40 мин	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓

\* Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сут ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95 °C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыныңыз.

## Қызып кетуден қорғау жүйесі

Аспал қызған кезде автоматты ажырату жүйесімен жабдықталған. Оны электр желісінен ажыратып, 30 минут бойы сұтыныңыз. Электр желісіне қосылғаннан кейін мультиварка

жұмысқа дайын болады. Қызып кетуден қорғаудың іске қосылуы аспалты дұрыс пайдаланбау туралы күеландырады. Өшірудің ықтимал себептері төменде көлтірілген.

Ықтимал себептері	Жою адісі
Сіз белгіленген температура 100 °C жоғары «ВАРКА» бағдарламасын пайдалансыз	«ВАРКА» бағдарламасынша 100 °C төмөн температуралы орнатыныңыз
Кайнаған суға тоқазыпқыштан өнім салынады, температурасы 100 °C жоғары «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қосылған	«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасымен жұмыс істейтін және белгіленген температурасы 100 °C жоғары мультиварка тостағанына сұық өнімдерді салынды
Тостағанға мұздатылған өнімдер салынады	Мұздатылған өнімдерді ерітіңіз және олардан су ағызыныңыз

## III. АСПАП КҮТИМІ

### Жалпы ережелер мен көзчестер

- Аспалты алғашы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың ісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесекеп туралған жарты лимонды «МЯСО НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Дайындаған тағаммен немесе сүмен толтырылған ыдысты 24 сағаттан артық жабық мультиварка қалдыруға болмайды. Дайын тағам бар тостағанды тоқазыпқышта сактауға болады және қажет болған жағдайда «РАЗОГРЕВ» бағдарламасын пайдалана отырып, мультиварка тағамты жылытуға болады.
- Егер аспалты ұзақ уақыт пайдаланбасының, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызығыру дисқісін коса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бүйімді тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанғана және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмысқа мата мен ыдыс жууға арналған жұмысқа құралдарды пайдаланыңыз.



Аспалты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, образивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе аса тиекті заттар үшін қолдануға көзес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.



Аспал корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Бүйім корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспалты пайдаланған сайын тазалауға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмай үшін оның бетін құрғатып сұртуғе көзес береміз.

### Корпусты тазалау

Бүйім көлпесін жұмысқа ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазаланың. Жұмысқа тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмай үшін оның бетін құрғатып сұртуғе көзес береміз.

## Табаны тазалау

Табакты жұмысқа сінірғаш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, колмен, сондай-ақ ыдыс жуушы мәшинеде тазаруға болады (оның өндірушісінің кеңестеріне сәйкес). Қатты кірлеңен жағдайда табакқа жылу су құйып, оны біраз шылап қойыныз, одан кейін тазартыныз. Анағұрлын онтатылған шылау үшін сұық сұға толы табакты (ен жоғарыры рұқсат етілген деңгейден аспалтын) мультипісрігшіке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосуға болады. Табактың сыртқы бетін оны мультипісрігшік корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.

- i** Табаны үнемі пайдаланғандан оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

## Ішкі қақпақтың тазалау

1. Мультипісрігшік қақпағын ашыңыз.
2. Бір мезгілде ішкі қақпағы екі пластимасса бекіткіштің ортасына басыңыз.
3. Күш салмай, ішкі қақпақтың жоғары болігін өзіне және төмен қарай тартыңыз, ол неғізгі қақпақтан ажыратылады.
4. Екі қақпақтың бетін дымқыл ас үй салфеткасымен немесе губкамен сүртіңіз. Үйдисти жууға арналған құралды пайдалана отырып, су ағысының астына алғынан қақпақты жуыңыз. Пайдалану ыдыс жуатын машина бұл жағдайда орынсыз.
5. Екі қақпақтың күрғатыңыз.
6. Қақпақты шыбынды беттермен төмөнгі паздарға салыңыз, оны неғізгі қақпақпен үйлесімді етіп, бекіткішке дейін сәл басыңыз.

## Алынбалы бу клапаның тазалау (A4 сурет, 5 бет)

Бу клапаны аспалтып жоғары қақпағында арнайы ұшықта орнатылған және сыртқы және ішкі қантамалардан тұрады.

1. А суреттінде көрсетілгендей, қақпақтың терендеуі үшін сыртқы қантамаларды жоғары және өзіне ұқыпты тартыңыз.
2. Қақпақты бұраның, ішкі жағында стрелка бағытында пластикалық ілмекті ашыңыз және ішкі қантаманы (Б және В суреттері) алыңыз.
3. Клапанның екі болігін шайыңыз.
4. Жинақтауды кері ретпен жүргізіңіз: қақпақшаның неғізгі болігінде шыбынды жерлерді қантаманың тиісті қуысымен үйлесімді жерге койыңыз. Қақпақты жабыңыз.

Басқару панелінен қарма-қарсы жаққа саңылаулармен аспалтып қақпағына бу клапаның ұяшықта тығыз орнатыңыз.

- !** НАЗАР! Клапанның резенкесінің үзіліүін болдырмай үшін оны тазалау және орнату кезінде бұрамаңыз және тартпанаңыз.

## Конденсаттың жою

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынка орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді. Оны жою үшін ас үй майлғыбын колданыңыз. Конденсатты әр колданғаннан кейін алып тастау керек.

## Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатан үстанғанда сүйкіткіш, ас боліктегі немесе қоқыстың аспалтып жұмыс камерасының ішіне тусу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспалтып жағынан немесе аспал бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

- STOP** Мультипісрігшітің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспал электр желісінен ажыратылып, толық сұынаның көз жеткізіңі!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінде бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаныз, кейін ас әзірленгенде керекіз істі болдырмау үшін оның қалдатыларын мүкият кетіру керек.

Беттен заттар орталық термоқадаға айналасындаға күкіс түскенде оларды қадаға қабына баспай, пинцетпен мүкият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлеменде ылғал ортаса қаты губканы немесе синтетикалық ысқерамикалықта пайдалануға болады.

- i** Аспалты үнемі пайдаланғандан қыздыру дисқісінің түсі уақыт өтеп келе толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі құралының ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер етпеїді.

## Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктегін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеденетін жерде жылыту аспалтарынан алыс және тікелей күн сүйелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндейгіне әкелу мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыбым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сүйкіткіштің таңбасынан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Акай	Ықтимал себептері	Жою адісі
Дисплейде келесі тұрауда жарылғанда түнніді: E1 – E5	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қызыдыру элементі істен шыбын мүмкін	Аспапты зерткізу және сұйытыңыз. Кәкпазын тығыз жауып, аспапты электр желисінен ажыратыңыз және сұйытыңыз.
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапта және (немесе) электр розеткасына қосылмаган	Шешімелі электр бауы аспаптағы тістің ажырат-керамикалық және розеткага қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткага қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желисінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйнізге қызмет көрсеттегін үйімға жолыбыныз
Тағам ете узак, әзірленеді	Электр желисінен көркемен жаңылысы (тоқ кернеүнін деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желисінде тоқтың тұрақты кернеүн тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйнізге қызмет көрсеттегін үйімға жолыбыныз
	Таба мен қызыдыру элементі арасында бетен зат немесе бөлшектер түсті (коқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желисінен ажыратыңыз, сұйытыңыз. Бетен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мұльтаппірішігірік корпусына кисық орнатылған	Табаны қисайттай тегіс орнатыңыз
	Қызыдыру дисқісі қатты кірлеген	Аспапты электр желисінен ажыратыңыз, сұйытыңыз. Қызыдыру дисқісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қаклағы астынан бу шығады	Таба мен мультипіріштің ішкі қаклағы қосылышыздығы бұзылған	Табаны қисайттай, тегіс қойыңыз
	Қаклак тығыз жабылған немесе қаклақтың астында бетен зат түсті	Қаклак пен аспап корпусы арасында бетен зат (коқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларда алып тастаңыз. Мұльтаппірішік қаклағыны ылғы сыртын естилгенше жабыныз
Әзірлеу кезінде аспаптың қаклағы астынан бу шығады	Таба мен мультипіріштің ішкі қаклағы қосылышыздығы бұзылған	Аспаптың ішкі қаклағындағы тығызыдаушы резина катты кірлеген, майықсан немесе зақынданған
Синхронизациялуда арекетті сатыс болды	Ұялы құрылышда Bluetooth функциясындағы түр	Ұялы құрылышда Bluetooth функциясын қосыңыз
	Ұялы құрылышда Sky смарт үй және қызметтер қосыншасы белсенді емес	Ұялы құрылышдағы Sky смарт үй және қызметтер қосыншасын ашыңыз
	Синхронизациялудан күрілыштар тым алыс	Күрілыштардың бір бірінен 15 метр шегінде түрганына көз жеткізіңіз



НАЗАР АУДАРЫНЫЗ! Sky қосыншасының жұмысында қандаң-да бір істен шығу орын алған кезде сервистік орталықта жүгіну міндетті емес. RED техникалық колдуа қызметтіне барыңыз және Sky жұмысындағы істен шығу және/немесе қателіктердің жою бойынша біздің мамандардан кеңес алыңыз. Сіздің ұсыныстарыңыз берін қосыншаның жұмысы жәніндеңгі ескертүлөріз кезекті жаңарту кезінде ескерілетін болады. Сіздің еліңіздеңгі RED өнімінің пайдаланушыларын колдуа қызметтінің байланысы мәліметтерін [www.redbt.company](http://www.redbt.company) сайтынан қарауға болады. Сізге осы сайттағы көри байланысы нысанын толтыра отырып көзекті алуға болады.

Егер қателіктің дұрыстай алмасыңыз, авторизацияланған сервистік орталықта жүгіңіңіз.

Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді [www.redbt.company](http://www.redbt.company).

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бүйімді ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алған күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайда фана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүйім пайдалану бойынша нұқсаулыққа сәйкес қақынданбаған, жоңдемеген, бұзылған және шыбын материалдарына таралмайды (кыш және төфлондық, тыбыздадаушытар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бүйім сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бүйім корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық немірден табуға болады. Сериялық немір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылышының шығарылған жылын билдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – кантар, 02 – ақпан... 12 – жептоссан)

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж... 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық немірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызметтің мерзімі бүйімнің пайдаланулыу осы нұқсаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асыру көрек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бүйімдердің әдемтегі түрмисстық қоқыспен тастамаңыз

Орамды, пайдалануши нұқсаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарда қайта өндөу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру көрек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндаи бүйімдердің әдемтегі түрмисстық қоқыспен тастамаңыз

[www.redbt.company](http://www.redbt.company)  
Made in China

RMC-800S-RED-UM-1