

REDMOND

Multicooker
SkyCooker RMC-M800S



User manual

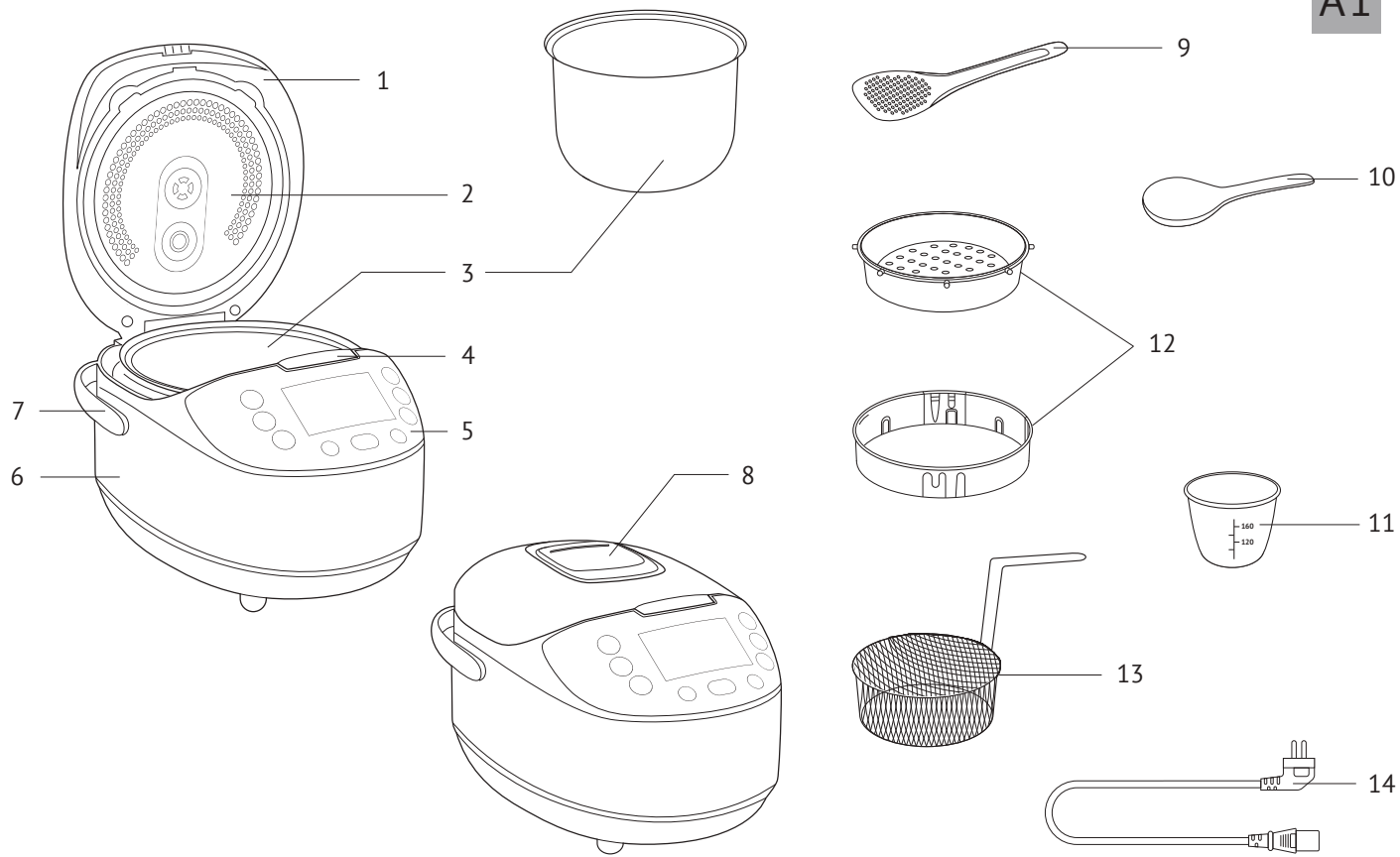
RUS	6
GBR	19
DEU	26
LIT	34
LVA	41
EST	48

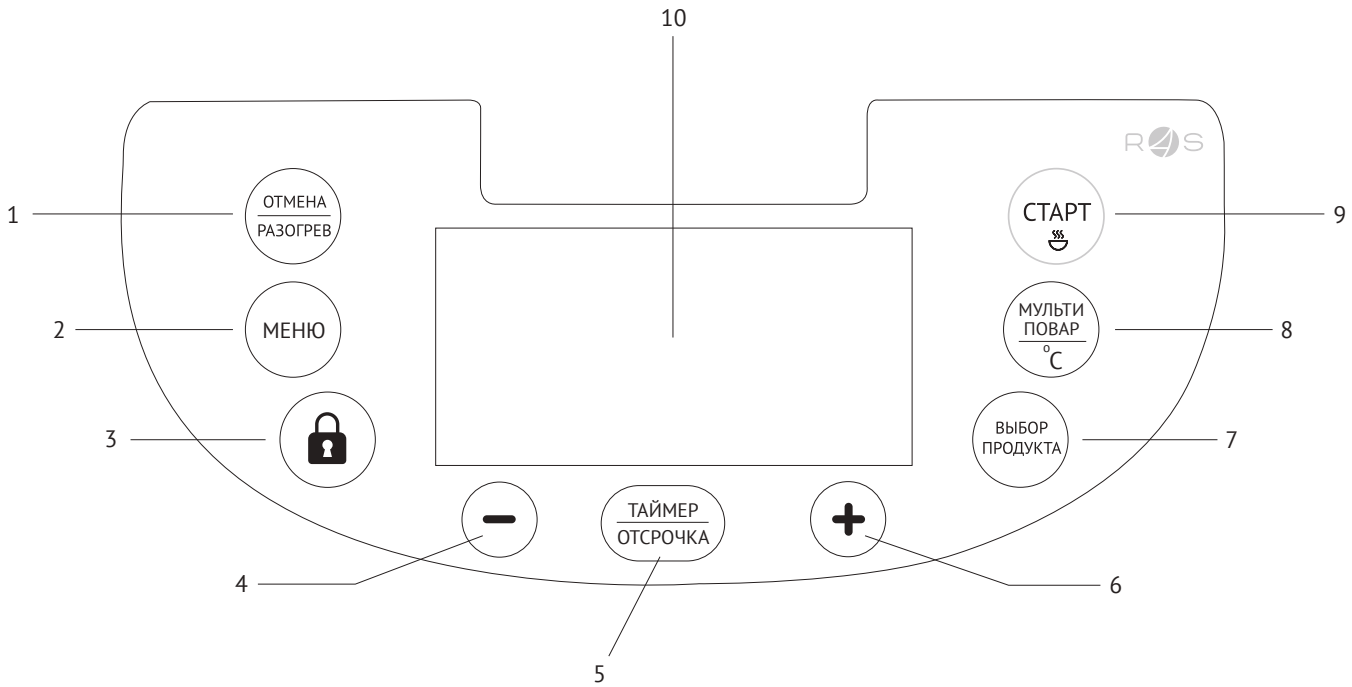
Appliance control via the wireless network. Instruction on the **R4S Gateway** application installation is available through the link

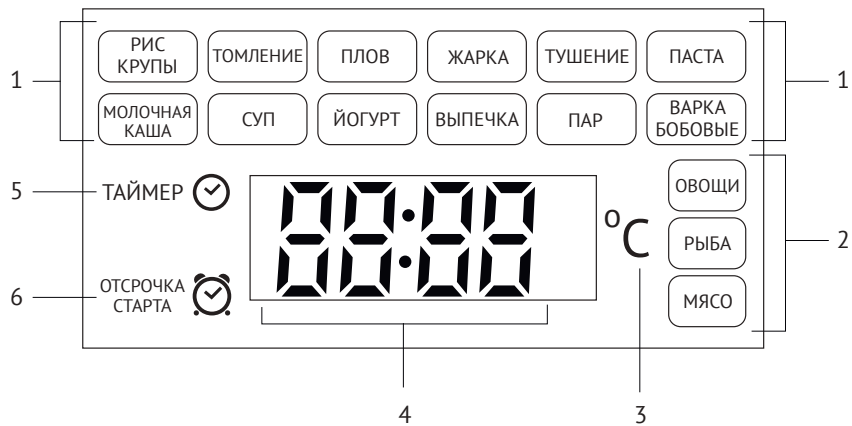
Управление прибором через беспроводную сеть. Инструкция по установке приложения **R4S Gateway** доступна по ссылке



A1



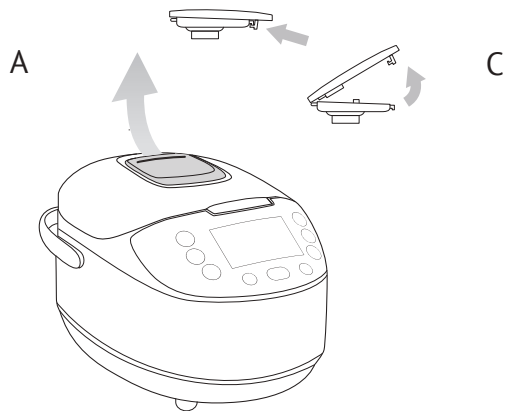




A3

B

A4



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства в электросеть 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 очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

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

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

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасность, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP **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
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка устройств:	
Android.....	4.3 Jelly Bean или выше
iOS.....	8.0 или выше
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, русифицированный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
3D-нагрев.....	есть

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

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

Устройство мультиварки А1

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

Панель управления А2

1. «Отмена/Разогрев» – включение программы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
3.  – блокировка панели управления.
4. «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
5. «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
6. «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
7. «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
8. «Мультиповар/°C» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт/» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
10. Дисплей.

Индикаторы дисплея А3

1. Программы приготовления.
2. Виды продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
3. Выбор температуры.
4. Значение температуры, времени приготовления или времени отложенного старта.
5. Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления.
6. Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером.



Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

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


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


Перед первым включением

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

- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- 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 – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.
- Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Блокировка от детей

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

1. 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.

- Нажатием кнопку «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.



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 «ПАР» 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».

Технология Ready for Sky

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

- Загрузите программу из магазина приложений *App Store* или *Google Play* (в зависимости от операционной системы используемого устройства) на свой смартфон или планшет.
- Включите функцию *Bluetooth v4.0* на мобильном устройстве.
- Запустите приложение **Ready for Sky**, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.
- Откройте и обновите список доступных для соединения с мобильным устройством приборов.
- Из списка доступных устройств выберите подключаемый прибор. Имя устройства совпадает с номером модели. Вы можете задать новое имя или оставить установленное по умолчанию.
- 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 θ^0 и θ_0 .



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

Управление прибором через беспроводную сеть. Инструкция по установке приложения **R4S Gateway** доступна по ссылке: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

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.



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

- Выберите программу приготовления и установите время приготовления.
- 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).
- 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 REDMOND 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).

Энергонезависимая память

Мультиварка RMC-800S имеет энергонезависимую память. При кратковременном отключении электричества прибор сохранит настройки и затем вернется к работе на том этапе, на котором работа была прервана.



ВНИМАНИЕ! Если электричество отключено надолго и продолжение процесса приготовления невозможно или нежелательно, обязательно отсоедините прибор от электросети. При следующем включении для сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев», пока на дисплее не появится сообщение «- - -».

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата при использовании автоматических программ, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению вы можете изменять время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая 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 нажимайте 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/» (символ). 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.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения 5°C) и времени (от 2 минут до 15 часов, шаг изменения – 1 минута для интервала до 1 часа, 10 минут для интервала более 1 часа) приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или Интернете. Время работы по умолчанию составляет 30 минут, температура по умолчанию – 100°C. Функция автоподогрева в этой программе доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит 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.

Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, 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 перчатки.



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 «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и рассыпчатых каш из разных видов круп, а также для приготовления гарниров. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки, холодца, заливного. Время работы по умолчанию составляет 3 часа. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 15 часов с шагом установки в 10 минут для интервала до 1 часа и в 30 минут – для интервала более 1 часа.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, рыбой или овощами. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Время работы по умолчанию составляет 15 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Время работы по умолчанию составляет 12 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Время работы по умолчанию составляет 18 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»


Рекомендуется для тушения овощей. Время работы по умолчанию составляет 40 минут.

Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.п., отваривания яиц и сосисок. Время работы по умолчанию составляет 8 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты и закройте крышку.

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


Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время работы по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

 Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

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 устанавливайте согласно рецепту.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т.д.), а также компотов и напитков. Время работы по умолчанию составляет 1 час. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Время работы по умолчанию

составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Время работы по умолчанию составляет 45 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



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

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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 «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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 «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд, детского питания. Время работы по умолчанию составляет 30 минут. Диапазон установок времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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 «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для варки овощей и бобовых. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установок времени приготовления — от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

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.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



Рецепты указанных в разделе блюд вы можете найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя 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 (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу — после каждого использования. Внутреннюю крышку и съемный паровой клапан желательнее очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использо-

вания устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней 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 **A4**

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 В и С).
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 внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, это может привести к некорректной работе прибора. В этом случае необходимо произвести очистку поверхностей рабочей камеры.



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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить влажной (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 губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета (потемнение) 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.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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 прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована	
Чаша/сковорода и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша/сковорода должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска	
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши/сковороды тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта	
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15 мин

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35 мин
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	1 час 10 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста, приготовление уксуса	105°C	приготовление холодца
40°C	приготовление йогуртов	110°C	стерилизация
45°C	закваска	115°C	приготовление сахарного сиропа
50°C	брожение	120°C	приготовление рульки
55°C	приготовление помидки	125°C	приготовление тушеного мяса
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания	130°C	приготовление запеканок
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке	135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70°C	приготовление пунша	140°C	копчение
75°C	пастеризация, приготовление белого чая	145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
80°C	приготовление глинтвейна	150°C	запекание мяса (в фольге)
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
90°C	приготовление красного чая	160°C	жарка птицы
95°C	приготовление молочных каш	165°C	жарка стейков
100°C	приготовление беэе или варенья	170°C	жарка в кларе, приготовление наггетсов и картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев*
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	МЯСО Жарка мяса	15 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	–	–	+
	РЫБА Жарка рыбы	12 мин				
	ОВОЩИ Жарка овощей	18 мин				
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 минут – 12 часов / 5 мин	+	–	–
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	–	+
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 15 часов / 10 мин	+	–	+
ПАР	МЯСО Приготовление на пару мяса	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
	РЫБА Приготовление на пару рыбы	25 мин				
	ОВОЩИ Приготовление на пару овощей	30 мин				
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	–	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	–	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холода, заливного	3 часа	10 мин – 1 час / 10 мин 1 час – 15 часов / 30 мин	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев*
ТУШЕНИЕ	МЯСО Тушение мяса	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	–	+
	РЫБА Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ Тушение овощей	40 мин				

i В программе «МУЛЬТИПОВАР» функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND SkyCooker RMC-M800S. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

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

Предназначены для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности продукта. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RHP-M02 – ветчинница

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	Нарушение в работе температурных датчиков	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент
	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно	Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие	Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


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

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

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

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

 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.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

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.*



Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a multifunctional appliance and is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application: at home kitchens, offices and other working environments, country houses, by clients in hotels, motels and other residential environments. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer shall not be responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

STOP *CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.*

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.

- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

STOP *PLEASE NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.*

- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

STOP *DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!*

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep packaging (film, foam plastic and other) out of reach of children as they may choke on them.
- No modifications or adjustments to the product are allowed. All service and repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case any defect has been noticed.*

Technical specifications

Model.....	SkyCooker RMC-M800S	3D heat	yes
Power.....	900 W	Number of programmes.....	48 (20 automatic, 28 manual)
Voltage.....	220-240 V, 50	Steam valve.....	removable
Electrical safety.....	class I	Inner lid	removable
Bowl capacity.....	5 L	Data transmission protocol.....	Bluetooth v4.0
Bowl coating.....	non-stick ceramic	Minimum Android version supported.....	4.3 Jelly Bean
Display.....	LED	Minimum iOS version supported	8.0

Automatic programmes

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (STEW – FISH)	16. МЯСО НА ПАРУ (STEAM – MEAT)
2. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)	10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (STEW – VEGETABLES)	17. РЫБА НА ПАРУ (STEAM – FISH)
3. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)	11. ПАСТА (PASTA)	18. ОВОЩИ НА ПАРУ (STEAM – VEGETABLES)
4. ПЛОВ (PILAF)	12. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)	19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (COOK/BEANS)
5. ЖАРКА МЯСА (FRY – MEAT)	13. СУП (SOUP)	20. РАЗОГРЕВ (REHEAT)
6. ЖАРКА РЫБЫ (FRY – FISH)	14. ЙОГУРТ (YOGURT)	
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (FRY – VEGETABLES)	15. ВЫПЕЧКА (BAKE)	
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (STEW – MEAT)		

Functions

Keep warm.....	up to 24 hours	Time Delay.....	up to 24 hours
Keep warm disabled in advance.....	yes	Control panel lock.....	yes

Package includes

Multicooker.....	1 pc.	Stirring paddle.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.	Cook Book.....	1 pc.
Steaming basket (adjustable capacity).....	1 pc.	User manual.....	1 pc.
Deep fry basket (removable handle).....	1 pc.	Service booklet.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.	Power cord.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.		

i Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product, without prior notice.

Multicooker parts A1

1. Lid	6. Housing	11. Measuring cup
2. Removable inner lid	7. Carrying handle	12. Steaming basket (adjustable capacity)
3. Bowl	8. Removable steam valve	13. Deep fry basket (removable handle)
4. Lid release button	9. Stirring paddle	14. Power cord
5. Control panel with display	10. Serving spoon	

Control panel A2

- «Отмена/Разогрев» (“Keep warm/Cancel”) button – used to enable/disable the Keep warm function; to enable the Reheat function; to interrupt a cooking programme; to cancel previous settings.
- «Меню» «Menu» button – used to select an automatic cooking programme.
- button – used to lock the control panel.
- “-” button – used to reduce the cooking time, time delay, or temperature (for the “МУЛЬТИПОВАР” programme).
- «Таймер/Отсрочка» (“Timer/Time Delay”) button – used to adjust the cooking time or time delay.
- “+” button – used to increase the cooking time, time delay, or temperature (for the “МУЛЬТИПОВАР” programme).
- «Выбор продукта» (“Select product”) button – used to select the type of product for the “ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ”, and “ПАР” programmes.
- «Мультиповар/°C» button – used to select the “МУЛЬТИПОВАР” programme.
- «Старт/» (“Start/”) button – used to start the selected cooking programme; to disable Keep Warm in advance.
- Display.

Display indicators A3

- Cooking programmes.
- Types of products for the “ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ”, and “ПАР” programmes.
- Cooking temperature.
- Cooking temperature, Cooking time, or Time Delay.
- Cooking time; Cooking programme indicator.
- Time Delay adjustment; Time Delay indicator.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

Carefully remove the unit and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials and promotional stickers.

⚠ Keep all warning labels, warning stickers (if any), and the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!

After transportation or storage at low temperature allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before use.

Wipe the housing with a damp cloth, rinse the bowl with warm water, and let dry. To eliminate unwanted odour during the first use thoroughly clean the appliance following the procedure outlined in the “Cleaning and Maintenance” section of this manual.

Place the appliance on a flat, stable, and horizontal surface away from wallpaper, decorative coatings, electronic appliances, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperature.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the pressure multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

II. OPERATING THE MULTICOOKER

Ready for Sky technology

The Ready for Sky technology enables you to use the software app of the same name to control the appliance remotely from a smartphone or tablet.

- Download the software from the App Store or Google Play (depending on your operating system) onto your smartphone or tablet.
- Switch on Bluetooth v4.0 on your mobile device.
- Open the Ready for Sky app, create an account, and follow the prompts that appear on the screen.
- Open and update the list of available appliances to connect to the mobile device.
- From the list of available appliances select the one to be connected. The name of the appliance is the same as the model number. You can set a new name or stop installation by default.
- Confirm the connection of the selected appliance and follow the instructions on the screen of the mobile device. While it is connecting, the alternating symbols and will be shown on the multicooker’s display.

i To provide stable connection the mobile device should be located within no more than 15 metres from the appliance.

Appliance control via the wireless network. Instruction on the R4S Gateway application installation is available through the link: http://redmond.company/APP_manual_appgateway


Control panel lock

The REDMOND SkyCooker RMC-M800S multicooker is equipped with a control panel lock function to prevent misuse (“child lock”). Press and hold the button till an audible signal is heard to enable the lock. The button LED is lit up solid, and other buttons will go out. You can enable this function at any time: while your multicooker is in the Standby mode, while selecting a programme, or after a cooking cycle is started.

To unlock the control panel, press and hold the button until an audible signal is heard. The button LED will go out.

Non-volatile memory

The REDMOND SkyCooker RMC-M800S multicooker has a non-volatile memory. If short power cuts occur the appliance saves all settings to the memory. The appliance will start operation on the interrupted stage.

 In case of long-term power cuts when continuation of cooking process is impossible or unwanted, unplug the appliance. To reset the programme at next switch-on, press and hold the "Отмена/Разогрев" button until the " - - - " message will be lit on the display.

Time Delay function

The Time Delay function allows to adjust the time by which the dish will be ready (programme operation time included). You may delay the programme for up to 24 hours with 5 minute intervals.

 Please note that the time of delay must exceed the cooking time. Otherwise the cooking programme will start after you press the "Старт" button.

To adjust Time Delay (not applicable for the "МУЛЬТИПОВАР" programme):

1. Select a cooking programme by pressing the «Меню» button.
2. Press the «Таймер/Отсрочка» button, adjust the cooking time if necessary. Press the «Таймер/Отсрочка» button again. The "Отсрочка" indicator and the remaining cooking time (time of delay start included) will be displayed.
3. Press the "-" and "+" buttons to increase or reduce the cooking time. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

 To get information concerning time adjustment for the "МУЛЬТИПОВАР" programme please refer to the corresponding section below.

The Time Delay function is not applicable for the "ЖАРКА" and "ПАСТА" programmes.

When adjusting Time Delay, please note that the "ПАР" programme countdown begins only upon reaching the operating temperature (after water comes to a boil).



Avoid using the "Time Delay" function for dairy and other perishable food.

Keep Warm function

The function automatically activates at the end of a cooking cycle (not applicable for the "ЙОГУРТ" programme) and keeps food warm at 70-75°C for up to 24 hours. If Keep Warm is activated, the "Отмена/Разогрев" button LED is lit up solid, and the timer begins to count the operating time.

To disable the function, press and hold the "Отмена/Разогрев" button.

To disable the Keep Warm function in advance press and hold the button until the "Отмена/Разогрев" button LED goes out. To enable the function, press and hold the "Старт" button (the "Отмена/Разогрев" button LED is lit up solid).


General operating procedure for automatic programmes (except for the "МУЛЬТИПОВАР" and "РАЗОГРЕВ" programmes)

 For information on the "МУЛЬТИПОВАР" and "РАЗОГРЕВ" programmes please refer to the corresponding sections.

1. Prepare (measure) the ingredients, put them into the bowl. Please make sure that all the ingredients (water included) are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Place the bowl inside the appliance. Make sure it makes full contact with the heating element.
3. Press the multicooker lid until it clicks into place. Plug in the appliance.
4. By pressing the «Меню» button select the required cooking programme, a corresponding programme indicator and default cooking time will be displayed. By pressing the "Выбор продукта" button, select the type of product for the "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", and "ПАР" programmes: a corresponding indicator ("МЯСО", "РЫБА", or "ОВОЩИ") and default cooking time will be displayed. You can adjust the cooking time.
5. Enable the "Time Delay" function if necessary.
6. Press and hold the "Старт" button for a few seconds. The "Старт" and "Отмена/Разогрев" buttons LEDs are lit up solid. The cooking cycle starts, the timer starts to countdown.
7. You can disable the Keep Warm function in advance during a cooking cycle by pressing and holding the "Старт" button (the "Отмена/Разогрев" button LED is off). To enable the function, press and hold the "Старт" button again.
8. When the cooking cycle is completed, an audible signal is heard. After that, depending on the settings, the appliance switches to either the Keep Warm mode (the Keep Warm timer will count up) or to the Standby mode.
9. To interrupt the cooking cycle, to cancel the programme or to disable the "Keep Warm" function, press and hold the "Отмена/Разогрев" button.

To adjust the cooking time:

1. Having selected the cooking programme, press the «Таймер/Отсрочка» button. The "Таймер" indicator is displayed, time digits start flashing.
2. Pressing the "+" and "-" buttons, adjust the desired time value. Hold the corresponding button to scroll through the digits.
3. After adjusting the cooking time (time digits are flashing), proceed to the next step. To clear time settings, press the "Отмена/Разогрев" button and start the adjustment from the beginning.


 When adjusting the cooking time manually, please note that adjustment range and intervals depend on the selected programme. In some programmes countdown begins only upon your multicooker reaches the set operation temperature.

"МУЛЬТИПОВАР" programme

The programme is recommended for cooking any meal with your own temperature and time settings. Temperature can be adjusted between 35 and 170°C with 5°C intervals, and time – between 2 minutes and 15 hours with 1 minute intervals (for up to 1 hour period of time) or 10 minute intervals (for more than 1 hour period of time).

 If the cooking temperature in the "МУЛЬТИПОВАР" programme is below 75°C, the "Keep Warm" function is not available.

1. Follow steps 1-3 of the "General operating procedure for automatic programmes" section.
2. Press the "Мультиповар/°C" button, the cooking temperature will be displayed (default temperature is 100°C). Press the "-" and "+" buttons to adjust the cooking temperature.
3. In 2-3 seconds after temperature is adjusted, the "Таймер" indicator and flashing time digits will be displayed (default time is 30 minutes).

 If you failed to adjust the desired cooking temperature, press and hold the "Отмена/Разогрев" button until an audible signal is heard, then start the adjustment from the beginning.

4. Press the "-" and "+" buttons to adjust the cooking time. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
5. To set the time of delay (if necessary), press and hold the «Таймер/Отсрочка» button. The "Отсрочка" indicator and the remaining cooking time (time delay included) are displayed. Adjust the time value by pressing the "-" and "+" buttons. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.
6. Then follow steps 6-8 of the "General operating procedure for automatic programmes" section.

"РИС/КРУПЫ" programme

The programme is recommended for cooking rice and other types of grain. Default cooking time is 35 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

"ТОМЛЕНИЕ" programme

The programme is recommended for cooking fore shank, meat jelly or fish and other dishes, that require slow cooking. Default cooking time is 2 hours and 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours in 10 min intervals.

"ПЛОВ" programme

The programme is recommended for cooking beef pilaf, pilaf with fish or vegetables. Default cooking time is 1 hour. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 2 hours in 5 min intervals.

"ЖАРКА" programme

The programme is recommended for frying meat, fish, and vegetables. Default cooking time depends on selected programme (use the "Выбор продукта" button): "МЯСО" – 15 minutes, "РЫБА" – 12 minutes, "ОВОЩИ" – 18 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.

"Time Delay" function is not applicable for this programme.

"ТУШЕНИЕ" programme

The programme is recommended for stewing meat, fish, vegetables, meat jelly or fish and other dishes, that require long cooking. Default cooking time depends on the selected programme (use "Выбор продукта" button): "МЯСО" – 1 hour, "РЫБА" – 35 minutes, "ОВОЩИ" – 40 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hours in 5 min intervals.

“ПАСТА” programme

The programme is recommended for cooking different types of pasta, boiling eggs and sausages. Default cooking time is 8 minutes. You can manually adjust the cooking time from 2 minutes to 1 hour in 1 min intervals.

“Time Delay” function is not applicable for this programme.

Fill the bowl with water. Please make sure that water level is below the maximum mark on the inside of the bowl. Follow steps 2-7 of the “General operating procedure for automatic programmes” section. After water comes to a boil, an audible signal is heard. Open the lid carefully and add pasta to the boiling water, press the lid until it clicks into place. Press the “Старт/” button. The cooking cycle starts, the programme countdown begins. Follow steps 8-9 of the “General operating procedure for automatic programmes” section.

 When cooking meals that may foam, open the lid a few minutes after you add the ingredients into water to prevent foam from boiling over.

“МОЛОЧНАЯ КАША” programme

The programme is recommended for cooking porridges with pasteurized low fat milk. Default cooking time is 35 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 4 hours in 1 min interval.

“СУП” programme

The programme is recommended for cooking different types of soups, broths, and compotes. Default cooking time is 1 hour. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours in 5 min interval.


“ЙОГУРТ” programme

The programme is recommended for making yogurts and proofing dough. Default cooking time is 8 hours. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 12 hour in 5 min interval.

The “Keep warm” function is not available.

“ВЫПЕЧКА” programme

The programme is recommended for baking pies, biscuits, and cakes. Default cooking time is 45 minutes. You can manually adjust the cooking time from 10 minutes to 8 hours in 5 min interval.

 When baking bread, it is recommended to deactivate “Keep warm” function at all cooking stages.

“ПАР” programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food. Default cooking time depends on selected programme (use the “Выбор продукта” button): “МЯСО” – 40 minutes, “РЫБА” – 25 minutes, “ОВОЩИ” – 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours in 5 min interval.

Use the adjustable capacity basket (included in the set) for the programme:

1. Fill the bowl with 600-1000 ml of water.
2. Insert the inner bowl of the steam basket in the outer rim, so that its ledges fit the rim cavities. There are two types of cavities inside the rim – for height and capacity adjustment of the steam basket.
3. Place the basket inside the bowl.
4. Measure and prepare ingredients according to the recipe directions and distribute them evenly inside the basket.
5. Follow steps 2-9 of the “General operating procedure for automatic programmes” section.

“ВАРКА/БОБОВЫЕ” programme

The programme is recommended for cooking vegetables and beans. Default cooking time is 40 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 8 hours in 5 min intervals.


“РАЗОГРЕВ” programme

Your multicooker can reheat food. The programme reheats food up to 70-75°C and keep it hot for up to 24 hours. For this programme direct time counting is provided. Reheating can be canceled manually.

The “Time delay” function is not available.

1. Fill the bowl with food and place it into the appliance. Make sure the bowl makes full contact with heating element. Press the lid until it clicks. Plug the appliance.
2. Press and hold the “Отмена/Разогрев” button until the sound signal is heard. The button LED lights on, the programme

starts, and the reheating timer begins counting up. When the programme is completed, a sound signal is heard. The appliance will switch to the standby mode.


3. To cancel reheating, press and hold the “Отмена/Разогрев” button until the sound signal is heard. The button LED is off.  The “РАЗОГРЕВ” programme can maintain food hot for up to 24 hours, however it is not recommended use this programme for more than 2-3 hours as this may affect food flavour.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing dough
- Making fondue
- Deep fry
- Making cheese, cottage cheese
- Pasteurizing liquid food
- Sterilizing dishware and personal items

IV. CLEANING AND MAINTENANCE


- Clean your multicooker after each use.
- Before cleaning please make sure the appliance is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and non-abrasive soap.

 DO NOT use any abrasive detergents, sponges with hard or abrasive surface, or chemically aggressive materials to clean the appliance. DO NOT immerse in water. DO NOT wash under running water.

- Before the first use or in order to remove odours, steam half a lemon using the “ПАР – РЫБА” programme for default time.
- Clean bowl and aluminium lid after each use. The bowl is safe for dishwasher. After cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.
- We also recommend to clean the steam valve after each use. To clean steam valve, remove and disassemble it carefully, then wash it accurately in running water and dry. Assemble and install the steam valve.
- When cooking, condensate may accumulate in the special cavity around the bowl at the housing of the appliance. The condensate can be easily removed with napkin or towel.

To remove the inner lid:

1. Open the main multicooker lid, on the inside of it press 2 plastic holders toward the centre until the lid is removed. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth, wash the removable lid with soap if necessary.
2. After cleaning insert the aluminium lid into the lower grooves and match it with the main lid. Press the upper part of the inner lid until it clicks to place. The inner lid must be fixed tight.

To remove the steam valve, carefully pull the outer housing up, holding it on the latch of the lid. Turn the valve, pull the plastic latch on the inside toward the pointer and remove the outer housing. Wash both parts of the valve and reassemble it in reverse order. To prevent the valve rubber from rupture, do not bend or stretch it when cleaning and assembling .

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

V. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.

Possible Causes		Solving the Problem
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device.		We recommend using recipes adapted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and their size according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added.	Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the broth boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	Use a smaller amount of dough.
	Too much dough in the bowl.	Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients, wrong size of ingredients, wrong time settings.	We recommend using the recipes adapted for your model. Choose proven recipes only. Set the time and cooking programme, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed.
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adapted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking mode, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.
The product froths	We recommend you to rinse the product thoroughly, to remove the steam valve, or to cook with the lid open

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
--	---

General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.)	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the lid closed for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the Keep Warm for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adapted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "ТУШЕНИЕ" and "СУТ" programmes. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the programme and switches to Keep Warm mode.

Recommended steaming time values for different products

	Product	Weight, g / q-ty, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamb fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	25 min
3	Chicken fillet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min

4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10 min / 15 min
5	Fish (fillet)	500	500	10 min
6	Shrimps (frozen)	500	500	5 min
7	Dumplings	4 pcs.	500	15 min
8	Potatoes (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
9	Carrot (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	500	35 min
10	Beet (cut into 1.5 x 1.5 cm cubes)	500	1500	1 h 10 min
11	Vegetables (frozen)	500	500	10 min
12	Eggs	3 pcs.	500	10 min

i Please note that these are only approximate guidelines. Steam times may vary, depending on the quality of foods and your personal preferences.

Recommended temperature for the “МУЛЬТИПОВАР” programme

Operating temperature	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
35°C	Proofing dough, making vinegar
40°C	Making yogurt
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Fondant
60°C	Making green tea and preparing baby food
65°C	Cooking oatmeal sealed meat
70°C	Making punch
75°C	Pasteurizing, making white tea
80°C	Preparing mulled wine
85°C	Making cottage cheese and other dishes requiring long cooking time
90°C	Making red tea
95°C	Cooking porridges using milk
100°C	Cooking meringues and jams
105°C	Cooking jellied meat
110°C	Sterilisation
115°C	Making sugar syrup
120°C	Cooking foreshank
125°C	Stewing meat
130°C	Making puddings
135°C	Browning cooked foods
140°C	Smoking foods

145°C	Baking fish and vegetables (in foil)
150°C	Baking meat (in foil)
155°C	Baking yeast dough
160°C	Frying poultry
165°C	Frying steaks
170°C	Deep frying, French fries and chicken nuggets

Cooking programmes summary (default settings)

Programme	Recommendations on use	Default cooking time	Time adjustment range / setting interval	Time delay, h	Preheating stage	Keep warm
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Boiling vegetables, beans	40 min	5 min – 8 h / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Baking cakes, biscuits, pies, yeast dough	45 min	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО Frying meat	15 min	5 min – 2 h / 1 min	-	-	+
	РЫБА Frying fish	12 min				
	ОВОЩИ Frying vegetables	18 min				
ЙОГУРТ	Making yogurt	8 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША	The programme is recommended for cooking porridges with pasteurized low fat milk.	35 min	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР	Cooking meals with your own temperature settings (35 to 170°C with 5°C intervals)	30 min	2 min – 1 h / 5 min 1 h - 15 h / 10 min	+	-	+
ПАР	МЯСО Steaming meat	40 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
	РЫБА Steaming fish	25 min				
	ОВОЩИ Steaming vegetables	30 min				
ПАСТА	Cooking pasta, sausages, and semi-finished products	8 min	2 min – 1 h / 1 min	-	+	+
ПЛОВ	Cooking different pilafs	1 h	10 min – 2 h / 5 min	+	-	+
РИС/КРУПЫ	Cooking rice, grains, and porridges	35 min	5 min – 4 h / 1 min	+	-	+
СУП	Making various soups and broths	1 h	10 min – 8 h / 5 min	+	-	+
ТОПЛЕНИЕ	Cooking foreshank, jellied meat	2 h 30 min	10 min – 12 h / 10 min	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО Stewing meat	1 h	10 min – 12 h / 5 min	+	-	+
	РЫБА Stewing fish	35 min				
	ОВОЩИ Stewing vegetables	40 min				

i The "Keep warm" function is available in the "МУЛЬТИПОВАР" programme if temperature is 75 to 170°C.

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

You can purchase additional accessories for the REDMOND SkyCooker RMC-M800S multicooker and get information on the assortment of REDMOND through www.redmond.company and our authorized dealers.

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

Error code	Error description	Error handling
E1 - E5	System error. Possible control board or temperature sensor failure.	Unplug the appliance and let it cool down. Close the lid. If this does not eliminate the error, contact an authorized service centre.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption	Check the voltage supply
The meal is taking too long to cook	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly
	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.
Synchronization attempt failed	Bluetooth function on the mobile device is disabled	Enable Bluetooth function on the mobile device
	Ready for Sky app on the mobile device is deactivated	Run the Ready for Sky app on the mobile device
	Sync devices are too far	Ensure devices are located within 15 metres from each other

i In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it. This warranty comes into force only in case the purchase date can be proved with an original warranty service coupon containing a serial article number and accurate impress of the company of the seller. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, sealing rings, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by the serial number on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. The 6th and 7th digits of the serial number refer to the month, whereas the 8th digit refers to the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 3 years from the date of purchase, provided that the appliance is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Bluetooth is the registered trademark of Bluetooth SIG, Inc.

App Store is the service mark of Apple Inc., registered in the USA and other countries.

Google Play is the registered trademark of Google Inc.



Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses Elektrogerät ist eine universelle Vorrichtung für Zubereitung des Essens ausschließlich im Haushalt und kann in den Wohnungen, Landhäuser, Hotelzimmer, Serviceräume von Geschäften, Büros oder beim nicht industriellen Gebrauch verwendet werden. Gewerbliche Nutzung oder jede andere missbräuchliche Verwendung des Gerätes wird als Verstoß gegen die Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Verwendung des Produkts werden. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP *ACHTUNG! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn der Deckel geöffnet ist.*

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.
- **STOP** *VERGESSEN SIE NICHT: Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.*
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätreinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätreinigung.
- **STOP** *ES IST VERBOTEN, das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!*
- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisierten Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von

Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

STOP

WARNUNG! Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.

Technische Daten

Modell.....	SkyCooker RMC-M800S	3D-Aufheizung.....	vorhanden
Leistung.....	900 W	Programmanzahl.....	48 (20 automatische, 28 manuelle)
Netzspannung.....	220-240 V, 50 Hz	Dampfventil.....	abnehmbar
Schutz gegen elektrischen Schlag.....	Klasse I	Innendeckel.....	abnehmbar
Fassungsvermögen des Topfs.....	5 L	Datenübertragungsprotokoll.....	Bluetooth v4.0
Topfbeschichtung.....	keramische anti-Haft	Die minimale unterstützte Version Android.....	4.3 Jelly Bean
Display.....	LED	Die maximale unterstützte Version iOS.....	8.0

Automatische Programme

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. РИС/КРУПЫ (REIS/GRÜTZE)
3. ТОМЛЕНИЕ (ZIEHEN LASSEN)
4. ПЛОВ (PILAU)
5. ЖАРКА МЯСА (BRATEN - FLEISCH)
6. ЖАРКА РЫБЫ (BRATEN - FISCH)
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (BRATEN - GEMÜSE)
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (SCHMOREN - FLEISCH)
9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (SCHMOREN - FISCH)
10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (SCHMOREN - GEMÜSE)

Funktionen

Autoaufwärm.....bis zu 24 Stunden
Vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion.....vorhanden
Startverzögerung.....bis zu 24 Stunden
Sperre der Systemsteuerung.....vorhanden

Zubehörumfang- und Ersatzteile

Multikocher.....	1 Stk.	Spatel.....	1 Stk.
Topf.....	1 Stk.	Kochbuch Rezepte.....	1 Stk.
Dampfheissatz mit einstellbarem Fassungsvermögen.....	1 Stk.	Bedienungsanleitung.....	1 Stk.
Frittierkorb mit abnehmbarem Griff.....	1 Stk.	Service-Handbuch.....	1 Stk.
Messbecher.....	1 Stk.	Stromkabel.....	1 Stk.
Schöpfkelle.....	1 Stk.		

i Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Ankündigung dieser Änderungen vorzunehmen.

Multikocherinhaltverzeichnisse A1

1. Deckel	6. Gerätkörper	11. Messbecher
2. Abnehmbarer Innendeckel	7. Tragegriff	12. Dampfheissatz mit einstellbarem Fassungsvermögen
3. Topf	8. Abnehmbares Dampfventil	
4. Deckelentriegelungsknopf	9. Spatel	13. Frittierkorb
5. Systemsteuerung mit Display	10. Schöpfkelle	14. Stromkabel

Systemsteuerung A2

1. Der Knopf „Отмена/Пауза“ („Aufwärmen/Aufhebung“) – Einschaltung/Ausschaltung der Aufwärmfunktion; Einschaltung des Programms „РАЗГРЕВ“; Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms; Reset der gegebenen Einstellungen.
2. Der Knopf „Меню“ („Programmauswahl“) – Auswahl des automatischen Kochprogramms.
3. Der Knopf – Sperre der Systemsteuerung.
4. Der Knopf – Reduzierung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm „МУЛЬТИПОВАР“).
5. Der Knopf „Таймер/Отсрочка“ („Timer/ Verzögerung“) – Auswahl Kochzeiteinstellung oder Startverzögerungszeit.
6. Der Knopf „+“ – Vergrößerung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm „МУЛЬТИПОВАР“).
7. Der Knopf „Выбор продукта“ („Auswahl des Nahrungsmittels“) – Auswahl des Nahrungsmittels in Programme „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“.
8. Der Knopf „Мультиповар/°C“ – Auswahl des Programms „МУЛЬТИПОВАР“.
9. Der Knopf „Старт“ („Start, “) – Einschaltung des eingestellten Zubereitungsmodus; vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion.
10. Display

Displayanzeigen A3

1. Kochprogramme.
2. Lebensmittel in Programme „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“.
3. Temperatursauswahl.
4. Wert von Temperatur, Kochzeit und Zeit des verzögerten Starts.
5. Auswahl der Kochzeit; Anzeige des Kochmodus.
6. Auswahl der Startverzögerungszeit; Anzeige des Startverzögerungs-Modus.

I. VOR DEM ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie vorsichtig das Gerät und Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie das Packmaterial und Werbeaufkleber.

⚠ Lassen Sie unbedingt alle Warn-, Hinweisaufkleber (wenn vorhanden) und das Werkschild mit Seriennummer des Artikels am dessen Gehäuse unberührt! Das Fehlen der Seriennummer hat automatisch den Entzug Ihres Rechtes auf die Gewährleistung.

Nach dem Transport und Lagerung bei niedrigen Temperaturen lassen Sie das Gerät bei Raumtemperatur innerhalb von min. 2 Stunden vor dessen Inbetriebnahme stehen.

Wischen Sie das Gehäuse mit einem nassen Tuch ab, spülen Sie den Topf uns lassen beide abtrocknen. Zur Vermeidung von Geruchsbildung reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig (s. „Reinigung und Pflege“).

Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene waagerechte Fläche so auf, dass der aus dem Dampfventil austretende heiße Dampf nicht auf Tapeten, dekorative Oberflächen, elektrische und elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien gerichtet wird, die durch erhöhte Feuchtigkeit und Temperatur beschädigt werden können.



Vor der Benutzung vergewissern Sie sich, dass die äußeren und sichtbaren inneren Teile des Multikochers keine Beschädi-

gungen, Einschläge oder sonstige Defekte aufweisen. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Topf und Heizelement keine fremden Körper vorhanden sind.

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER

Ready for Sky Technologie

Ready for Sky Technologie erlaubt Ihnen, mit der gleichnamigen Applikation mit dem Gerät durch Smartphone oder Tablet fernzusteuern.

1. Laden Sie die Software aus dem App Store oder Google Play (je nach Betriebssystem Ihres Geräts) auf Ihr Smartphone oder Tablet.
2. Schalten Sie die Bluetooth v4.0 auf Ihrem Mobilgerät ein.
3. Starten Sie die Applikation Ready for Sky, erstellen Sie ein Benutzerkonto und folgen Sie den Hinweistexten.
4. Öffnen und aktualisieren Sie die Liste der Geräte, die mit dem Mobilgerät verbunden sind.
5. Aus der Liste der verfügbaren Geräte wählen Sie das angeschlossene Gerät. Der Gerätenamen entspricht der Modellnummer. Sie können einen neuen Namen angeben oder die Standardeinstellungen lassen.
6. Bestätigen Sie den Anschluss des ausgewählten Geräts und folgen Sie den Anweisungen und Bedienerhinweisen auf dem Bildschirm des Mobilgeräts. Während Verbindung werden die wechselnden Zeichen  und  auf dem Display Multikochers angezeigt.

i Um eine stabile Verbindung zu haben, muss das mobile Gerät nicht weiter als 15 Meter von dem Gerät entfernt sein.

Gerätekontrolle über das kabellose Netzwerk. Anweisungen hinsichtlich der R45 Gateway Geräteinstallation ist über den Link verfügbar: http://redmond.company/APP_manual_appgateway

Sperre der Systemsteuerung

Der Multikocher REDMOND SkyCooker RMC-M800S ist mit Sperrfunktion der Systemsteuerung wegen unberechtigte Nutzung („Kindersicherung“) ausgerüstet. Um die Sperre einzuschalten, drücken und halten Sie den Knopf  bis Erörten des Tonsignals. Der Knopfanzeige wird beleuchtet, danach hören alle Knöpfe der Systemsteuerung auf Druck auf zu reagieren. Man kann diese Funktion jeder Zeit benutzen: in Erwartungsmodus, während Programmeinstellung oder nach Vorgangsanfang.

Drücken und halten Sie den Knopf  zum Entsperrern der Systemsteuerung bis zu Erörten des Tonsignals. Die Knopfanzeige geht aus.

Stromunabhängiger Speicher

Der Multikocher REDMOND SkyCooker RMC-M800S hat einen stromunabhängigen Speicher. Bei vorübergehendem Stromausfall werden alle von Ihnen gegebenen Einstellungen bewahrt und gespeichert. Das Gerät kommt zu Vorgangsstufe, wo der Vorgang unterbrochen wurde, zurück.

⚠ Wenn Strom lange ausgefallen ist und die Fortsetzung des Zubereitungsprozesses unmöglich oder nicht erwünscht ist, machen Sie das Gerät unbedingt stromlos. Um die Einstellungen bei nächster Einschaltung zu löschen, drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Пазорев“, bis die Inschrift „---“ nicht erscheint.

Verzögerung des Programmstarts

Startverzögerungsfunktion erlaubt eine Zeit einzugeben, wann das Gericht bereit sein muss (Programmablaufzeit ist eingerechnet). Man kann die Kochzeit bis zu 24 Stunden in 5 Minuten-Schritt einstellen.

i Es ist zu beachten, dass Verzögerungszeit länger als eingestellte Kochzeit sein muss, sonst beginnt das Programm sofort nach Knopfdruck  zu funktionieren.

Um Startverzögerungszeit einzustellen (mit Ausnahme des Programms „МУЛЬТИПОВАР“):

1. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm aus, indem Sie den Knopf „Меню“ drücken.
2. Drücken Sie den Knopf „Таймер/Отсрочка“, ändern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Drücken Sie nochmals den Knopf „Таймер/Отсрочка“. Die Anzeigen „Отсрочка“ und der Startverzögerungszeit (die Zeit, die bis Ende Kochprogramm geblieben ist, ist mit Startverzögerungszeit eingerechnet) werden auf dem Display blinken.
3. Reduzieren oder vergrößern Sie die Zeit, indem Sie die Knöpfe „-“ und „+“ drücken. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie erforderlichen Knopf.

i Schauen Sie die Kochzeiteinstellung im Programm „МУЛЬТИПОВАР“ im untenstehenden Abschnitt nach. Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatische Programme mit Ausnahme von „ЖАРКА“ u „ПАСТА“ verfügbar.

Bei Startverzögerungszeiteinstellung ist zu beachten, dass Zeit in Programm „НА ПАРУ“ danach abzuzählen beginnt, wann der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur (nach Wasser Sieden) erreichen wird.





Es wird nicht empfohlen, die Startverzögerungsfunktion zu verwenden, wenn das Rezept die leichtverderblichen Produkte hat.

Autoaufwärm





Diese Funktion schaltet sofort automatisch ein nach Ablauf des Zubereitungsprogramms (ausser Programm „ЙОГУРТ“) und kann die Temperatur des fertigen Gerichts in Bereich von 70 – 75°C innerhalb von 24 Stunden warm bewahren. Bei Autoaufwärmvorgang beleuchtet die Knopfanzeige „Отмена/Пазорев“, auf dem Display erscheint Aufwärtszählung des Vorgangs in diesem Modus.

Bei Bedarf kann man die Autoaufwärmfunktion ausschalten, indem Sie für dieses den Knopf „Отмена/Пазорев“ drücken und halten.

Um vorläufig diese Funktion während des Programmablaufs auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Старт“ , bis die Anzeige „Отмена/Пазорев“ gelöscht wird. Um erneut Autoaufwärm einzuschalten, drücken und halten Sie nochmals den Knopf „Старт“  (die Knopfanzeige „Отмена/Пазорев“ wird beleuchtet).

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme (mit Ausnahme der Programme „МУЛЬТИПОВАР“ и „РАЗГРЕВ“)

i Schlagen Sie die Verwendung der Programme „МУЛЬТИПОВАР“ und „РАЗГРЕВ“ in den entsprechenden Abschnitten nach.

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten laut Rezept vor, legen Sie sie in Topf. Beachten Sie, dass sich alle Zutaten unbegriffen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befinden.
2. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.
4. Wählen Sie das erforderliche Kochprogramm mit Knopf „Меню“ aus, auf dem Display erscheinen die Anzeige des entsprechenden Programms und Kochzeit laut Standardprogramm. Wählen Sie das Lebensmittel in Programmen „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“ и „НА ПАРУ“ mit Knopfdruck „Выбор продукта“ aus: auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige - „МЯСО“, „РЫБА“ oder „ОВОЩИ“ - und Kochzeit laut Standardprogramm. Man kann die Zubereitungszeit ändern.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
6. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Старт“ . Die Knopfanzeigen „Старт“  und „Отмена/Пазорев“ erscheinen. Der Kochvorgang und Countdown des Programmablaufs werden beginnen.
7. Man kann die Autoaufwärmfunktion vorläufig ausschalten, indem Sie den Knopf „Старт“  drücken und halten (die Knopfanzeige „Отмена/Пазорев“ geht aus). Der erneute Knopfdruck „Старт“  schaltet wieder diese Funktion ein.
8. Am Ende des Kochprogramms ertönt ein Tonsignal. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von Einstellungen in Autoaufwärm-Modus (der Display zeigt Aufwärtszählung des Vorgangs dieser Funktion) oder in Erwartungsmodus.
9. Um Kochvorgang zu unterbrechen, eingestelltes Programm zu löschen oder Autoaufwärmfunktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Пазорев“.

Um Kochzeit zu ändern:

1. Drücken Sie den Knopf „Таймер/Отсрочка“ nach Auswahl des Zubereitungsprogramms. Auf dem Display erscheint der Knopf „Таймер“, und Zeitzahlen werden blinken.
2. Stellen Sie erforderliche Zeit ein, indem Sie den Knopf „+“ oder „-“ drücken. Um schnell die Zeit zu ändern, halten Sie gedrückten Knopf.
3. Gehen Sie zum nächsten Schritt nach Ende der Kochzeiteinstellung (die Zahlen werden auf dem Display fortsetzen zu blinken). Um die gegebenen Einstellungen zu löschen, drücken Sie den Knopf „Отмена/Пазорев“, stellen Sie danach erneut das ganze Programm ein.

i Beachten Sie bei manueller Kochzeiteinstellung den möglichen Zeitbereich und Einstellungsschritt des gewählten Zubereitungsprogramms. In einigen Programmen beginnt Kochzeitabzählen nach Erreichen der gegebenen Betriebstemperatur.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Dieses Programm ist für Zubereitung der praktisch sämtlichen Gerichte nach von Benutzer gegebenen Temperatur (von 35° bis zu 170°C in 5°C-Schritt) und Kochzeitparametern (von 2 Minuten bis zu 15 Stunden in 1 Minute-Schritt für Bereich bis 1 Stunde, 10 Minuten-Schritt für Bereich länger als 1 Stunde) vorbestimmt.



Die Autoaufwärmfunktion ist in Programm „МУЛЬТИПОВАР“ nicht verfügbar, wenn die eingestellte Kochtemperatur unter 75°C ist.

1. Befolgen Sie die PP.1 – 3 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

- Drücken Sie den Knopf „МУЛЬТИПОВАР/°C“. Auf dem Display erscheint die Kochtemperatur (laut Standardprogramm ist sie 100°C). Man kann die Temperatur einstellen, indem Sie die Knöpfe „-“ oder „+“ drücken.
- Auf dem Display erscheinen die Anzeige „Таймер“ und blinkende Kochzeitzahlen nach Temperatureinstellung laut Standardprogramm (30 Minuten).

i Wenn Sie keine Zeit hatten, um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen, drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Пазореп“ bis Erörten des Tonsignals, und wiederholen Sie die Einstellung von Anfang an.

- Mit Knopfdruck „-“ oder „+“ kann man Kochzeit einstellen. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
- Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein. Drücken Sie dafür den Knopf „Таймер/Отсрочка“. Auf dem Display erscheinen die Anzeigen „Отсрочка“ und die Zeit, die bis Kochende mit eingerechneter Verzögerungszeit geblieben ist. Ändern Sie Zeit mit Knopfdruck „-“ oder „+“. Um schnell die Zeit zu ändern, drücken und halten Sie den erforderlichen Knopf.
- Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 6 – 8 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm „РИС/КРУПЫ“

Dieses Programm ist für Kochen des Reises und körnige Breies aus verschiedenen Grünzarten, sowie für Zubereitung der Beilagen vorbestimmt. Die Kochzeit ist 35 Minuten laut Standardprogramm. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm „ТОПЛЕНИЕ“

Dieses Programm ist für Zubereitung der geschmälzten Schmalzfleisch, Hachse, Sülze, Aspick empfohlen. Die Kochzeit ist 2 Stunden 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Kochzeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritt möglich.

Programm „ПЛОВ“

Das Programm ist für Zubereitung von Pilau (Paella) mit Fleisch, Fisch oder Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit ist 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm „ЖАРКА“

Dieses Programm ist für Braten von Fleisch und Fleischprodukten, Fisch und Meeresfrüchten, sowie Gemüse vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Выбор продукта“ eingestellt wird, ab: „МЯСО“ – 15 Minuten, „РЫБА“ – 12 Minuten, „ОВОЩИ“ – 18 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Die Funktion Verzögerungsstart ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Das Programm ist für Schmoren von Fleisch und Fleischprodukten, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, sowie für Zubereitung von Sülzen und anderen Gerichten, die lange Thermisierung fördern, vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Выбор продукта“ eingestellt wird, ab: „МЯСО“ – 1 Stunde, „РЫБА“ – 35 Minuten, „ОВОЩИ“ – 40 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Programm „ПАСТА“

Das Programm ist für Zubereitung von Teigwaren, für Kochen der Eier, Würstchen empfohlen. Die Zubereitungszeit ist 8 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 2 Minuten bis zu 1 Stunde in 1 Minute-Schritt möglich. Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

Gießen Sie Wasser in Topf. Beachten Sie, dass sich das Wasser unter maximaler Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befindet. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 2-7 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“. Das Gerät gibt ein Signalton, wann das Wasser siedet. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und legen Sie die Zutaten in kochendes Wasser, decken Sie bis zu Einrasten zu. Drücken Sie den Knopf „Старт/⏪“. Das eingestellte Programm wird laufen. Der Countdown der Kochzeit beginnt. Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 8-9 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

i Bei Zubereitung von bestimmten Nahrungsmitteln wird Schaum gebildet. Um seine mögliche Übergießen zu vermeiden, können Sie den Deckel in ein paar Minuten danach öffnen, wenn die Lebensmittel in kochendes Wasser geglegt werden.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Dieses Programm ist für die Zubereitung von Brei mit pasteurisierter Milch mit der niedrigen Fettigkeit vorbestimmt. Die Kochzeit beträgt 35 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden in 1 Minute-Schritt möglich.

Programm „СПИ“

Es wird für Zubereitung der verschiedenen ersten Gänge, Kompotte und Getränke empfohlen. Die Zubereitungszeit ist 1 Stunde laut Standardprogramm. Es ist manuelle Kochzeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minute-Schritt möglich.

Programm „ЙОГУРТ“

Dieses Programm ist für Zubereitung der Joghurts und Teiggärung vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 8 Stunden laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich. Die Autoaufwärmfunktion ist nicht verfügbar.

Programm „БЫПЕЧКА“

Dieses Programm ist für Zubereitung von Gebäck (Kekse, Biskuits, Kuchen) vorbestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 45 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.



Bei Backen des Brots ist es empfohlen, die Autoaufwärmfunktion in sämtlichen Kochvorgängen auszuschalten.

Programm „НА ПАРУ“

Dieses Programm ist für Dampfaren von Fleisch und Fleischprodukten, Diätspesen, Babynahrungsgerichten vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Выбор продукта“ eingestellt wird, ab: „МЯСО“ – 40 Minuten, „РЫБА“ – 25 Minuten, „ОВОЩИ“ – 30 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Verwenden Sie den speziellen Dampfeinsatz mit einstellbarem Fassungsvermögen (er gehört zu Zubehörumfang):

- Gießen Sie 600 – 1000 ml Wasser in Topf.
- Setzen Sie den Innendampfeinsatz in ausserlichen Rand rein, so dass die Spitzen an den Rändern des Topfs in die Schlitzre reinsetzen würden. Auf der Innenrandseite sind 2 Sätze von Rastruten für die Höhenverstellung und damit für Fassungsvermögen des Dampfsatzes vorgesehen.
- Stellen Sie den Dampfeinsatz in Topf rein.
- Messen und bereiten Sie die Zutaten laut Rezept vor, legen Sie sie gleichmässig in Dampfeinsatz.
- Befolgen Sie dann die Hinweisungen PP. 2-9 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.

Programm „ВАРКА/БОБОВЫЕ“

Es ist von Kochen von Gemüse und Schotengewächsen bestimmt. Die Zubereitungszeit beträgt 40 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 8 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

Programm „РАЗОГРЕВ“

Es ist für Aufwärmen der fertigen Gerichte empfohlen. Das Programm erwärmt das Gericht bis zu 70° - 75° C und behält es im warmen Zustand innerhalb von 24 Stunden. In Programm ist die Aufwärtszählung der Kochzeit vorgesehen. Bei Bedarf kann man manuell Aufwärmen ausschalten.

Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

- Legen Sie das zubereitete Gericht in Topf. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.
- Drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Пазореп“ bis Erörten des Tonsignals. Die Knopfanzeige erscheint, der Vorgang des Aufwärmens und die Aufwärtszählung beginnen. Am Ende des Kochprogramms ertönt Sie ein Tonsignal. Das Gerät geht in Erwartungsmodus.
- Um den Vorgang des Aufwärmens zu unterbrechen, drücken und halten Sie den Knopf „Отмена/Пазореп“ bis Erörten des Tonsignals. Die Knopfanzeige wird gelöscht.



Das Programm „РАЗОГРЕВ“ kann das Gericht im warmen Zustand bis zu 24 Stunden behalten. Aber es ist nicht empfohlen, das Gericht in diesen Zustand länger als 2 – 3 Stunden zu lassen, weil das zu Änderung seines Geschmacks führen kann.

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Quark- und Käsezubereitung
- Pasteurisation der flüssigen Nahrungsmittel
- Sterilisation des Geschirrs und Gegenstände des persönlichen Bedarfs

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

- Bevor Sie das Gerät reinigen werden, vergewissern Sie sich, dass es komplett abgekühlt und stromlos ist.
- Benutzen Sie für Reinigung ein weiches Tuch und ein Feinwaschmittel. Wir empfehlen, das Gerät sofort nach Verwendung zu reinigen.

⚠ Es ist verboten, bei Reinigung die Schleifpasten, Schwämme mit Schleifbeschichtungen und chemisch aggressive Reinigungsmitteln zu verwenden. Es ist verboten, das Gerät in Wasser einzutauchen oder unter dem Wasserstrahl zu stellen!

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung nach der Zubereitung in Programm „HA ΠΑΡΥ-ΡβββΑ“ zu kochen, und Zeit laut Standardprogramm ohne Änderungen zu lassen.
- Es ist den Topf und Aluminiumdeckel nach jeder Verwendung zu reinigen. Sie können den Topf in Spülwaschmaschine waschen. Wischen Sie die äußerliche Oberfläche des Topfs nach Reinigung trocken ab.
- Es ist empfohlen, das Dampfventil immer nach jeder Verwendung zu reinigen. Um das Dampfventil zu reinigen, ziehen Sie es vorsichtig raus und zerlegen Sie es vollständig, waschen Sie es dann gründlich unter fließendem Wasser und lassen Sie es trocknen, setzen Sie es in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und setzen Sie es in Sitz der Gerätedeckel rein.
- Bei Zubereitung kann Kondenswasser, das sich im speziellen Hohlraum von Gerätkörper um den Topf herum sammelt, gebildet sein. Es ist leicht, das Kondenswasser mit einem Küchentuch abzutrocknen.

Um Innendeckel aus herauszunehmen:

1. Öffnen Sie den Multikocherdeckel. Drücken Sie von Innenseite des Deckels zwei Kunststoffriegel in Richtung des Zentrums, um ihn loszulassen. Wischen Sie die Oberflächen der beiden Deckel mit feuchtem Tuch ab. Bei Bedarf waschen Sie den abnehmbaren Deckel mit dem Waschmittel.
2. Setzen Sie danach den deckel in untere Schlitze rein. Stellen Sie deckel und Hauptdeckel zusammen. Drücken Sie den oberen Rand des Innendeckels bis zu Einrasten. Der Innenaluminiumdeckel muss dicht einrasten sein.

Um das Dampfventil abzunehmen, ziehen Sie vorsichtig die Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus. Drehen Sie Ventil, öffnen Sie die Kunststoffklemme auf unterer Seite in Richtung der Pfeife und nehmen Sie den inneren Mantel ab. Spülen Sie beide Ventiltteile. Setzen Sie das Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Um das Zerreißen des Ventiltgummis zu vermeiden, drehen Sie ihn bei Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie ihn auch nicht aus **A4**.

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht.

Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

V. KOCHTIPPS

Fehler bei der Zubereitung und Beseitigungsverfahren

In diesem Abschnitt sind die typischen Fehler bei der Zubereitung von Essen in den Multikochern dargestellt, mögliche Gründe sowie Beseitigungsverfahren betrachtet.

DAS GERICHT HAT SICH NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

Mögliche Gründe des Problems	Beseitigungsverfahren
Sie haben vergessen den Deckel des Geräts zu schließen oder haben ihn nicht dicht geschlossen, deswegen war die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	Während der Zubereitung öffnen Sie den Deckel des Multikochers nicht ohne Bedarf. Schließen Sie den Deckel bis zum Klick. Stellen Sie sicher, das nichts der dichten Schließung des Gerätsdeckels entgegensteht und die Abdichtungsgummi auf dem inneren Deckel des Geräts nicht deformiert wurde.

Die Schale und der Heizkörper sind in keinem unmittelbaren Kontakt, deswegen war die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.	Die Schale soll gerade im Gehäuse des Geräts stehen, indem die dicht mit dem Boden den Heizkörper angrenzt. Stellen Sie sicher, dass es im Arbeitskammer des Multikochers keine Fremdkörper gibt. Lassen Sie die Verschmutzung des Heizkörpers nicht zu.
Falsche Wahl der Zutaten des Gerichts. Diese Zutaten sind für die gewählte Zubereitungsart nicht geeignet, oder Sie haben falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu grob geschnitten, die gesamten Proportionen der Lebensmitteleinlegung wurden verletzt. Sie haben falsch die Zubereitungszeit eingestellt (eingeschätzt). Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante ist für die Zubereitung in diesem Multikocher nicht geeignet.	Es ist wünschenswert überprüfte (adaptierte zu diesem Modell des Geräts) Rezepte zu verwenden. Benutzen Sie die Rezepte, denen man wirklich vertrauen kann. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneiden, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen dem gewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: in der Schale gibt es zu wenig Wasser, um ausreichend Dampf zu bekommen.	Gießen Sie Wasser in die Schale unbedingt im Volumen ein, das vom Rezept empfohlen wurde. Fall Sie Zweifel haben, überprüfen Sie das Wasserniveau während der Zubereitung.
Beim Braten: Sie haben zu viel Öl in die Schale eingegossen. Zu viel Feuchtigkeit in der Schale.	Beim einfachen Braten reicht es, dass Öl den Boden der Schale mit dünner Schicht bedeckt. Beim Frittieren folgen Sie den Vorschriften des entsprechenden Rezepts. Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn das nicht im Rezept beschrieben wurde. Tiefgefrorene Lebensmittel sollen vor dem Braten unbedingt aufgetaut werden, das Wasser weggegossen.
Beim Kochen: Auskochen der Brühe beim Kochen von Lebensmitteln mit Säuerung.	Einige Lebensmittel verlangen spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Abwaschen, Schützens u.s.w. Beachten Sie die Empfehlungen des ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (der Teig wurde nicht ausgebacken):	Während des Gärens hat sich der Teig zum inneren Deckel geklebt und hat die Dampfzugsklappe gesperrt. Stellen Sie weniger Teig in die Schale. Sie haben zu viel Teig in die Schale gestellt. Nehmen Sie die Backware aus der Schale heraus, drehen Sie die um und stellen Sie erneut in die Schale, danach bereiten Sie bis zum Ende zu. Nächstes Mal stellen Sie weniger Teig in die Schale beim Backen.

LEBENSMITTEL HABEN SICH ÜBERGECOCHT

Sie haben sich bei der Wahl des Produktentyps oder bei der Einstellung (Einschätzung) der Zubereitungszeit geirrt. Zu kleine Zutaten.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneiden, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen.
Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange bei der Autoerhitzung.	Lange Benutzung der Autoerhitzungsfunktion ist nicht wünschenswert. Falls in Ihrem Modell des Multikochers vorläufiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen wurde, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

Beim Kochen des Milchreis kocht Milch aus.	Die Qualität in den Eigenschaften der Milch können vom Ort und Bedingungen der Herstellung abhängen. Wir empfehlen nur ultrapasteurisierte Milch mit Fettanteil bis 2,5% zu verwenden. Bei Notwendigkeit kann Milch mit Trinkwasser verdünnt werden.
Die Zutaten waren vor dem Kochen nicht bearbeitet oder falsch bearbeitet (schlecht gewaschen u.s.w.). Die Proportionen der Zutaten wurden nicht beachtet oder ein falscher Lebensmittelpy wurde ausgewählt.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneidens, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen. Vollkorngetreide, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollen immer sorgfältig bis zum transparenten Wasser abgewaschen werden.
Das Produkt schäumt	Wir empfehlen Ihnen das Produkt gründlich abzuwaschen, das Dampfventil abzunehmen oder mit offenem Deckel zu kochen

DAS GERICHT BRENNT AN

Die Schale wurde schlecht gereinigt nach der vorheriger Zubereitung. Die Antihafbeschichtung der Schale wurde beschädigt.	Bevor Sie anfangen zu kochen, stellen Sie sicher, dass die Schale gut gewaschen wurde und die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wurde.
Gesamtvolumen der Lebensmitteleinlegung ist weniger, als im Rezept empfohlen.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an.
Sie haben zu große Zubereitungszeit eingestellt.	Reduzieren Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, adaptiert für dieses Modell des Geräts.
Beim Braten: Sie haben vergessen, Öl in die Schale zu stellen; Sie haben die Lebensmittel nicht umgerührt oder zu spät umgedreht.	Beim einfachen Braten stellen Sie ein Bisschen Öl in die Schale – damit es den Boden der Schale mit dünner Schicht bedeckt. Für gleichmäßiges Anbraten soll man die Lebensmittel in der Schale ab und zu umrühren oder nach einiger Zeit umdrehen.
Beim SCHMOREN: es gibt nicht genug Feuchtigkeit in der Schale.	Geben Sie mehr Flüssigkeit in der Schale ein. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung ohne Bedarf nicht.
Beim Kochen: es gibt zu wenig Flüssigkeit in der Schale (die Proportionen der Zutaten wurden nicht beachtet).	Beachten Sie die Proportionen der Flüssigkeit und den festen Zutaten.
Beim Backen: Sie haben die innere Oberfläche der Schale vor der Zubereitung nicht eingebuttert oder eingeeilt.	Vor dem Einlegen des Teigs schmieren Sie den Boden und die Wände der Schale mit Butter oder Öl ein (man darf nicht Öl in die Schale eingießen).

LEBENSMITTEL HAT SEINE SCHNEIDFORM VERLOREN

Sie haben zu oft Lebensmittel in der Schale umgerührt.	Beim gewöhnlichen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als jede 5-7 Minuten um.
Sie haben zu große Zubereitungszeit eingestellt.	Reduzieren Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, adaptiert für dieses Modell des Geräts.

DIE BACKWARE IST FEUCHT

Falsche Zutaten, die zu viel Feuchtigkeit abgeben, wurden verwendet (saftiges Gemüse oder Obst, eingefrorene Beeren, Sauerrahm u.s.w.).	Wählen Sie die Zutaten entsprechend dem Backrezept aus. Versuchen Sie, die Lebensmittel mit zu viel Feuchtigkeit nicht als Zutaten zu wählen oder verwenden Sie minimale Zahl davon.
---	--

Sie haben fertige Backwaren zu lange in dem Multikocher.

Versuchen Sie Backwaren sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher herauszunehmen. Bei Notwendigkeit können Sie Lebensmittel über kurze Zeit in dem Multikocher bei eingeschalteter Autoerhitzung lassen.

BACKWAREN SIND NICHT HOCHGEKOMMEN

Die Eier wurden mit Zucker schlecht geschäumt.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art ihrer Vorbereitung, Proportionen der Einlegung sollen den Empfehlungen entsprechen.
Der Teig stand lange Zeit mit dem Backpulver.	
Sie haben Mehl nicht durchgeseibt oder den Teig schlecht eingerührt.	
Sie haben Fehler bei der Lebensmitteleinlegung zugelassen.	
Das von Ihnen ausgewählte Rezept passt nicht für dieses Modell des Multikochers.	

Bei einigen Modellen der REDMOND-Multikocher geht in den Programmen „ТУШЕНИЕ“ und „ЦУПТ“ beim Fehlen der Flüssigkeit in der Schale das Schutzsystem vor der Erhitzung des Geräts auf. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm gestoppt und der Multikocher geht in das Regime der Autoerhitzung

Die empfohlene Kochzeit der verschiedenen Nahrungsmittel bei Dampfaren

	Nahrungsmittel	Gewicht, g /Anzahl	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefilet / Rindlendenstück (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	20 Min/ 30 Min
2	Lamm-Filet (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Hühnerfilet (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
4	Fleischbällchen/ Frikadelle	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10 Min/ 15 Min
5	Fisch (Filet)	500	500	10 Min
6	Gernele zum Salat (geschälte, gekocht-gefrorene)	500	500	5 Min
7	gekochte Fleischtaschen/ Chinkali	4 Stk.	500	15 Min
8	Kartoffel (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	15 Min
9	Mohren (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Rübe (Würfel von 1,5x1,5 cm)	500	1500	1 Stunde 10 Min
11	Gemüse (tiefgefrorene)	500	500	10 Min
12	Hühnereier	3 Stk.	500	10 Min

i Es ist zu beachten, dass es die allgemeinen Empfehlungen ist. Die aktuelle Zeit kann sich von den empfohlenen Werten in Abhängigkeit von der Qualität eines bestimmten Nahrungsmittels, sowie von Ihren Geschmacksvorlieben unterscheiden.

Empfehlungen zur Verwendung der Temperatur-Modus in Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Betriebstemperatur	Verwendungsempfehlungen (Sehen Sie auch Kochbuch)
35°C	Teiggärung, Zubereitung des Essigs
40°C	Zubereitung von Joghurt
45°C	Gärstoff

50°C	Gärung
55°C	Zubereitung von Cremefüllung
60°C	Zubereitung des grünen Tees oder Babynahrung
65°C	Kochen von Fleisch in Vakuumverpackung
70°C	Zubereitung von Punsch
75°C	Pasteurisation, Kochen des weißen Tees
80°C	Zubereitung von Glühwein
85°C	Zubereitung von Quark oder Gerichten, die lange Kochzeit erfordern
90°C	Zubereitung von rotem Tee
95°C	Zubereitung der Milchbreies
100°C	Zubereitung von Baiser oder Konfitüre
105°C	Zubereitung von Sülze
110°C	Sterilisierung
115°C	Zubereitung des Zuckersirups
120°C	Zubereitung von Hachse
125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
130°C	Zubereitung von Aufläufen
135°C	Braten der Fertiggerichte bis zur knusprigen Kruste
140°C	Räuchern
145°C	Backen der Gemüse und Fisches (in Folie)
150°C	Backen des Fleisches (in Folie)
155°C	Backen der Hefeteigwaren
160°C	Braten des Geflügels
165°C	Braten der Steaks
170°C	Braten im Teigmantel, die Zubereitung der Nuggets, Pommes Frites

Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebeinstellungen)

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/ Einstellungsschritt	Starveisenerung, St.	Erreichen der Betriebsparameter	Autoaufwärm
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Kochen von Gemüse und Schotengewächsen	40 Min	5 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Backen von Keksen, Biskuits, Kuchen, Hefeteigwaren	45 Min	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО Braten von Fleisch	15 Min	5 Min – 2 St / 1 Min	-	-	+
	РЫБА Braten von Fisch	12 Min				
	ОВОЩИ Braten von Gemüse	18 Min				

ЙОГУРТ	Zubereitung des Joghurts	8 Stunden	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Zubereitung von Brei mit pasteurisierter Milch mit der niedrigen Fettigkeit vorbestimmt	35 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР	Vorbereitung der verschiedenen Gerichte mit Möglichkeit der Einstellung der Kochtemperatur von 35°bis 170°C in 5°C-Schritt	30 Min	2 Min – 1 St / 5 Min 1 St – 15 St / 10 Min	+	-	+
НА ПАРУ	МЯСО Dampfgaren von Fleisch	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	+	+	+
	РЫБА Dampfgaren von Fisch	25 Min				
	ОВОЩИ Dampfgaren von Gemüse	30 Min				
ПАСТА	Kochen von Teigwaren von verschiedenen Weizenarten; Kochen von Würstchen, Fleischtaschen und anderen kochfertigen Gerichten	8 Min	2 Min – 1 St / 1 Min	-	+	+
ПЛОВ	Zubereitung von verschiedenen Pilau-Arten	1 Stunde	10 Min – 2 St / 5 Min	+	-	+
РИС/КРУПЫ	Zubereitung von verschiedenen Grüten und Beilagen. Kochen körniger Breies mit Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	+	-	+
СУП	Zubereitung der ersten Gänge	1 Stunde	10 Min – 8 St / 5 Min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Zubereitung der geschmälzten Schmalzfleisch, Hachse, Sülze, Aspik	2 Stunden 30 Min	10 Min – 12 St / 10 Min	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО Schmoren von Fleisch	1 Stunde	10 Min – 12 St / 5 Min	+	-	+
	РЫБА Schmoren von Fisch	35 Min				
	ОВОЩИ Schmoren von Gemüse	40 Min				

i In Programm „МУЛЬТИПОВАР“ ist die Autoaufwärmfunktion bei Temperatureinstellung von 75°C bis zu 170°C verfügbar.

VI. ZUSATZACCESSOIRES

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND SkyCoker RMC-M800S kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäften von autorisierten Händlern erhalten.

VII. VOR EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

Fehlermeldung auf dem Display	Fehlerursachen	Abhilfe
E1 - E5	Unregelmäßigkeiten in der Temperatursensoren	Machen Sie das Gerät stromlos, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schliessen Sie das Gerät erneut am Netzstrom an. Wenn das Problem bleibt, wenden Sie sich an autorisiertes Service-Center.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Es ist stromlos	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
Das Gericht wird zu langsam zubereitet	Stromausfälle	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper	Entfernen Sie den Fremdkörper
	Die Schale setzt in Multikoher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Machen Sie das Gerät stromlos, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizelement
Der Synchronisationsversuch ist fehlgeschlagen	Die Bluetooth-Funktion ist auf Mobilgerät deaktiviert	Schalten Sie die Bluetooth-Funktion auf Mobilgerät ein
	Die Anwendung Ready for Sky ist auf Mobilgerät nicht aktiviert	Öffnen Sie die Anwendung Ready for Sky auf Mobilgerät
	Synchronisierte Geräte befinden sich zu weit voneinander	Stellen Sie sicher, dass die Geräte innerhalb von 15 Meter voneinander entfernt sind

i Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.

VIII. GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Produkt hat Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, jede Mängel, die durch schlechte Qualität der Materialien und Zusammenbau verursacht sind, durch Reparatur, Teileaustausch oder Austausch des gesamten Produktes zu beseitigen. Die Garantie ist nur gültig, wenn das Kaufdatum mit das Stempel und Unterschrift des Verkäufers auf dem Originalgarantieschein bestätigt ist. Diese Garantie wird nur anerkannt, wenn das Produkt laut Bedienungsanleitung verwendet, nicht repariert oder zerlegt und wegen unsachgemäße Handhabung beschädigt wurde, sowie die komplette Zubehörumfang von Gerät beibehaltet ist. Diese Garantie gilt nicht für den natürlichen Verschleiß des Produktes und der Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, Antihafbeschichtungen, Dichtstoffe usw.).

Das Betriebsdauer des Produktes und die Gewährleistungsfrist werden ab dem Verkaufsdatum oder ab dem Datum der Herstellung des Produkts gelten und berechnen, wenn das Verkaufsdatum nicht bestimmt werden kann.

Das Herstellungsdatum des Geräts kann in der Seriennummer auf dem Typenschild auf dem Gerätegehäuse gefunden werden. Die Seriennummer besteht aus 13 Ziffern. Die sechste und siebte Zahl bezeichnen den Monat, die achte bedeutet Herstellungsjahr des Geräts.

Die vom Hersteller des Geräts bestimmte Betriebsdauer dauert 5 Jahre ab dem Kaufdatum unter Bedingung, dass das Produkt laut Bedienungsanleitung des Geräts und den geltenden technischen Normen verwendet wurde.



Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.

Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG, Inc.

AppStore ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc., die in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern registriert ist.

Google Play ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc.



Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
 - Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
 - Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
 - Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
 - Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP** *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
 - Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesilieštų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP

ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo kabelį, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jį yra prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis.....	SkyCooker RMC-M800S	3D šildymas.....	yra
Galingumas.....	900 W	Programų skaičius.....	48 (20 automatinė, 28 rankinių)
Įtampa.....	220-240 V, 50 Hz	Garų vožtuvas.....	nuimamas
Apsauga nuo elektros smūgio.....	I klasė	Vidinis dangtis.....	nuimamas
Dubens talpa.....	5 l	Duomenų perdavimo protokolas.....	Bluetooth v4.0
Dubens danga.....	neprisvytlanti, keraminė	Minimali palaikoma „Android“ versija.....	4.3 Jelly Bean
Ekranas.....	šviesos diodų	Minimali palaikoma iOS versija.....	8.0

Automatinės programos

- | | |
|---|--|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 11. ПАСТА (МАКАРОНИ) |
| 2. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUPOPOS) | 12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ) |
| 3. ТОМЛЕНИЕ (LĒTAS TROŠKINIMAS) | 13. СУП (SRIUBA) |
| 4. ПЛОВ (PLOVAS) | 14. ЙОГУРТ (JOGURTAS) |
| 5. ЖАРКА МЯСА (KERIMAS – MĒSA) | 15. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI) |
| 6. ЖАРКА РЫБЫ (KERIMAS – ŽUVYS) | 16. МЯСО НА ПАРУ (GARINIMAS – MĒSA) |
| 7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (KERIMAS – DARŽOVĖS) | 17. РЫБА НА ПАРУ (GARINIMAS – ŽUVYS) |
| 8. ТУШЕНИЕ МЯСА (TROŠKINIMAS – MĒSA) | 18. ОВОЩИ НА ПАРУ (GARINIMAS – DARŽOVĖS) |
| 9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (TROŠKINIMAS – ŽUVYS) | 19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (VIRIMAS/PUPOS) |
| 10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS) | 20. ПАЗОГРЕВ (PAŠILDYMAS) |

Funkcijos

Automatinis pašildymas.....	iki 24 val.	Atidėtas paleidimas.....	iki 24 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....	yra	Valdymo pulto blokavimas.....	yra

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.	Samtis.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Reguliuojamos talpos indas, skirtas maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Knyga receptų.....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.	Naudojimosi instrukcija.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
		Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įrengimas A1

- | | | |
|------------------------------|---------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis | 6. Korpusas | 12. Reguliuojamos talpos indas, skirtas maistui gaminti garuose |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 7. Rankena nešti | 13. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje |
| 3. Dubuo | 8. Nuimamas garų vožtuvas | 14. Elektros maitinimo kabelis |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas | 9. Plokščias šaukštas | |
| 5. Valdymo pultas su ekranu | 10. Samtis | |
| | 11. Dozatorius | |

Valdymo pultas A2

- Mygtukas „Отмена/Пазорев“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, programos „ПАЗОГРЕВ“ įjungimas; gaminio programos nutraukimas, nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Меню“ („Meniu“) – automatinės gaminio programos pasirinkimas.
- Mygtukas – valdymo pulto blokavimas.
- Mygtukas „-“ – gaminio laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros mažinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“).
- Mygtukas „Таймер/Отсрочка“ – gaminio laiko arba atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo pasirinkimas.
- Mygtukas „+“ – gaminio laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros didinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“).
- Mygtukas „Выбор продукта“ – produkto išsirinkimas programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“.
- Mygtukas „Выбор мощности“ – programos „МУЛЬТИПОВАР“ išsirinkimas.
- Mygtukas „Старт“ () (Pradėti) () – pasirinkto gaminio režimo įjungimas; išankstinis pašildymo funkcijos atjungimas.
- Ekranas.

Ekranas indikacijos A3

- Gaminimo programos.
- Produktų tipai programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“.
- Temperatūros pasirinkimas.
- Temperatūros, gaminimo laiko arba atidėto paleidimo reikšmė.
- Gaminimo laiko išsirinkimas; gaminimo režimo indikatorius.
- Atidėto paleidimo laiko išsirinkimas; atidėto paleidimo laiko režimo indikatorius.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas ir reklaminius lipdukus.



Paikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Po parvežimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, leiskite jiems nudžiūti. Vengiant pašalinių kvapų pirmo naudojimo metu, prietaisą pilnai išvalykite (žr. „Prietaiso priežiūra“).

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio greitpuodžio dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**Technologija Ready for Sky**

Technologija Ready for Sky dėka prietaisą galėsite valdyti nuotoliniu būdu per išmanųjį telefoną ar planšetę, jei bus įdiegta ant paties pavadinimo programa.

- Iš App Store arba Google Play parduotuvės (priklausomai nuo jūsų įrenginio operacinės sistemos) į savo išmanųjį telefoną arba planšetę atsisiųskite programą.
- Mobiliajame įrenginyje įjunkite „Bluetooth v4.0“ funkciją.
- Paleiskite priedą Ready for Sky, sukurkite paskyrą ir sekite nurodymais.
- Atidarykite ir atnaujinkite prieinamų sujungti su mobiliuoju įrenginiu prietaisų sąrašą.
- Iš pateikto prieinamų įrenginių sąrašo išsirinkite prijungiamą prietaisą. Įrenginio pavadinimas sutampa su modelio numeriu. Jūs galite sukurti naują pavadinimą arba palikti nustatytąjį.

- Patvirtinkite pasirinkto prietaiso prijungimą ir sekite mobiliojo prietaiso ekrane pateikiamomis instrukcijomis ir nurodymais. Sujungimo metu daugiafunkcio puodo ekrane bus rodomi simboliai ir .

i Stabiliam ryšiui užtikrinti, mobiliojo prietaiso atstumas iki įrenginio turi būti ne didesnis kaip 15 metrų.

Prietaiso valdymas per WIFI tinklą. Instrukcija programėles R4S Gateway įdiegimui galima rasti čia: http://edmond.comany/APP-manual_appgateway

Valdymo pulto blokavimas

Daugiafunkcis puodas REDMOND SkyCooker RMC-M800S turi valdymo pulto blokavimo funkciją (apsaugą nuo vaikų). Blokuotei įjungti paspauskite ir palaikykite nuspaude mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungs mygtuko indikatorius, tuomet visi kiti valdymo pulto mygtukai bus neaktyvūs. Šią funkciją galima naudoti bet kurioje režime, programos nustatymo metu arba jai jau veikiant.

Valdymo pultui atblokuoti paspauskite ir palaikykite nuspaude mygtuką kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.

Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

Daugiafunkcis puodas REDMOND SkyCooker RMC-M800S turi nuo elektros energijos nepriklausomą atmintį. Esant trumpalaikiam elektros energijos atjungimui, prietaiso nuostatos išliks, o vėliau veikimas atsinaujins tame etape, kuriame nutrūko.

⚠ Jeigu elektra išjungiama ilgam laikui ir gaminimo procesas nebeįmanomas arba nebereikalingas, būtinai atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Sekantį kartą įjungus prietaisą, norint atsaukti esamas įvestis, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Отмена/Паозерев“ mygtuką, kol ekrane atsiras pranešimas „- - -“.

Atidėtas programos paleidimas

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Laikas gali būti nustatomas iki 24 valandų 5 minučių intervalu.

i Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus mygtuką „Старт“.

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką (išskyrus „МУЛЬТИПОВАР“ programą):

1. Spauskite „Меню“ mygtuką ir išsirinkite gaminimo programą.
2. Spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką, jeigu reikia – pakeiskite gaminimo laiką. Dar kartą spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Отсрочка“ ir atidėto paleidimo laiko indikatorius (laikas, likęs iki gaminimo proceso pabaigos, įskaitant atidėto paleidimo laiką).
3. Spausdami „-“ ir „+“ mygtukus sumažinkite arba atitinkamai padidinkite laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

i Apie gaminimo laiko nustatymą programoje „МУЛЬТИПОВАР“ žr. žemiau esantį skyrių.

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatiniuose gaminimo programose, išskyrus programas „ЖАРКА“, ir „ПАСТА“.

Nustatant atidėto paleidimo trukmę, reikia turėti omenyje, kad programoje „НА ПАРУ“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciui puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniu).

💡 Atidėto paleidimo funkcijos naudoti nerekomenduojama, jeigu gaminant patiekalą yra naudojami greitai gendantys produktai.

Automatinis pašildymas

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui (išskyrus programą „ЙОГУРТ“), o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Отмена/Паозерев“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Паозерев“ mygtuką. Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Старт“ mygtuką, kol užges mygtuko „Отмена/Паозерев“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite ir palaikykite paspaudę „Старт“ mygtuką (įsijungs mygtuko „Отмена/Паозерев“ indikatorius).

Bendra veiksmų tvarka naudojant automatines programas (išskyrus programas „МУЛЬТИПОВАР“ ir „РАЗОГРЕВ“)

i Apie darbą programose „МУЛЬТИПОВАР“ ir „РАЗОГРЕВ“ skaitykite atitinkamuose skyriuose.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai ličiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane atsiras atitinkamas indikatorius ir „НА ПАРУ“, spausdami „Выбор продукта“ mygtuką, išsirinkite produktą: ekrane išsijungs atitinkamas indikatorius – „МЯСО“, „РЫБА“ arba „ОВОЩИ“ – ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas. Gaminimo laiką galima keisti.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Старт“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Старт“ ir „Отмена/Паозерев“ indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė programos laiko atskaita.
7. Paspaudę ir palaikę nuspaudę „Старт“ mygtuką programai veikiančiam, galima iš anksto atjungti automatinį pašildymą (užges mygtuko „Отмена/Паозерев“ indikatorius). Pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
8. Apie gaminimo programos pabaigą išpės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (ekrane bus rodoma tiesioginė esamos funkcijos veikimo laiko atskaita) arba į laukimo režimą.

9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atsaukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, spauskite mygtuką „Отмена/Паозерев“.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Išsirinkite gaminimo programą spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Таймер“ indikatorius, o laika reikiantys skaičiai pradės mirksėti.
2. Spausdami „+“ ir „-“ mygtukus nustatykite reikalingą laiko reikšmę. Norint pagreitinti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite paspaudę mygtuką.
3. Nustatę gaminimo laiką (skaičiai ekrane toliau mirksės) pereikite prie kito etapo. Norint atsaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Отмена/Паозерев“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

i Nustatant gaminimo laiką rankiniu būdu turėkite omenyje galimą laiko diapazoną ir nustatymo intervalą, kurį numato konkreti gaminimo programa. Kai kuriose automatiniuose programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus nustatytą darbinę temperatūrą.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta praktiškai bet kokiems patiekalams vartotojo įvestomis nuostatomis gaminti (nuo 35 iki 170°C, keitimo intervalas – 5°C) ir gaminimo laikui nustatyti (nuo 2 min. iki 15 val., keitimo intervalas – 1 min., kai laiko intervalas yra iki 1 val., 10 min., kai laiko intervalas yra daugiau nei 1 val.).

i Automatinio pašildymo funkcija programoje „МУЛЬТИПОВАР“ negalima, jeigu nustatyta gaminimo temperatūra yra žemiau 75°C.

1. Sekite 1–3 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymais.
2. Spauskite mygtuką „МУЛЬТИПОВАР/С“. Ekrane bus rodoma gaminimo temperatūros reikšmė (pagal nutylėjimą – 100°C). Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtukus galima nustatyti temperatūros reikšmę.
3. Praėjus 2–3 sek. po temperatūros nustatymo, ekrane atsiras indikatorius „Таймер“ ir mirksintys pagal nutylėjimą nustatyto gaminimo laiko skaičiai (30 min.).

i Jeigu jūs nespėjote nustatyti norimą gaminimo temperatūrą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Отмена/Паозерев“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas, tuomet pakartokite viską nuo pradžių.

4. Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtuką, galima nustatyti gaminimo laiką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
5. Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką. Dar kartą spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Отсрочка“ indikatorius ir iki programos pabaigos likęs laikas, įskaitant atidėto paleidimo laiką. Spausdami „-“ ir „+“ mygtukus pakeiskite laiko reikšmę. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
6. Toliau sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 6–8 p. nurodymus.

Programa „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairių rūšių burioms košėms bei garnyrams virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 35 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama plovui su mėsa, žuvisim ar daržovėmis virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, žuvisim, jūros gėrybėms ir daržovėms kepti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko Programa „Выбор продукта“): „МЯСО“, – 15 min., „РЫБА“ – 12 min., „ОВОЩИ“ – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, žuvisim, jūros gėrybėms troškinti, o taip pat šaltienai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko


Programa „Выбор продукта“): „МЯСО“ – 1 val., „ПЫБА“ – 35 min., „ОВОЩИ“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „ПАСТА“

Rekomenduojama makaronams ir jų gaminiais, kiaušiniams ir dešrelėms virti. Gaminimo laikas pagal nutylių – 8 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Išplikite į dubenį vandens. Sekite, kad skysčių lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–7 p. nurodymais. Užvirus vandeniu pasigirs garsinis signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, tuomet uždarykite dangtį – pasigirs spragtelėjimas. Spauskite mygtuką „Страй/Св“. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Toliau sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 8–9 p. nurodymais.

 *Verdant kai kuriuos produktus susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.*

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virti. Gaminimo laikas pagal nutylių – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 4 val.

Programa „СУП“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Gaminimo laikas pagal nutylių – 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

Programa „ЙОГУРТ“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tėsiai kildinti. Gaminimo laikas pagal nutylių – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val. Automatinio pašildymo funkcija negalima.

Programa „ВЫПЕЧКА“

Rekomenduojama kepiniams kepti (keksams, biskvitams, pyragams). Gaminimo laikas pagal nutylių – 45 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 8 val.

 *Keptant duoną, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją visuose gaminimo etapuose.*

Programa „НА ПАРУ“

Rekomenduojama mėšai ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams ir vaikų maistui gaminti garuose. Pagal nutylių gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programos (nustatoma mygtuko „Выбор продукта“ paspaudimu): „МЯСО“ – 40 min., „ПЫБА“ – 25 min., „ОВОЩИ“ – 30 min.

Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte).

1. Įplikite į dubenį 600–1 000 ml vandens.
2. Vidinį talpos dubenį įstatykite taip, kad dubens kraštai tilptų į išdrožas. Išorinėje pusėje yra 2 išdrožų komplektai, skirti aukščiau ir talpos tūriui reguliuoti.
3. Įstatykite talpą į dubenį.
4. Paruoškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose.
5. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–9 p. nurodymais.

Programa „ВАРКА/БОБОВЫЕ“

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nutylių – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 8 val.

Programa „РАЗГРЕВ“

Rekomenduojama gataviems patiekalams šildyti. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Programoje yra numatyta tiesioginė gaminimo laiko atskaita. Jeigu reikia, šildymo procesą galima nutraukti rankiniu būdu.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

1. Įdėkite gatavą patiekalą į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kai-

tinimo elementu. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

2. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Разогрев“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungs mygtuko indikatorius, prasidės šildymo procesas ir tiesioginė laiko atskaita. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
3. Procesui nutraukti, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Разогрев“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.



Programa „РАЗГРЕВ“ gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, tačiau nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tėšlos kildinimas
- Fondiu
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs.
- Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.




Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvius cheminius valiklius. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių, nekeičiant pagal nutylių gaminimo laiką, paviirinti pusę citrinos „НА ПАРУ – ПЫБА“ programa.
- Dubenį ir aliumininių dangčių rekomenduojama valyti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti indaplovėje. Išplavus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.
- Garų vožtuvą taip pat rekomenduojama valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Norint išvalyti garų vožtuvą, atsargiai nuimkite jį ir pilnai išrinkite, o tada kruopščiai nuplaukite vandens srove ir išdžiovinkite. Surinkite atbuline seka ir įstatykite į vietą.
- Gaminant maistą, gali susidaryti kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialiame lateke, esančiame aplink dubenį, ant gaminio korpuso. Kondensatą paprastą nuvalyti virtuviniu rankšluočiu arba servetėle.

Norint išimti vidinį dangtį:

1. atidarykite daugiafunkcio puodo dangtį, išorinėje dangčio pusėje centro link paspauskite 2 plastmasinius fikساتorius ir atsirkite dangtį. Vidinio dangčio paviršių nušluostykite drėgna šluoste, jeigu reikia – naudojant indų plovimo priemonę nuplaukite.
2. Išvalę įstatykite dangtį į apatinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fikсаторius iki spragtelės. Vidinis dangtis turi patikimai užsikisuoti.

Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atskirimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštyn. Apverskite vožtuvą, rodyklės kryptimi atidarykite plastmasinę sklendę, esančią vidinėje pusėje, ir nuimkite vidinį gaubtelį. Nuplaukite abi vožtuvų dalis ir surinkite atbuline seka. Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaustant ir statant į vietą .

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo jkaistančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių. Pervėžant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę. Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

Žemiau pateiktoje lentelėje surinkti tipinės gaminimo multifunkc ciniame puode klaidos, aprašyti jų galimos priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys		Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.		Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitinkinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilieję su kaitinimo elementu.		Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglūstų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų. Pasirūpinkite, kad kaitinimo diskas būtų švarus.
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkote netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti netaikantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkc ciniame puode.		Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.		Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Kepiant:	Įpildėte į dubenį per daug augalinių aliejų.	Kepiant reikia kad aliejus uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kepiant riebaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.
	Per daug drėgmės dubenyje.	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir supilsykite vandenį.
Verdant: sultingas verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga.		Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perlauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais.
Kepiant (tešlą neiškepė):	Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdenė garų vožtuvą.	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos.	Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.

PRODUKTAS PERVIRĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produkto tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
--	---

Pagamintas patiekalas po virimo pernetyg ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernetyg ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu jūsų modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.
---	---

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

Verdant pienišką košę, išbėga pienas.	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens
Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produktų rūšis.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopas, mėsos produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukyte.
Gaminys putoja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atidengtu dangčiu

PRODUKTAS PRIDEGĖ

Dubenyje buvo maisto likučių po paskutinio gaminimo arba neprideganti danga buvo pažeista.	Prieš gamindami pasirūpinkite, kad indas būtų švariai išplautas ir įsitinkinkite, ar nepažeista neprideganti danga.
Bendras sudedamųjų produktų tūris mažesnis nei rekomenduojama recepte.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus.
Nustatėte pernetyg didelį gaminimo laiką.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.
Kepiant: nepripildėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos	Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamasias dalys, arba pervartyti.
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgmės.	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškimo metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio.
Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų).	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio.
Kepiant: prieš gaminant neištepėte vidinį dubens paviršų aliejumi.	Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (nepilkite aliejų į dubenį!).

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

Per dažnai maišydavote produktus dubenyje.	Paprastai kepiant maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatytas per didelis gaminimo laikas.	Sumažinkite gaminimo laiką arba laikykites recepto nurodymais, tinkamiems būtent šiam modeliui.

KEPINYS DRĖGNAS

Buvo naudojami netinkamos sudedamosios dalys, kurie davė drėgnumo (sultingų daržovės arba vaisiai, užšaldytos uogos, grietinė ir t.t.).	Vadovaukitės receptų knygoje pateikiamomis gaminimo rekomendacijomis. Stenkitės nenaudoti sultingus ingredientus, arba naudokite juos minimaliai.
Iškeps kepinys per ilgai buvo uždarytame multifunkc ciniame puode.	Kepinius iš puodo pageidaujama išimti iš karto jiems iškepus. Jei reikia galite trumpam palikti kepinus puode, įjungus automatinį pašildymą.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Tešla su kepimo milteliais per ilgai pastovėjo.	
Tešla blogai išmaišyta arba nebuvo išsijoti miltai.	
Netinkamai sudėti produktai.	
Pasirinktas netinkamas receptas.	

Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „ТУШЕНИЕ“ ir „CVIT“ jeigu nepakankama skysčio dubenyje įsijungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20 min. / 30 min.
2	Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	25 min.
3	Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
4	Frikadelės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10 min. / 15 min.
5	Žuvis (filė)	500	500	10 min.
6	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5 min.
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	15 min.
8	Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15 min.
9	Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	35 min.
10	Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	1500	1 val. 10 min.
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10 min.
12	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10 min.

i Turėkite omenyje, jog tai yra bendra pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35°C	Tešlos kildinimas, acto gamyba
40°C	Jogurto gamyba
45°C	Rauginimas
50°C	Fermentavimas
55°C	Glajaus gamyba
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje

70°C	Pušio gaminimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80°C	Karšto vyno virimas
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90°C	Raudonos arbatos virimas
95°C	Pieniškų košių virimas
100°C	Bežė, uogienės virimas
105°C	Šaltienos gaminimas
110°C	Sterilizacija
115°C	Cukraus sirupo virimas
120°C	Vyniotinių gamyba
125°C	Troškintos mėsos gamyba
130°C	Apkepo gamyba
135°C	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140°C	Rūkymas
145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150°C	Mėsos kepimas folijoje
155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160°C	Paukštiesos kepimas
165°C	Kepsnių kepimas
170°C	Kepimas skystoje tešloje, vištienos pirštelių ir bulvyčių fri kepimas

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimo siūlytos rekomendacijos	Pagal nurodytą nuostatai gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Aktinės patalpos, val.	Pesilangino į darbinį būdą patalpos	Automatinis pašildymas
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Daržovių ir pupų virimas	40 min.	5 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės tešlos pyragams kepti	45 min.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО	Mėsos kepimas	15 min.	5 min. – 2 val./1 min.	-	-
	РЫБА	Žuvų kepimas	12 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių kepinimas	18 min.			
ЙОГУРТ	Jogurto gamyba	8 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	-	-

МОЛОЧНАЯ КАША	Programa skirta košėms su neriebiu pasteurizuotu pienu virti	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 170°C.	30 min.	2 min. – 1 val./ 5 min. 1 val. – 15 val./10 min.	+	-	+
НА ПАРУ	МЯСО	Mėsos garinimas	40 min.	5 min. – 2 val./5 min.	+	+
	РЫБА	Žuvų garinimas	25 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių garinimas	30 min.			
ПАСТА	Makaronų pusfabrikačių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 min. – 1 val./ 1 min.	-	+	+
ПЛОВ	Įvairių rūšių plogo virimas	1 val.	10 min. – 2 val./5 min.	+	-	+
РИС/КРУПЫ	Įvairių kruopų ir garstyčių gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	+	-	+
СУП	Įvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. – 8 val./5 min.	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba.	2 val. 30 min.	10 min. – 12 val./10 min.	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Mėsos troškinimas	1 val.	10 min. – 12 val./5 min.	+	+
	РЫБА	Žuvų troškinimas	35 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių troškinimas	40 min.			

i Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ automatinio pašildymo funkcija negalima, esant nuo 75 olo 170°C temperatūrai.

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND SkyCooker RMC-M800S priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1 - E5	Sistemos klaida. Galimas valdymo plokštės arba šilumos reguliatoriaus gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
Patiekalas gaminamas per daug ilgai	Trinka elektros srovės tiekimas	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinių daiktų	Išimkite pašalins daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubeni įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų
	Užsiteršė kaitinamasis elementas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Sinchronizacija nepavyko	Mobiliajame įrenginyje išjungta Bluetooth funkcija	Įjunkite Bluetooth funkciją mobiliajame įrenginyje
	Mobiliajame įrenginyje neaktyvus Ready for Sky priedas	Mobiliajame įrenginyje atidarykite priedą Ready for Sky
	Sinchronizuojami prietaisai per toli vienas nuo kito	Įsitikinkite, kad jie yra ne toliau kaip 15 metrų atstumu

i Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI


Šiam gaminiui, nuo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, neprisvylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių: 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.

Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

 Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdavimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdavimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdavimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

Bluetooth yra registruotas bendrovės Bluetooth SIG, Inc prekės ženklas.

AppStore yra Apple Inc. aptarnavimo ženklas, registruotas JAV ir kitose šalyse.

Google Play yra bendrovės Google Inc registruotas prekės ženklas.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
 - Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
 - Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
 - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem

priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

STOP

ATCERĪETIES: nejaušs strāvas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojātais strāvas vads ir steidzami jānomaina servisa centrā.

LVA

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
 - Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
 - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!*
- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
 - Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
 - Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.
- STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskais raksturojums

ModelisSkyCooker RMC-M800S
 Jauda 900 W
 Spriegums220-240 V, 50 Hz
 Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu1 klase
 Trauka tilpums5 l
 Trauka pārkāļajumspretpiedeguma keramiskais
 Displejsgaismas diodu

3D-sildīšanair
 Programmu skaits48 (20 automātiskās, 28 manuālās)
 Tvaika vārstsņemamams
 Iekšējais vāksņemamams
 Datu pārsūtīšanas protokolsBluetooth v4.0
 Minimālās prasības Android atbalsta versijai4.3 Jelly Bean
 Minimālās prasības iOS atbalsta versijai8.0

Automātiskās programmas

- | | | |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (SAUTĒŠANA-ZIVIS) | 16. МЯСО НА ПАРУ (TVAIKS-GALA) |
| 2. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI) | 10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (SAUTĒŠANA-DĀRZENI) | 17. РЫБА НА ПАРУ (TVAIKS-ZIVIS) |
| 3. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA) | 11. ПАСТА PASTA | 18. ОВОЩИ НА ПАРУ (TVAIKS-DĀRZENI) |
| 4. ПЛОВ (PLOVS) | 12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA) | 19. БАРКА/БОБОВЫЕ (VĀRĪŠANA/PAKŠAUGI) |
| 5. ЖАРКА МЯСА (СЕРŠANA-GAĻA) | 13. СУП (ZUPA) | 20. ПАЗОПЕВ (UZSILDIŠANA) |
| 6. ЖАРКА РЫБЫ (СЕРŠANA-ZIVIS) | 14. ЙОГУРТ (JOGURTS) | |
| 7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (СЕРŠANA-DĀRZENI) | 15. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI) | |
| 8. ТУШЕНИЕ МЯСА (SAUTĒŠANA-GAĻA) | | |

Funkcijas

Automātiskā sildīšanalīdz 24 stundām
 Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšanair
 Atliktais startslīdz 24 stundām
 Vadības panela bloķēšanair

Komplektācija

- | | |
|--|------------------------------------|
| Multikatls1 gab. | Lēzna karote1 gab. |
| Trauks1 gab. | Grāmata receptes1 gab. |
| Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu1 gab. | Lietošanas instrukcija1 gab. |
| Grozis ar ņemamu rokturi fritēšanai1 gab. | Servisa grāmata1 gab. |
| Mērglāze1 gab. | Strāvas vads1 gab. |
| Kauss1 gab. | |

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikatla uzbūve A1

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------|--|
| 1. Ierīces vāks | 6. Korpus | 11. Mērglāze |
| 2. Ņemamams iekšējais vāks | 7. Rokturis pārvietošanai | 12. Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu |
| 3. Trauks | 8. Ņemamams tvaika vārsts | 13. Grozis fritēšanai |
| 4. Vāka atvēršanas poga | 9. Lēzna karote | 14. Strāvas vads |
| 5. Vadības panelis ar displeju | 10. Kauss | |

Vadības panelis A2

- Poga «Отмена/Разморозка» («Uzsildīšana/Atcelt») – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas «ПАЗОПЕВ» ieslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga «Меню» («Izvēlnē») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
- Poga – vadības panela bloķēšana.
- Poga «←» – gatavošanas laika, atlikātā starta laika vai temperatūras (programmai «МУЛЬТИПОВАР») samazināšana.
- Poga «Таймер/Отсрочка» («Taimeris/Atlikšana») – gatavošanas laika vai atlikātā starta laika iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga «→» – gatavošanas laika, atlikātā starta laika vai temperatūras (programmai «МУЛЬТИПОВАР») palielināšana.
- Poga «Выбор продукта» («Produkta izvēle») – produkta veida izvēle programmām «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «НА ПАРУ».
- Poga «Мультиповар/С» – programmas «МУЛЬТИПОВАР» izvēle.
- Poga «Старт/С» («Starts/С») – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.
10. Displejs.

Displeja indikatori A3

- Garavošanas programmas.
- Produkta veidi pr. «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «НА ПАРУ».
- Temperatūras izvēle.
- Temperatūras, gatavošanas laika vai atlikātā starta laika vienības.
- Gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija.
- Atlikātā starta laika izvēle; atlikātā starta režīma indikācija.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci no tās sastāvdaļas no kastes. Ņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

! Obligāti saglabājiet brīdināošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru un ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski liedz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Pēc ierīces transportēšanas vai glabāšanas zemē temperatūrā ir nepieciešams pirms ieslēgšanas to patērēt istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu un izmazgājiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajai ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. «Ierīces kopšana»).

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres katla daļas nav bojātas, ieskeltas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Tehnoloģija Ready for Sky

Tehnoloģija Ready for Sky, ar tāda paša nosaukuma lietojumprogrammu, ļauj attālināti vadīt ierīci ar smartfona vai planšetdatora palīdzību.

- Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantojamās ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšetdatorā.
- Mobilajai ierīcei ieslēdziet funkciju Bluetooth v4.0
- Startējiet pielikumu Ready for Sky, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajām norādēm.
- Atveriet un atjaunojiet pieejamo ierīču sarakstu savienojot ar mobilo ierīci.
- No pieejamo ierīču saraksta izvēlieties pievienojamo ierīci. Ierīces nosaukums sakrīt ar modeļa numuru. Jūs varat samainīt nosaukumu vai atstāt iestatīto.
- Apstipriniet izvēlētais ierīces pieslēgšanu un sekojiet instrukcijām un norādēm, kuras parādīsies uz mobīlās ierīces ekrāna. Savienojuma laikā uz multikatla displeja parādīsies atspoguļots simboli un .

i Lai nodrošinātu stabilus sakarus, mobilajai ierīcei ir jāatrodas ne vairāk kā 15 metrus no ierīces.

Ierīces vadība izmantojot bezvadu tīklu. Uzstādīšanas instrukcija aplikācijai R4S Gateway pieejama pēc norādes: http://redmond.com-pany/APP_manual_appgateway

Vadības panela bloķēšana

Multikatls REDMOND SkyCooker RMC-M800S ir aprīkots ar vadības panela bloķēšanas funkciju pret nesankcionētu izmantošanu («bloķēšana pret bērniem»). Lai ieslēgtu bloķēšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu līdz skaņas signālam. Iedegties pogas indikators, pēc tam visas pārējās vadības panela pogas nereaģēs uz to nospiešanu. Šo funkciju var izmantot jebkurā brīdī: gaidīšanas režīmā, programmas iestatīšanas laikā vai pēc tās darbības sākuma.

Lai atbloķētu vadības paneli, nospiediet un turiet nospiestu pogu līdz skaņas signālam. Pogas indikators nodzīsīs.

Energoneatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND SkyCooker RMC-M800S ir energoneatkarīga atmiņa. Išlaicīgas strāvas padeves atslēgšanas gadījumā visi veiktie iestatījumi tiks saglabāti. Ierīce atsāks darbību tieši tajā etapā, kurā tika pārtraukta.

! Ja elektropadeve ir atslēgta ilgāku laiku un gatavošanas procesa turpināšanās nav iespējama vai ir nevēlama, obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nākošo reizi ieslēdzot ierīci atceliet iepriekš veiktos iestatījumus nospiežot un turot nospiestu pogu «Отмена/Паозоэ», kamēr uz displeja parādīsies «---» simboli.

Programmas starta atlikšana

Atlikātā starta funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var iestatīt diapazonā līdz 24 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

i Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par iestatīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks gatavošanas procesu uzreiz pēc pogas «Старт»^{SSS} nospiešanas.

Lai iestatītu atlikta starta laiku (izņemot programmai «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu «Таймер/Отсрочка», ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu «Таймер/Отсрочка». Uz displeja parādīsies «Отсрочка» indikators un atliktais laiks (laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas procesa beigām, ņemot vērā atlikta starta laiku).
3. Spiežot pogas «←» un «→», samaziniet vai palieliniet laiku. Lai paātrinātu laika vienību mainīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošo pogu.

i Par laika iestatīšanu programmai «МУЛЬТИПОВАР» skat. atbilstošu nodaļu zemāk.

Atlikta starta funkcija ir pieejama visām automatizētajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «ЖАРКА» un «ПАСТА».

Iestatot atlikta starta ilgumu ir jāņem vērā, ka laika atskaites programmai «НА ПАРУ» sāksies tikai pēc multikatlam nepieciešamās darbības temperatūras sasniegšanas (pēc ūdens uzvārīšanās).



Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas.

Automātiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām (izņemot programmu «ЙОГУРТ») un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automātiskā sildīšana, deg indikator «Отмена/Паузере» uz displeja atspoguļojas tiešā darbības laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot nospiešu pogu «Отмена/Паузере».

Lai savlaicīgi atslēgtu doto funkciju, programmas darbības laikā nospiediet un turiet nospiešu pogu «Старт»^{SSS} tik ilgi, kamēr nodzisis pogas «Отмена/Паузере» indikators. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet un turiet nospiešu pogu «Старт»^{SSS} (iedegsies pogas «Отмена/Паузере» indikators).

Korējie automātisko programmu lietošanas noteikumi (izņemot programmas «МУЛЬТИПОВАР» un «РАЗОГРЕВ»)

i Programmu «МУЛЬТИПОВАР» un «РАЗОГРЕВ» lietošanas noteikumus skatiet atbilstošās nodaļās.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo skalas atzīmi trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka tas cieši saskaras ar sildielementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Spiežot pogu «Меню» izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu, uz displeja parādīsies atbilstošās programmas indikators un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks. Programmām «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» un «НА ПАРУ», spiežot pogu «Выбор продукта», izvēlieties produkta veidu: uz displeja iedegsies atbilstošais indikators – «МЯСО», «РЫБА» vai «ОВОЩИ» - un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks.
5. Gatavošanas laiku var izmainīt.
6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiešu pogu «Старт»^{SSS}, ledegiesies pogu «Старт»^{SSS} un «Отмена/Паузере» indikatori. Sākies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.
7. Nospiežot un turot nospiešu pogu «Старт»^{SSS} programmas darbības laikā, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju (pogas «Отмена/Паузере» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт»^{SSS}, atkal var ieslēgt šo funkciju.
8. Par gatavošanas programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no iestatījumiem, ierīcē pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja atspoguļosies dotās funkcijas tiešā laika atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiešu pogu «Отмена/Паузере».

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu «Таймер/Отсрочка». Uz displeja degs indikators «Таймер», bet cipari, kuri atspoguļo laiku, sāks mirgot.

2. Spiežot pogu «←» vai «→» iestatiet nepieciešamās laika vienības. Lai paātrinātu laika vienību mainīšanu, turiet nospiešu atbilstošo pogu.

3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (cipari uz displeja turinās mirgot), pārejiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «Отмена/Паузере», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

i Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir parādīti dotajā gatavošanas programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīcē būs sasniegusi darbībā nepieciešamo temperatūru.

LVA

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas temperatūras (no 35 līdz 170°C, maiņas solis - 5°C) un gatavošanas laika (no 2 minūtēm līdz 15 stundām, maiņas solis - 1 minūte intervālam līdz 1 stundai, 10 minūtes - intervālam, kurš lielāks par 1 stundu) parametriem.

i Automātiskās sildīšanas funkcija programmai «МУЛЬТИПОВАР» nav pieejama, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

1. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 1-3. punktu norādēm.
2. Nospiediet pogu «МУЛЬТИПОВАР»^{°C}. Uz displeja parādīsies gatavošanas temperatūras vienības (ierīcē iestatītā temperatūra - 100°C). Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt nepieciešamās temperatūras vienības.
3. 2-3 sekundes pēc temperatūras iestatīšanas uz displeja iedegsies indikators «Таймер» un sāks mirgot ierīcē iestatītais gatavošanas laiks (30 minūtes).

i Ja līs nepaspējāt iestatīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiediet un turiet nospiešu pogu «Отмена/Паузере» līdz skaņas signālam, pēc tam viecelt iestatīšanu atkārtoti.

4. Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt gatavošanas laiku.
5. Lai paātrinātu laika vienību mainīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošo pogu. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikta starta laiku. Lai to izdarītu, nospiediet pogu «Таймер/Отсрочка». Uz displeja parādīsies indikators «Отсрочка» un laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas beigām, ieskaitot atlikto laiku. Izmainiet laika vienības, spiežot pogas «←» un «→». Lai paātrinātu laika vienību mainīšanu, nospiediet un turiet nospiešu atbilstošo pogu.
6. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 6-8. punktu norādēm.

Programma «РИС/КРУПЫ»

Paredzēta rīsu vārīšanai un putru gatavošanai no dažādiem putrainu veidiem, kā arī piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli - 1 minūte.

Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Programma paredzēta sūtīnātas gaļas, stilbiņa, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli - 10 minūtes.

Programma «ПЛОВ»

Paredzēta plovera gatavošanai ar gaļu, zivīm vai dārzeņiem. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «ЖАРКА»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Выбор продукта»): «МЯСО» - 15 minūtes, «РЫБА» - 12 minūtes, «ОВОЩИ» - 18 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli - 1 minūte.

Atlikta starta funkcija nav pieejama.

Programma «ТУШЕНИЕ»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras velšu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galerta un citu ēdienu gatavošanai, kuriem ir nepieciešama ilgā termoapstrāde. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Выбор продукта»): «МЯСО» - 1 stunda, «РЫБА» - 35 minūtes, «ОВОЩИ» - 40 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli - 5 minūtes.

Programma «ПАСТА»

Paredzēta makaronu izstrādājumu gatavošanai, olu, cīsiņu vārīšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūtes.

Atlikta starta funkcija nav pieejama.

Ielejiet traukā ūdeni. Pārliecinieties, ka ūdens līmenis ir zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 2-7. punktu norādēm. Pēc ūdens uzvārīšanas atskanēs signāls. Uzmanīgi atveriet vāku un ielejiet produktus vārošajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Nospiediet pogu «Старт». Sākšies iestatītās programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 8-9. punktiem.

i Gatavojot atsevišķus produktus veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ielikšanas vārošajā ūdenī var atvērt vāku.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma paredzēta putras gatavošanai, izmantojot pastērīztu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūtes.

Programma «СУП»

Paredzēta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un dzērienu gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «ЙОГУРТ»

Paredzēta jogurta gatavošanai un miklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes. Automatiskās sildīšanas funkcija nav pieejama.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Paredzēta miklas izstrādājumu (kēksi, biskviti, pirāgi) gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 45 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

i Cepot maizi ir ieteicams atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju visos gatavošanas etapos.

Programma «НА ПАРУ»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu gatavošanai ar tvaiku, diētisko ēdienu gatavošanai, bērnu pārtikas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Выбор программы»): «МЯСО» – 40 minūtes, «Рыба» – 25 minūtes, «ОВОЩИ» – 30 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Gatavošanai izmantojiet speciālo konteineri ar regulējamu tilpumu (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens.
2. Novietojiet iekšējo tvaicēšanas konteineri trauku uz ārējā malas tā, lai lai izvīrziņumi uz trauka malām ievietotos iedobēs. Malas iekšpusē ir 2 iedobju komplekti augstuma regulēšanai un, attiecīgi, konteineru tilpuma regulēšanai.
3. Ievietojiet konteineru traukā.
4. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteineri.
5. Sekojiet nodaļas «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 2-9. punktu norādēm.

Programma «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu vārīšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «РАЗОГРЕВ»

Paredzēta gatavo ēdienu uzsildīšanai. Programma uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās to siltu līdz 24 stundām. Program-

māi ir paredzēta darbības laika tiešā atskaite. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt manuāli.

Atlikta starta funkcija nav pieejama.

1. Pārlieciet funkciju ēdienu traukā. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildēlementu. Aizveriet multikattā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Отмена/Пауза», līdz atskanēs skaņas signāls. Iedegšies pogas indikators, sāksies uzsildīšanas process un tiešā laika atskaite. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
3. Lai pārtrauktu uzsildīšanas procesu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Отмена/Пауза», līdz atskanēs skaņas signāls. Pogas indikators nodzīsīs.



Programma «РАЗОГРЕВ» var saglabāt ēdienu siltu līdz 24 stundām, tomēr nes meiesakām atstāt ēdienu uzsildītā stāvoklī ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma un garšas izmaiņām.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Miklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķidro produktu pastērizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. IERĪCES KOPŠANA

- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izmantojiet mikstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamus līdzekļus. Tīrīšanu ieteicams veikt pēc katras lietošanas reizes.



Tīrīšanai ir aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un citas agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot zem tekoša ūdens!

- Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām pavārt pusi citrona, izmantojot programmu «НА ПАРУ – РЫБА», atstājot ierīci iestatīto laiku.
- Trauku un alumīnija vāku ir ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Trauka tīrīšanu var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc tīrīšanas ļoti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu, lai tā būtu pilnīgi sausa.
- Tvaika vārstu arī ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Lai iztīrītu tvaika vārstu, uzmanīgi noņemiet to un pilnībā izjauciet, pēc tam rūpīgi noskalojiet zem tekoša ūdens un nožāvējiet, salieciet atpakaļejošā secībā un novietojiet atpakaļ vietā.
- Ēdiena gatavošanas laikā var rasties kondensāts, kurš uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukiem. Kondensātu var viegli likvidēt ar virtuves dvieli vai salvešu palīdzību.

Lai noņemtu iekšējo vāku:

1. Atveriet multikattā vāku, vāka iekšpusē saspiediet uz centra pusi 2 plastmasas fiksatoru un atvienojiet vāku. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru lupatiņu, ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus.
2. Pēc tīrīšanas ievietojiet vāku apakšējās iedobēs un savienojiet ar galveno vāku, viegli uzspiediet uz iekšējā vāka augšdaļas, līdz atskanēs klikšķis. Iekšējām vākam ir stingri jānofiksējas.

Lai noņemtu tvaika vārstu, uzmanīgi pavelciet ārējo uzsmavu aiz izvīrziņuma uz augšu un savu pusi. Apgrieziet vārstu uz otru pusi, atveriet plastmasas fiksatoru vārsta iekšpusē bulītnas virzienā un noņemiet iekšējo uzsmavu. Noskalojiet abas vārsta daļas un salieciet to atpakaļejošā secībā. Lai izvairītos no vārsta gumijas saplīšanas, tirot, izņemot vai ievietojot vārsta gumiju nevīriniet un nespaietiet to **A4**.

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekūšanas.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskas kļūdas, kas tiek pieļautas, gatavojot ēdienus multikatlos, ir izskatīti iespējamie iemesli un paņēmieni, kā tos novērst.

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni	
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvēruši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā neveriet vāļā multikatla vāku bez nepieciešamības. Aizvēriet vāku līdz klišķa atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netaucē ierīces vāka cieši aizvēršanai, un ka bļīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.	
Kontakts starp kausu un siltdāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kauss jāieliek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegultu siltdāmajam diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka siltdāmelements kļūst netīrs.	
Neveiksmīgi izvēlēts ēdiena sastāvdaļas. Šis sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdienu ar jūsu izvēlto paņēmieni vai jūs neesat izvēlējusies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. Jūs izvēlējāties receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikatlā.	Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiešām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.	
Gatavojot ēdienu tvaiņējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu.	Obligāti ielejiet kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteiktā receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.	
Cepot:	Jūs esat ielejuši kausā pārāk daudz eļļas.	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārkļāj kausa dibenu plānā kārtā. Vārot eļļā, sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem.
	Kausā ir palicis pārāk daudz mitruma.	Neaizvēriet multikatla vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatļaidina, un jānoņem no tiem ūdens
Vārot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdienu no produktiem ar paaugstinātu skābumu.	Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāde pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jāapcep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē.	
Cepot miltu izstrādājumus (milkla nav izcepusies):	Raudzēšanas laikā miltu ir pielipusi pie iekšējā vāka un nospēsi tvaika izlaišanas vārstu	Lieciet kausā miltu mazākos apjomos.
	Jūs esat ielicuši kausā pārāk daudz miltas.	Izmēriet miltas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, lieciet kausā miltu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdušies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk zari sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem.
---	--

Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsildes režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilšanas funkcijas izmantošanas nav vēlama. Ja jūsu multikatla modeli ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšējā atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju.
--	--

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzeramo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēts produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem. Pilngraudu putraiņim, gaļai, zivīm, jūras produktiem vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz ūdens ir tīrs.
Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PIEDEG

Kauss ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepiedegošais pārkļājums.	Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārliecinieties, ka kauss ir rūpīgi izmazgāts un nepiedegošais pārkļājums nav bojāts.
Kopējais produkta gatavošanai paredzētais apjoms ir mazāks par ieteikto receptē.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Samaziniet gatavošanas laiku un sekojiet norādēm receptē, kas ir adaptēta jūsu modeļa ierīcei.
Cepot: jūs esat aizmirsuši ieliet kausā eļļu; neesat maisījuši vai par vēlu apgriezāt gatavojamos produktus.	Parastas cepšanas laikā ielejiet kausā nedaudz eļļas tā, lai tā pārkļāj kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisā vai jāapgriez pēc noteikta laika.
Sautējot: Kausā ir pārāk maz mitruma.	Pielejiet kausā vairāk šķidruma. Ēdiena gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vāļā ierīces vāku
Vārot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizu šķidro un cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms miltas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā!).

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

Jūs pārāk bieži esat maisījuši produktu kausā.	Parastas cepšanas laikā maisiet ēdienu ne biežāk kā pēc katrām 5-7 minūtēm.
Jūs esat iestatījuši pārāk lielu ēdiena gatavošanas laiku.	Sašīniet ēdiena gatavošanas laiku vai sekojiet norādījumiem receptē, kas ir adaptēta šī modeļa ierīcei.

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.).	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tādu produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālos daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turētš aizvērt multikatlā.	Centieties izņemt cepienu no multikatla uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autouzsilšanas funkciju.

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

Olas ar cukuru nav bijušas labi sakultas.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to pirmatnējās apstrādei, pievienošanas proporcijām ir jāatbilst izvēlētajai receptes ieteikumiem.
Mikla pārāk ilgi noturēta ar pievienotu cepampulveri.	
Milti nav bijuši izsijāti vai mikla ir slikti samīcīta.	
Pieļautas kļūdas, pievienojot sastāvdaļas.	
Jūsu izvēlēta recepte nav piemērota miltu izstrādājumu cepšanai šajā multikatla modelī.	

Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās "ТУШЕНИЕ" un "СУП" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidrums, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatts pāriet autouzsilīdes režīmā.

Ieteicamais laiks dažādiem produktiem gatavojot ar tvaiku

	Produkts	Svars, g / daudzums	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	20 min / 30 min
2	Jēra gaļas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	25 min
3	Vistas fileja (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10 min / 15 min
5	Zivs (fileja)	500	500	10 min
6	Garneles (salātu, tīrītas, vārīti - saldētas)	500	500	5 min
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	15 min
8	Kartupeļi (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
9	Burkāni (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	500	35 min
10	Bietes (1,5 x 1,5 cm kubiņi)	500	1500	1 stunda 10 min
11	Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	10 min
12	Olas	3 gab.	500	10 min

i Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā, atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteikumi temperatūras režīmu izmantošanai programmai «МУЛЬТИПОВАР»

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī recepšu grāmatu)
35°C	miklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40°C	jogurtu gatavošana
45°C	ierauga gatavošana
50°C	raudzēšana
55°C	pomādes gatavošana
60°C	zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana

65°C	gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
70°C	purņa gatavošana
75°C	pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	karstvīna gatavošana
85°C	biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90°C	sarkanās tējas gatavošana
95°C	piena putru gatavošana
100°C	bezē vai ievārījuma gatavošana
105°C	galerta gatavošana
110°C	sterilizācija
115°C	cukura sīrupa gatavošana
120°C	stībiņa gatavošana
125°C	sautlētas gaļas gatavošana
130°C	sacepuma gatavošana
135°C	gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140°C	kūpināšana
145°C	dārzeņu un zivju cepšana folijā
150°C	gaļas cepšana folijā
155°C	rauga miklas izstrādājumu cepšana
160°C	putnu cepšana
165°C	steiku cepšana
170°C	Fri kartupeļu, vistas nagetu gatavošana, cepšana mikā

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas soļi	Atliktais starts	Darbības nepieciešamo parametru sāniegšana	Automātiskā slīdīšana
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Dārzeņu, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga miklas gatavošana	45 min	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+

ЖАРКА	МЯСО	Gaļas cepšana	15 min	5 min – 2 stundas / 1 min	-	-	+
	РыБА	Zivs cepšana	12 min				
	ОВОЩИ	Dārzeņu cepšana	18 min				
ЙОГУРТ		Jogurta gatavošana	8 stundas	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША		Programma paredzēta putras gatavošanai, izmantojot pastērižētu pienu ar zemu tauku saturu	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР		Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt temperatūru no 35 līdz 170°C ar soli - 5°C	30 min	2 min – 1 stunda / 5 min 1 stunda – 15 stundas / 10 min	+	-	+
НА ПАРУ	МЯСО	Gaļas gatavošana ar tvaiku	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	+	+	+
	РыБА	Zivs gatavošana ar tvaiku	25 min				
	ОВОЩИ	Dārzeņu gatavošana ar tvaiku	30 min				
ПАСТА		Makaronu izstrādājumu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 1 stunda / 1 min	-	+	+
ПЛОВ		Dažādu veidu plova gatavošana	1 stunda	10 min – 2 stundas / 5 min	+	-	+
РИС/КРУПЫ		Dažādu putraiņu un priedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irdeno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	+	-	+
СУП		Pirmo ēdienu gata vošana	1 stunda	10 min – 8 stundas / 5 min	+	-	+
ТОПЛЕНИЕ		Sutinātas gaļas, stilbiņa, galēta gatavošana	2 stundas 30 min	10 min – 12 stundas / 10 min	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Gaļas sautēšana	1 stunda	10 min – 12 stundas / 5 min	+	-	+
	РыБА	Zivs sautēšana	35 min				
	ОВОЩИ	Dārzeņu sautēšana	40 min				

i Programmai «МУЛЬТИПОВАР» automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatot temperatūru no 75 līdz 170°C.

VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND SkyCooker RMC-M800S un uzmināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai oficiālo pārstāvju veikalos.

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 - E5	Sistēmas kļūda. Iespējams vadības plātes vai siltuma sensora bojājums.	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēma nav novērsta, vērsieties autorizētā servisa centrā.

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeņi
	Kauss multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem.
Sinhronizācija nav izdevusies	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu.
	Mobilajai ierīcei ir atslēgta Bluetooth funkcija	Ieslēdziet Bluetooth funkciju mobilajai ierīcei
	Pielikums Ready for Sky mobilajai ierīcei nav aktīvs	Atveriet mobilo ierīci pielikumam Ready for Sky
Sinhronizējams ierīces atrodas pārāk tālu viena no otras	Sinhronizējams ierīces atrodas pārāk tālu viena no otras	Pārlicinieties, ka ierīces atrodas ne tālāk par 15 metriem viena no otras

i Gadījumā, ja neizdevas likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža. Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst jebkādas ražošanas defektus ar remonta palīdzību, detaļu nomainīšanu vai veikt visas ierīces maiņu, ja to izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce ir lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav bijusi izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtru, lampiņas, pretpiedeguma pārlājumus, gumijas blīves u. tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi no iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar dotu instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtnē dabu: neizmēģiniet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju. Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.

Bluetooth ir kompānijas Bluetooth SIG, Inc. reģistrēta preču zīme.

AppStore ir Apple Inc. pakalpojumu zīme, kura ir reģistrēta ASV un citās valstīs.

Google Play ir kompānijas Google Inc. reģistrēta preču zīme.

⚠ Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
 - See elektriseade on multifunktsionaalne seade toidu valmistamiseks ködustes tingimustes ja seda võib kasutada korteris, suvilas, hotellitoas, kaupluste ja kontorite olmeruumides ning muudes kohtades mittetööstuslikuks otstarbeks. Tööstuslik või muu mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
 - Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
 - Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
 - Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasse: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.
- STOP** *TÄHELEPANU! Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.*
- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
 - Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väärdunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

STOP *PIDAGE MEELES! Toitejuhtme juhuslik kahjustamine võib põhjustada elektrilöögi või rikkeid, mis ei kuulu garantii alla. Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta kohe teeninduses välja vahetada.*

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
 - Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
 - Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.
- STOP** *Seadme korpus! EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.*
- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
 - Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
 - Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.
- STOP** *TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.*

Tehnilised andmed

Mudel.....	SkyCooker RMC-M800S	
Võimsus.....	900 W	
Pinge.....	220-240 V, 50 Hz	
Elektrilõõgikaitse.....	kläss I	
Sisepoti maht.....	5 liitrit	
Sisepoti pinnakate.....	keraamiline kinnikõrbemisevastane	
Ekraan.....	valgusdiood 3D-soojendus.....	on

Automaatprogrammimid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. РИС/КРУПЫ (RIS/TANGAINE)
3. ТОМЛЕНИЕ (AEGLANE HAUTAMINE)
4. ПЛОВ (PILAFF)
5. ЖАРКА МЯСА (PRAADIMINE – LIHA)
6. ЖАРКА РЫБЫ (PRAADIMINE – KALA)
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (PRAADIMINE – KÖÖGIVILJAD)
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (HAUTAMINE – LIHA)
9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (HAUTAMINE – KALA)
10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (HAUTAMINE – KÖÖGIVILJAD)

Funktsioonid

Automaatne soojashoidmine.....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus. jah	

Komplekti kuuluvad

Multikeyetja.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk
Reguleeritava mahutavusega nõu arus keetmiseks.....	1 tk
Eemaldatava käepidemega korv frittimiseks.....	1 tk
Mööteklaas.....	1 tk
Kulp.....	1 tk

i Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeyetja ehitus A1

1. Seadme kaas	5. Ekraaniga juhtpaneel	9. Lusikas	vusega nõu arus
2. Aravõetav sisekaas	6. Korpus	10. Kulp	keetmiseks
3. Sisepott	7. Kandesaang	11. Mööteklaas	13. Frittimiskorv
4. Kaane avamise nupp	8. Eemaldatav auruklapp	12. Reguleeritava mahuta-	14. Toitejuhe

Juhtpaneel A2

1. Nupp „Отмена/Разогрев“ („Soojashoidmine/tühista“) – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; programmi „РАЗОГРЕВ“ sisselülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisestatud parameetrite tühistamiseks.
2. Nupp „Меню“ („Menü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks.
3. Nupp – juhtpaneeli blokeerimiseks.
4. Nupp „-“ – toiduvalmistusaja, viitstartiaja või temperatuuri vähendamiseks (programmis „МУЛЬТИПОВАР“).
5. Nupp „Таймер/Отсрочка“ („Taimer/Viitstart“) – toiduvalmistusaja või viitstartiaja seadmise režiimi valimiseks.
6. Nupp „+“ – toiduvalmistusaja, viitstartiaja või temperatuuri suurendamiseks (programmis „МУЛЬТИПОВАР“).
7. Nupp „Выбор продукта“ („Toiduaine tüübi valimine“) – toiduaine tüübi valimiseks programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“.
8. Nupp „Мультиповар/°C“ – programmi „МУЛЬТИПОВАР“ valimiseks.
9. Nupp „Старт/Start“ („Start/Start“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamiseks.
10. Ekraan.

Programmide arv.....	48 (20 automaatprogrammi, 28 käsitsi seavat programmi)
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Andmete edastamise protokoll.....	Bluetooth v4.0
Minimaalne toetatav Androidi versioon.....	4.3 Jelly Bean
Minimaalne toetatav iOS-i versioon.....	8.0

11. ПАСТА (МАКАРОНИ)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (КАЕРАHELBED)
13. СУП (SUPP)
14. ЙОГУРТ (JOGURT)
15. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)
16. МЯСО НА ПАРУ (AURUTAMINE – LIHA)
17. РЫБА НА ПАРУ (AURUTAMINE – KALA)
18. ОВОЩИ НА ПАРУ (AURUTAMINE – KÖÖGIVILJAD)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (KEETMINE/OAD)
20. РАЗОГРЕВ (ÜLESSOOJENDAMINE)

Viitstart.....	kuni 24 tundi
Juhtpaneeli blokeerimine.....	jah

Lusikas.....	1 tk
Brošüür retsepti.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk

Ekraani indikaatorid A3

1. Toiduvalmistusprogramm
2. Toiduainetüübid programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „НА ПАРУ“
3. Temperatuuri valimine.
4. Temperatuuri, toiduvalmistusaja või viitstartiaja näit.
5. Toiduvalmistusaja valimine; toiduvalmistusrežiimi indikaator.
6. Viitstartiaja valimine; viitstartirežiimi indikaator.

1. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Võtte seade ja selle tarvikud ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ Ärge eemaldage mingil juhul hoitavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumine seadmel tühistab automaatselt õiguse seadme garantiinendusele.

Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi tootemperatuuril seista lasta.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga üle ja peske sisepott puhtaks ning laske neil ära kuivada. Kõrvalise lõhna ennetamiseks seadme esimesel kasutamisel tehke läbi seadme täielik puhastus (vt „Seadme hooldamine“).

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks teepedele, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada. Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-kiirkeetja väljastel ega nähtaval teeseadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Tehnoloogia Ready for Sky**

Tehnoloogia „Ready for Sky“ võimaldab juhtida seadet kauğuhtimise teel samanimelise rakendusprogrammi abil nutitelefoni või tahvelarvutist.

1. Laadige programm alla rakendustepoest App Store või Google Play (olevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutisse.
2. Lülitage mobiilseadmel sisse funktsioon Bluetooth v4.0.
3. Käivitage rakendus Ready for Sky, looge konto ja järgige kuvatavat viipasid.
4. Avage ja uuendage mobiilseadmega ühendamiseks saadaval olevate seadmete loetelu.
5. Valige saadaval olevate seadmete nimekirjast ühendatud seade. Seadme nimi vastab mudeli numbrile. Võite määrata uue nime või jätta vaikimisi määratud nime.
6. Kinnitage valitud seadme ühendamine ja järgige mobiilseadme ekraanil kuvatavaid juhiseid ja viipasid. Ühendamiseks ajal kuvatakse multikeyetja ekraanil vaheldumisi sümboliteid ja .

i Stabiilse side tagamiseks mobiilseadmega ei tohi mobiilseade olla kõrvimasinast kaugemal kui 15 meetrit.

Juhtmevaba seadme juhtimine. Rakendus R45 Gateway seadistamise kasutusjuhend on kättesaadav lingil: http://redmond.company/app_manual_appgateway


Juhtpaneeli blokeerimine

Multikeyetjal REDMOND SkyCooker RMC-M800S on juhtpaneeli blokeerimise võimalus keelatud kasutuse takistamiseks (lapselukk). Blokeeringu sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu kuni kostab helisignaali. Nupu indikaator süttib ja ükski muu juhtpaneeli nupp enam ei toimi. Seda funktsiooni saab kasutada igal ajal: ooterežiimis, programmi seadmise ajal või pärast programmi töö käivitamist.

Juhtpaneeli blokeeringu vabastamiseks vajutage ja hoidke all nuppu kuni kostab helisignaali. Nupu indikaator kustub.

Elektritoitest sõltumatu mälu

Multikeyetjal REDMOND SkyCooker RMC-M800S on elektritoitest sõltumatu mälu. Toite lühiajalise katkestuse korral säilitab multikeyetja tehtud seaded ja jätkab toite taastumisel tööd poolelülitanud etapist.

 Kui elektrikatkestus kestab kaua ja toiduvalmistusprotsessi jätkamine ei ole võimalik või soovitatav, ühendage seade kindlasti elektrivõrgust lahti. Järgmisel sisselülitamisel vajutage ja hoidke seadete tühistamiseks all nuppu „Отмена/Разогрев“, kuni ekraanile ilmub - - - - .


Programmi viitstart

Viitstartifunktsioon võimaldab määrata ajavahemiku, mille lõppemisel peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Aega saab seada 5 minuti kaupa vahemikus kuni 24 tundi.


 Tuleb arvestada, et viitstarti aeg peab olema suurem, kui on seatud toiduvalmistusajaga, muidu hakkab programm tööle kohe pärast nupu „Старт/Със“ vajutamist.

Viitstarti aja seadmiseks (välja arvatud programmis „МУЛЬТИПОВАР“) tehke järgmist.

1. Valige nuppu „Меню“ vajutades toiduvalmistusprogramm.
2. Vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“, vajaduse korral muutke toiduvalmistusajaga. Vajutage veel kord nuppu „Таймер/Отсрочка“. Ekraanile ilmub indikaator „Отсрочка“ ja viitstartiaeg (aeg, mis on jäänud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaege).
3. Suurendage või vähendage aega, vajutades nuppe „-“ ja „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

 Toiduvalmistusaja seadmist programmis „МУЛЬТИПОВАР“ vaadake vastavast osast allpool.
Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „ЖАРКА“ ja „ПАСТА“.

Viitstarti kestuse seadmist tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „НА ПАРУ“ algab alles pärast viitstarti töötemperatuuri saavutamist multikeetjäs (pärast vee keemineku).

 Me ei soovita kasutada viitstartifunktsiooni, kui retsepti koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid.

Automaatne soojashoidmine

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu (välja arvatud programmis „ЙОГУРТ“) ning võib hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nuppu „Отмена/Разогрев“ indikaator ning ekraanile kuvatakse jooksev aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise nuppu „Отмена/Разогрев“ vajutades välja lülitada.

Selleks et see funktsioon programmi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Старт/Със“, kuni nuppu „Отмена/Разогрев“ indikaator kustub. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel kord ja hoidke all nuppu „Старт/Със“ (nuppu „Отмена/Разогрев“ indikaator süttib).

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel (välja arvatud programmides „МУЛЬТИПОВАР“ ja „РАЗОГРЕВ“)


 Programmidega „МУЛЬТИПОВАР“ ja „РАЗОГРЕВ“ töötamist vaadake vastavatest osadest.

1. Valmistage ette (möötkte välja) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sisepti. Jälgi, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei ületaks sisepti sisekülgil oleva skaala suurimat väärtust.
2. Paigaldage sisepti multikeetjäs korpusesse. Veenduge, et see on tihedalt kuumutuselendimel vastas.
3. Sulgege multikeetjäs kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Valige nuppu „Меню“ vajutades soovitud toiduvalmistusprogramm. Ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga. Programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“ ja „НА ПАРУ“ valige nuppu „Выбор продукта“ vajutades toiduaine tüüp. Ekraanil süttib vastav indikaator – „МЯСО“, „РЫБА“ või „ОВОЩИ“ – ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga. Toiduvalmistusajaga saab muuta.
5. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaege.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Старт/Със“. Nuppude „Старт/Със“ ja „Отмена/Разогрев“ indikaatorid süttivad. Toiduvalmistamise protsess algab ning käivitub programmi töö lõpuni jäänud aja mahalahugemine.
7. Vajutades ja hoides programmi töötamise ajal all nuppu „Старт/Със“, saab automaatse soojashoidmise eelnevalt välja lülitada (nupu „Отмена/Разогрев“ indikaator kustub). Teistkordne nuppu „Старт/Със“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemist teavitatakse teid helisignaali. Edasi läheb multikeetjäs olenevalt seadetest üle automaatse soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse jooksev aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või otetežiimile.

9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisestatud programmi tühistada või automaatse soojashoidmise välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Разогрев“.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.


1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“. Ekraanil süttib indikaator „Таймер“ ja aega näitavad numbrid hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppu „-“ või „+“, seadke soovitud aeg. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu all.
3. Kui toiduvalmistusajaga on sisestatud (numbrid ekraanil vilguvad endiselt), minge edasi järgmise sammu juurde. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Отмена/Разогрев“, misjärel sisestage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

 Toiduvalmistusaja käsitsi sisestamisel tuleb arvestada antud toiduvalmistusprogrammi puhul ette nähtud maksimaalse aja ja seadmise sammuga. Mõnedes programmides hakatakse toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud töotemperatuuri.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Programm on ette nähtud mis tahes toitude valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuril (35 kuni 170°C, muutmise sammuga 5°C) ja toiduvalmistusajaga (2 min kuni 15 tundi, muutmise samm 1-tunnise intervalli puhul 1 minut, üle 1 tunnise intervalli puhul 10 minutit).

 Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa programmis „МУЛЬТИПОВАР“ kasutada, kui seatud temperatuur on väiksem kui 75°C.

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–3.
2. Vajutage nuppu „МУЛЬТИПОВАР/°C“. Ekraanile ilmub toiduvalmistustemperatuuri väärtus (vaikimisi – 100°C). Nuppu „-“ või „+“ vajutades saab temperatuuri väärtust muuta.
3. 2–3 sekundi jooksul pärast temperatuuri seadmist süttivad ekraanil indikaator „Таймер“ ja vaikumisi määratud toiduvalmistusajaga näitavad vilkuvad numbrid (30 minutit).
-  Kui te ei jäänud soovitud toiduvalmistustemperatuuri seada, vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Разогрев“, kuni kostab helisignaali. Seejärel korralke seadmist otsust peale.
4. Toiduvalmistusajaga saab muuta nuppu „-“ või „+“ vajutades. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
5. Vajaduse korral sisestage viitaege. Selleks vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“. Ekraanile ilmub indikaator „Отсрочка“ ja aeg, mis on jäänud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaege. Muutke aja väärtust, vajutades nuppu „-“ või „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
6. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 6–8.

Programm „РИС/КРУПЫ“

Soovitame riisi ning sõmerate putrude valmistamiseks erinevatest tangudest. Sobib ka mitmesuguste praedisandite valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusajaga – 35 min. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 4 tundi.

Programm „ТОМЛЕНИЕ“

Soovitame ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusajaga – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „ПЛОВ“

Soovitame liha, kala või aedviljadega pilafi valmistamiseks. Vaikumisi toiduvalmistusajaga – 1 tund. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.

Programm „ЖАРКА“

Soovitame liha ja lihatooteid, kala ja mereandide ning köögiviljade praadimiseks. Vaikumisi toiduvalmistusajaga on valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Выбор продукта“: „МЯСО“ – 15 min., „РЫБА“ – 12 min., „ОВОЩИ“ – 18 min. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 tundi. Viitstartifunktsiooni kasutada ei saa.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Soovitame liha ja lihatooteid, kala, mereandide ja köögiviljade hautamiseks, aga ka süldi ja muude selliste toitude valmistamiseks, mis nõuavad pikka töötlemisaega. Vaikumisi toiduvalmistusajaga on valitud alamprogrammist (valitakse nupuga

„Выбор продукта”: „МЯСО” – 1 tund, „ПЫЛБ” – 35 minutit, „ОВОЩИ” – 40 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „ПАСТА”

Soovitate makaronitoodete, muna ja vorstikeste keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 8 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Viitstaridfunktsiooni kasutada ei saa. Valage sisepotti vett. Jälgi, et vee tase ei ületaks sisepotti sisekülgel olevat maksimaalse taseme märgist. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel” p. 2-7. Kui vesi on keema läinud, kostab helisignaali. Avage ettevaatlikult kaas ja puistake tootstisainet keevasse vette. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Vajutage nuppu „Срап/” (☞), Programm käivitub ning programmi töö lõpuni jäänud aega hakatakse maha lugema. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel” p. 8-9.

i Mõnede toiduainete töötlemisel tekib vaht. Vahu võimaliku sisepotti väljalangumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevasse vette panemist kaane avada.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesel rasvasisaldusega piima põhjal. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 35 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 minutit kuni 4 tundi.

Programm „СУП”

Soovitav mitmesuguste suppide ning samuti kompotide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 1 tund. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

Programm „ЙОГУРТ”

Soovitate jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 8 tundi. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi. Automaatse soojushoidmise funktsiooni ei saa kasutada.

Programm „БЫПЕЧКА”

Soovitate keekside, biskviitide ja pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 45 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

i Leiva küpsetamisel soovitate automaatse soojushoidmise käigis toiduvalmistustappides välja lülitada.

Programm „НА ПАРУ”

Soovitate liha ja lihatooteid, dieettoitude ja lastetoitude aurustamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag on olemas valitud alamprogramm (valitakse nupuga „Выбор продукта”: „МЯСО” – 40 min., „ПЫЛБ” – 25 min., „ОВОЩИ” – 30 min. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 t.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalselt reguleeritava mahuga nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sisepotti 600–1000 ml vett.
2. Pange aurutusnõu sisekauss välisesse rõngasse, nii et kausi serva eendid läheksid soontesse. Rõnga sisekülgel on 2 komplekti sooni kõrguse ja sellele vastavalt nõu mahu reguleerimiseks.
3. Pange nõu sisepotti.
4. Mõõtkte välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt nõusse.
5. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel” punkte 2–9.

Programm „ВАРКА/БОБОВЫЕ”

Soovitate juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag – 40 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 8 tundi.

Programm „РАЗОРПЕВ”

Soovitate valmis toidu ülessoojendamiseks. Programm soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Programm näitab jooksvat toiduvalmistusaeaga. Vajaduse korral saab ülessoojendamise käsitsi katkestada.

Viitstaridfunktsiooni kasutada ei saa.

1. Pange valmis toit sisepotti. Pange sisepott seadme korpusesse ning veenduge, et see on tihedalt kummutuselemendi vastas. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

2. Vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Разорпеп”, kuni kostab signaali. Nupu indikaator süttib, ülessoojendamine käivitub ja seade hakkab programmi tööaega edasi lugema. Programmi töö lõppemisel kostab signaali. Seade läheb üle ooterežiimi.
3. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Разорпеп”, kuni kostab signaali. Nupu indikaator kustub.



Programm „РАЗОРПЕВ” võib hoida toitu soojas kuni 24 tundi, aga me ei soovita soojendada toitu siiski kauem kui 2–3 tundi, sest see võib muuta toidu maitseomadusi.

III. LISAVÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima ja juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Nõude ja isiklike tarbeesemete steriliseerimine

IV. SEADME HOOLDAMINE

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud.
- Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja mittekraapivat nõudepesuvahendit. Soovitate puhastada seade kohe pärast selle kasutamist.



Puhastamisel ei tohi kasutada kraapivaid aineid, kraapiva kattega käsna ega agressiivseid keemilisi aineid. Seadme korpest ei tohi kasta vette ega panna kraani alla.

- Enne esimest kasutamist või lõhnade eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist soovitate aurutada multikeetjas poolt sidruniprogrammis „НА ПАРУ – ПЫЛБ”, jättes vaikimisi toiduvalmistusaja muutmata.
- Sisepotti ja alumiiniumist sisekaant tuleb pesta pärast seadme iga kasutuskorda. Sisepotti võib pesta nõudepesumasinana. Pärast pesu pühkige sisepotti välispind kuivaks.
- Auruklappi on samuti soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Auruklapi puhastamiseks võtke see ettevaatlikult maha ja täiesti koost lahti, peske voolava vee all puhtaks, kuivatage ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku ning tagasi oma kohale.
- Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaat, mis koguneb spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepotti ümber. Kondensaadi saab salvrätik või köögirätiku abil lihtsasti eemaldada.

Sisekaane eemaldamiseks toimige järgmiselt.

1. Avage multikeetja kaas; vajutage kaane sisepoolelt 2 plastfiksaatori keskele, kuni kaas lahti tuleb. Pühkige mõlema kaane pinda niiskelapiga; vajaduse korral peske äravõetavat kaant nõudepesuvahendiga.
2. Pärast puhastamist pange alumistesse soontesse ning ühitage see aluskaanega; vajutage sisekaane ülemisele osale, kuni kostab klõpsatus. Sisekaas peab olema tihedalt fikseeritud.

Auruklapi eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult väliskista eendist kaane õnaruses üles ja enda poole. Keerake klapp ümber, avage plastsulgur sisekülgel noole suunas ja võtke sisekest maha. Peske klapi mõlemad osad puhtaks ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku. Klapi kummitihendi lõhenemise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda puhastamise ega tagasipanemise ajal **A4**.

Enne hoiuolepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahadest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Alltoodud tabelis on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toiduvalmistamise korral, vaadeldud võimalikud põhjused ja lahendamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhuse võimalikud probleemid		Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.		Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel ole tihendkumm ei ole deformeerunud.
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.		Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusket-tale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojen-duskettal määrada.
Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koosti-sained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi. Koostisained on liigatud liiga suurte tükkidena, ri-kutud toiduainete sissepaneku üldiseid proport-sioone. Seadite valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks.		Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpoolest usaldada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Auru valmistamisel: anum on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks.		Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis.
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeo-li.	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi.
	Liigne vedelik anumases.	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Värskelt külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada.
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud hap-pesusega toiduainete keetmisel.		Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi.
Küpsetami-sel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklaapi.	Pange anumasse väiksemas koguses taigent.
	Panite anumasse liialt palju taigent.	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent

TOODE ON ÜLE KEENUD

Eksiste toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Peale valmistamist seisib valmis toit liialt kaua auto-soojenduse režiimis.	Liialt kesteve autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelne väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada.

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingi-mustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasisuga ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
---------------------------------------	--

Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödelatud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahekorra või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse viis, sissepanemise vahekor-d peavad vastama nende soovitudele. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks.
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainete enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmis-tamise järgselt. Anuma kõrbeemisvastane kate on rikutud.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbeemisvastane kate ei ole vigastatud.
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte
Seadise liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohanda-tud retsepti soovitusi.
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toidu-aineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeli – nii, et see kataks põhja õhukesse kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumal olevalid toiduai-neid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anum on olemas piisavalt vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega.
Keetmisel: anum on liialt vähe vedelikku (jär-gimata koostisainete vahekorra).	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahekorda.
Küpsetamisel: ei määrinud anuma sisepinda enne valmistamist võiga.	Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimeliiga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumasse liialt sageti.	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant.
Seadise liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohanda-tud retsepti soovitusi.

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmuta-tud marjad, hapukoore jne.)	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaine-teks mitte valada liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid või-malusel minimaalsetes kogustes.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheks ajaks väljalülitatud autosoojendusega.

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse viis, sissepanemise vahekor-d peavad vastama nende soovitudele.
Taigen seisib liialt kaua kergitusainega.	
Jätsite jahu sõelumatuta või sõtkusite taigent halvasti	
Koostisainete panekul eksisite.	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelis.	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "ТУШЕНИЕ" ja "СВИТ" vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenemise režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus	Vee kogus (ml)	Toiduvalmistusaeg (min)
1	Sea/veisefilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20 min / 30 min
2	Lambafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	25 min
3	Kanafilee (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15 min
4	Frikadellid/kotletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	10 min / 15 min
5	Kala (filee)	500	500	10 min
6	Salatikrevetid, puhastatud, keedetud/külmutatud	500	500	5 min
7	Pelmeenid/hinkalid	4 tk	500	15 min
8	Kartul (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15 min
9	Porgand (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	500	35 min
10	Peet (1,5 x 1,5 cm kuubikutena)	500	1500	1 tund ja 10 min
11	Värskena külmutatud aedviljad	500	500	10 min
12	Aurutatud muna	3 tk	500	10 min

i Tule arvestada, et need on üldised soovitusel. Tegelik aeg võib soovitatavatest väärtustest erineda olenevalt konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eeelistustest.

Soovitud temperatuuriseadete kasutamise osas programmis „МУЛЬТИПОВАР“

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
35°C	taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	jogurtite valmistamine
45°C	juuretis
50°C	kääritamine
55°C	maiustuste valmistamine
60°C	roheline tee või lastetoitude valmistamine
65°C	vaakumpakendis liha keetmine
70°C	punsi valmistamine
75°C	pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	hõõveini valmistamine
85°C	kohupiima või pikka valmimisega vajava toidu valmistamine
90°C	punase tee valmistamine

95°C	piimapudru valmistamine
100°C	besee või moosi valmistamine
105°C	süldi keetmine
110°C	steriliseerimine
115°C	suhkrusiirupi keetmine
120°C	rulaadi valmistamine
125°C	lihahautise valmistamine
130°C	vormiroogade valmistamine
135°C	valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
140°C	suitsutamine
145°C	köögiviljavormid ja kala (fooliumis)
150°C	lihavormiroog (fooliumis)
155°C	pärmitaignatoodete küpsetamine
160°C	linnuliha praadimine
165°C	lihaliõikude praadimine
170°C	taignas praadimine, nagitsate ja friikartulite valmistamine

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadeld)

Programm	Soovitused kasutamiseks	Vajalikes määratud toiduvalmistusaeg	Toiduainete ja vahemik / seadme suhke	Programmi viitstart, tundides	Opti-maalsete toiduainete saavutamise ootamine	Auto-maatne soojas-hoidmine
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Aed- ja kaunviljade keetmine	40 min	5 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmitaignatoodete küpsetamine	45 min	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО Liha praadimine	15 min	5 min kuni 2 tundi / 1 min	-	-	+
	РЫБА Kala praadimine	12 min				
	ОВОЩИ Köögiviljade praadimine	18 min				
ЙОГУРТ	Jogurti valmistamine	8 tundi	10 min kuni 12 tundi / 5 min	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesel rasvasisaldusega piima põhjal	35 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР	Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuri seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 170°C sammuga 5°C	30 min	2 min kuni 1 tund / 5 min 1 tund kuni 15 tundi / 10 min	+	-	+

	МЯСО	Liha aurutamine	40 min				
НА ПАРУ	Рыба	Kala aurutamine	25 min	5 min kuni 2 tundi / 5 min	+	+	+
	ОВОЩИ	Köögiviljade aurutamine	30 min				
ПАСТА		Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine; viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min kuni 1 tund / 1 min	-	+	+
ПЛОВ		Eri tüüpi pilafide valmistamine	1 tund	10 min kuni 2 tundi / 5 min	+	-	+
РИС/КРУПЫ		Erinevate tanginate ja praesilandite valmistamine. Sõmerate putrude valmistamine vee baasil.	35 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	+	-	+
СУП		Suppide keetmine	1 tund	10 min kuni 8 tundi / 5 min	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ		Ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi, tarrendite valmistamine	2 tundi ja 30 min	10 min kuni 12 tundi / 10 min	+	-	+
	МЯСО	Liha hautamine	1 tund				
ТУШЕНИЕ	Рыба	Kala hautamine	35 min	10 min kuni 12 tundi / 5 min	+	-	+
	ОВОЩИ	Köögiviljade hautamine	40 min				

i Programmis „МУЛЬТИПОВАР“ saab automaatse soojahoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 75 kuni 170°C.

VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale REDMOND SkyCooker RMC-M800S lisatarvikuid tellida ja REDMONDi uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.company või ametlike edasimüüjate kauplustest.

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veatade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 - E5	Süsteemi viga. Võimalik, et juhtpaneel või termoandur on korras ära.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui probleem ei ole multikeetja uuesti sisselülitamisel kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgust puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselendi vahele on sattunud kõrvaline eseme	Eemaldage kõrvaline eseme
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselend on määratud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselend

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Sünkroniseerimine ei õnnestunud	Mobiilseadmel on Bluetooth välja lülitatud	Lülitage mobiilseadmel funktsioon Bluetooth sisse
	Rakendus Ready for Sky ei ole mobiilseadmel aktiveeritud	Avage mobiilseadmel rakendus Ready for Sky
	Sünkroniseeritavad seadmed asuvad üksteisest liiga kaugel	Veenduge, et seadmed ei oleks üksteisest kaugemal kui 15 meetrit

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

VIII. GARANTIIOHUSTUSED

Seadmele antakse garantii 2 aastat ostmisest. Garantiiperioodi jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade väljavahetamise või kogu toote asendamise teel kõik tehasedefektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetsetest materjalidest või tootmisvigadest. Garantii jõustub ainult siis, kui ostu kinnitatakse kaupluse pitseri ja müüja allkirjaga originaalgarantiialongil. Garantii kehtib ainult sellisel juhul, kui seadet kasutatakse kasutusjuhiste järgi, kui seda pole remonditud, lahti monteeritud ega väärkasutuse läbi kahjustatud, ning tingimusel, et kogu seadme komplekt on alles. Garantii ei kata seadme loomuliku kulumist ega kulumaterjale (filtreid, lampe, kinnikõrbemisevastast katet, tihendeid jms).

Toote eluiga ja garantii kehtivusaega hakatakse lugema müügikuupäevast või valmistamiskuupäevast (juhul kui müügikuupäeva ei ole võimalik kindlaks määrata).

Valmistamiskuupäev on näidatud toote korpusele oleva identifitseerimisildil. Seerianumber koosneb 13 numbrimärgist. 6. ja 7. märk näitavad kuud, 8. märk seadme väljalaskeaastat.

Tootja määratud kasutisuga on 5 aastat ostmisest alates tingimusel, et seadet kasutatakse käesoleva kasutusjuhendi ja kehtivate tehniliste standardite järgi.



Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.

Bluetooth on ettevõtte Bluetooth SIG, Inc registreeritud kaubamärk.

App Store on ettevõtte Apple Inc. USA-s ja teistes riikides registreeritud teenusemärk.

Google Play on ettevõtte Google Inc registreeritud kaubamärk.



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

Импортер: ООО «АльФА», 199098, г. Санкт-Петербург, Промышленная, д. 38, корп.2 , литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

© REDMOND. All rights reserved. 2016

Reproduction, transfer, distribution, translation or other reworking of this document or any part thereof without prior written permission of the legal owner is prohibited.

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 Play**.

Bluetooth is the registered trademark of **Bluetooth SIG, Inc.**

App Store is the service mark of **Apple Inc.**, registered in the USA and other countries.

Google Play is the registered trademark of **Google Play**.

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

RMC-M800S-EU-UM-1