

# REDMOND

Daugiafunkcis puodas  
Multikatls  
Multikeetja  
Мультиварка

SkyCooker RMC-M92S

Naudojimosi instrukcija  
Lietošanas instrukcija  
Kasutusjuhend  
Руководство по эксплуатации



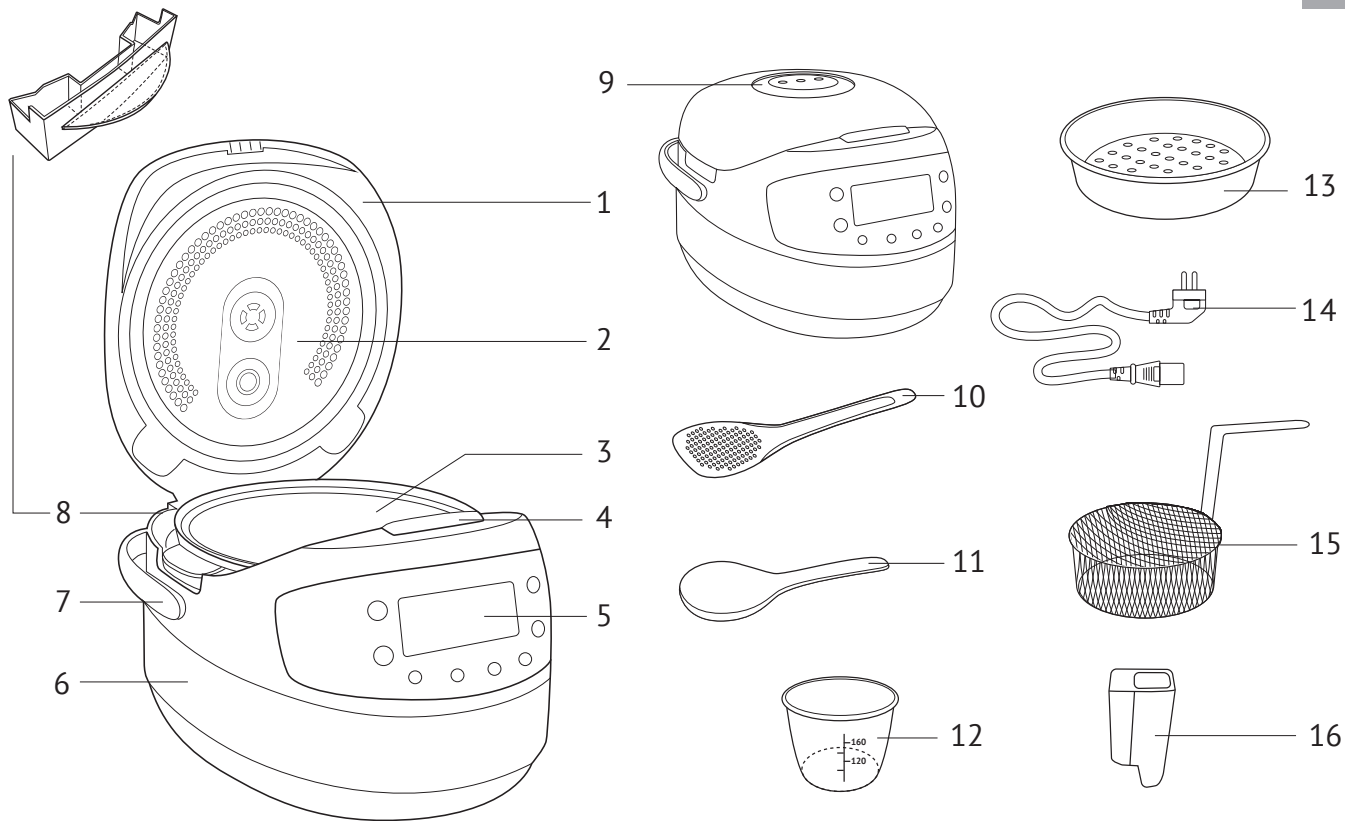
LTU	7
LVA	14
EST	21
RUS	28

Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®  
Importuotojas / Izplatītājs / Maaletooja / Импортёр: SIA Redmond Baltic SIA Reģ.Nr.40103604538, Druvas iela 36, Mārupe Rīga, Latvia, Mārupes nov., LV-2167

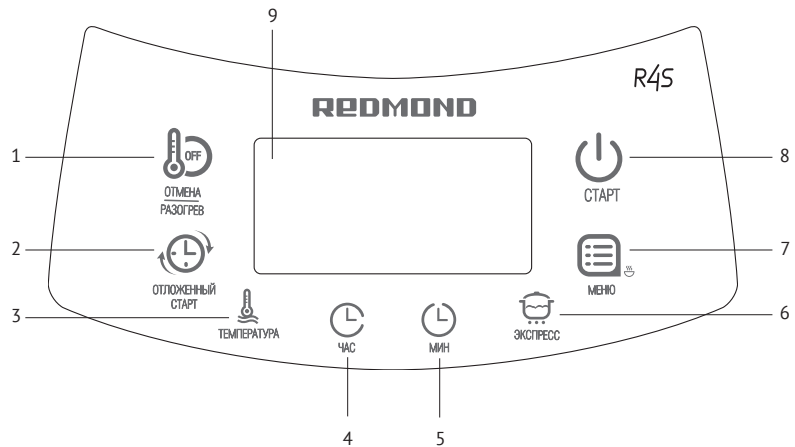
EC Declaration pasiekama per nuorodą <https://lt.multivarka.pro/>

EC Declaration pieejams caur saiti <https://lv.multivarka.pro/>

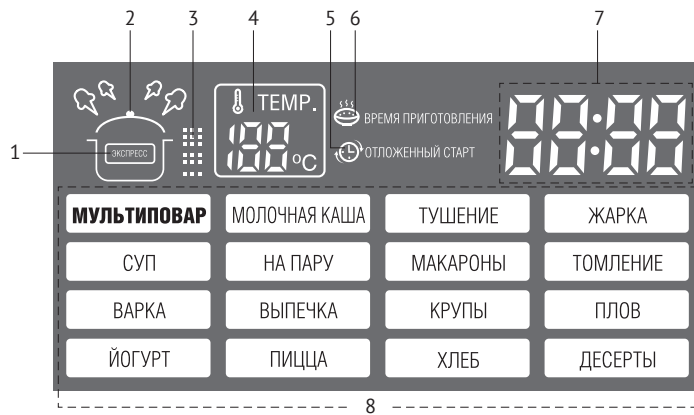
EC Declaration saadaval lingi kaudu <https://ee.multivarka.pro/>

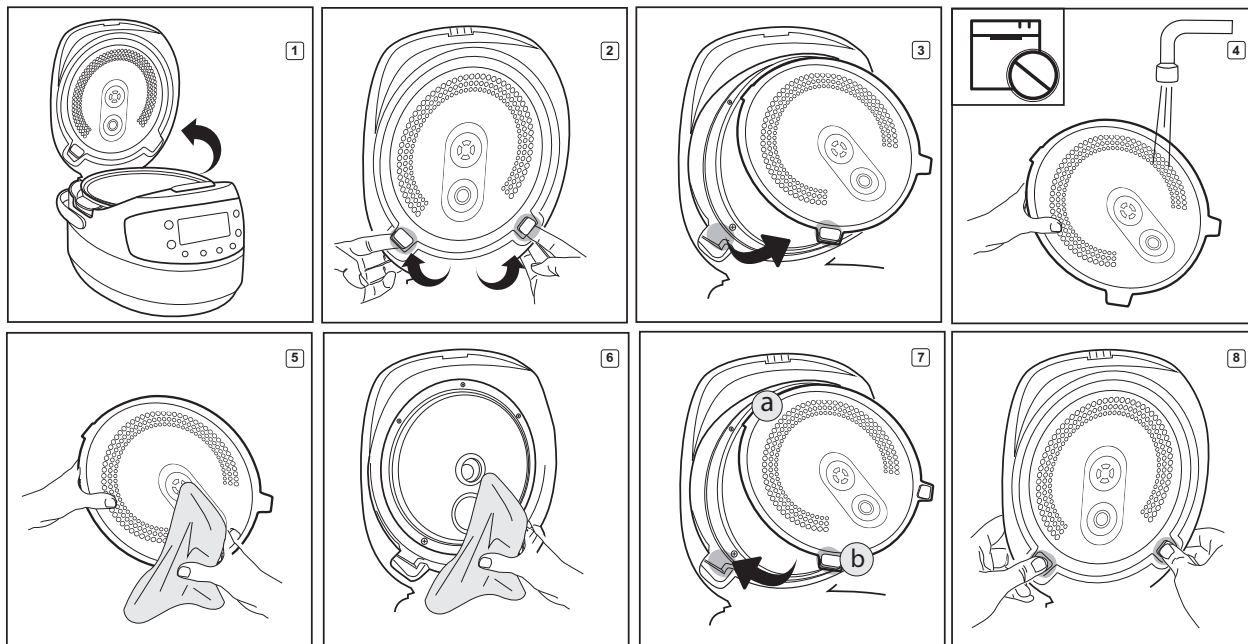


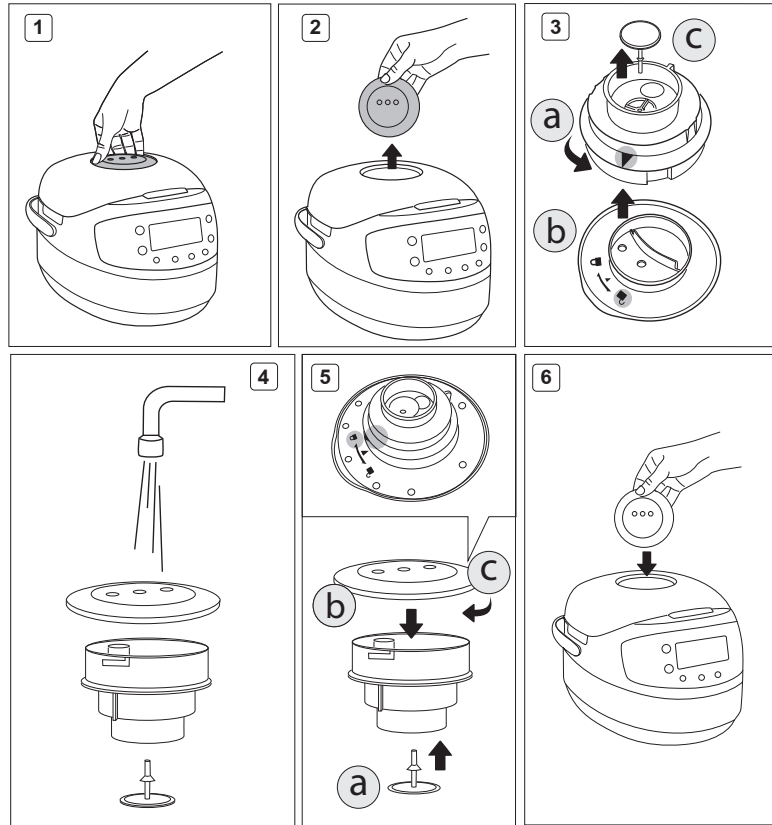
A2



A3







 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėkūs galėtumėte pasisiūreiti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.*

*Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.*

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
  - Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose 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 ilgutuvą, nes parametru neatitinkamas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
  - Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgutuvą 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, nesilietų 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 jie 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-M92S	Dubens danga.....	neprisrlyanti keraminė ANATO® danga
Galingumas.....	.....860-1000 W	Ekranas.....	.....spalvotas, šviesos diodų
Įtampa.....	.....220-240 V, 50/60 Hz	Garų vožtuvas.....	.....nuimamas
Apsauga nuo elektros smūgio.....	.....1 klase	Išorinis dangtis.....	.....nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....	.....Bluetooth v4.0	Matmenys.....	.....377 × 285 × 240 mm
Palaikymas operacinėse sistemose.....	.....iOS, Android	Neto svoris.....	.....3,5 kg
3D šildymas.....	.....yra		
Dubens talpa.....	.....5 l		

**Programos**

- |                                  |                             |                        |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)    | 6. НА ПАРУ (GARINIMAS)      | 12. ПЛОВ (PĻOVAS)      |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ) | 7. МАКАРОНЫ (MAKARONAI)     | 13. ЙОГУРТ (JOGURTAS)  |
| 3. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)         | 8. ТОМЛЕНИЕ (LĖTAS VIRIMAS) | 14. ПИЦЦА (PICA)       |
| 4. ЖАРКА (KERIMAS)               | 9. ВАРКА (VIRIMAS)          | 15. ХЛЕБ (DUONA)       |
| 5. СУП (SRIUBA)                  | 10. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)      | 16. ДЕСЕРТЫ (DESERTAI) |
|                                  | 11. КРУТЫ (KRUUPOS)         | 17. ЭКСПРЕСС (EXPRESS) |

**Funkcijos**

Temperatūros palaikymas gatavų patiekalų automatinis pašildymas.....yra, iki 12 valandų  
 Išankstinio automatinio pašildymo išjungimas.....yra  
 Patiekalų šildymas.....yra, iki 12 valandų  
 Atidėtas paleidimas.....yra, iki 24 valandų

**Komplektacija**

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.	Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.
Dubuo.....	1 vnt.	Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose.....	1 vnt.	Kryga receptų.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.	Vartotojo vadovas.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.	Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Samčio / šaukšto laikiklis.....	1 vnt.	Elektros maitinimo kabelis.....	1 vnt.

Гаминтоjas, tabulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.

**Daugiafunkcio puodo įrengimas A1**

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis           | 9. Nuimamas garų vožtuvas                           |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis   | 10. Plokščias šaukštas                              |
| 3. Dubuo                       | 11. Šaukštas sriubai                                |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas   | 12. Dozatorius                                      |
| 5. Valdymo pultas su ekranu    | 13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose           |
| 6. Korpusas                    | 14. Elektros maitinimo kabelis                      |
| 7. Rankena nešti               | 15. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje |
| 8. Talpa, kondensatui surinkti | 16. Samčio / šaukšto laikik                         |

**Valdymo pultas A2**

- „Отмена/пазорпеа“ (Pašildyti/Atšaukti) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
- „Отложенный старт“ (Atidėtas paleidimas) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas, norėdami įjungti / išjungti Bluetooth.
- „Температура“ (Temperatūra) – temperatūros vertės nustatymas.
- „Час“ (Valandos) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- „Мини“ (Minutės) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- ЭКСПРЕСС (Greitas virimas) – ЭКСПРЕСС programos paleidimas.
- „Меню“ (Meniu / Automatinis pašildymas) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
- „Старт“ (Paleidimas) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
- Ekranas.

**Ekranо išdėstymas A3**

- Automatinės programos ЭКСПРЕСС vykdymo indikatorius.
- Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
- Gaminimo etapų indikatorius.
- Pasirinktos МУЛЬТИПОВАР programos temperatūros indikatorius.
- Atidėtas paleidimas funkcijos veikimo indikatorius.
- Gaminimo programos veikimo indikatorius.
- Laiko indikatorius.
- Gaminimo programų indikatoriai.

**I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMA KARTĄ**

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuotės medžiagą ir reklamos lipdukus.

⚠ Būtinai palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodikles (ieigu tokių yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso!

Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

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 puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

STOP DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso užpildyti dubuo su rankena. Draudžiama pakelkite prietaiso rankenos, dubenėlių!

Neįjunkite prietaiso be viduje dubenį ar tuščias dubuo – atsitiktinis pradėti virimo programą, tai bus kritinis, perkaitimo prietaiso arba sugadinti non-stick danga. Prieš keptant produktus, užpilkite šiek tiek daržovių arba saulėgrąžų aliejaus į dubenėlį.

**II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA**

**Technologija Ready for Sky REDMOND**

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

- Iš App Store arba Google Play parduotuvės (priklausomai nuo jūsų įrenginio operacinės sistemos) į savo išmanųjį telefoną arba planšetę atsisiųskite programą.

i Minimalią palaikomą operacinės sistemos versiją patikrinkite kompanijos oficialioje svetainėje [www.redmond.company.arba](http://www.redmond.company.arba) aplikacijos aprašyme parduotuvėse App Store ir Google Play.

- Paleiskite Ready for Sky REDMOND programą, sukurkite paskyrą ir sekite pasirodancius užuominų.

**Nepastovai atmintis**

REDMOND SkyCooker RMC-M92S turi nepastovią atmintį. Esant elektros energijos tiekimo nutraukimui, kai veikia virimo programa, nustatymai saugomi prietaiso atmintyje. Kai maitinimas bus atkurtas, ekranas išliks įjungtas, kol maitinimas bus išjungtas.

i Jei temperatūros skirtumas dubenyje yra mažesnis nei 5°C, kai maitinimas yra išjungtas ir įjungtas, prietaisas ir toliau veiks.

Jei temperatūros skirtumas yra didesnis nei 5°C, programa bus pristabdyta – ekrane pasirodys laiko indikatorius ir veikiantis programos indikatorius. Nėra kepimo laiko atgalinės atskaitos. Tuo pačiu metu, vieną kartą per minutę pusę valandos skambės 1 pyptelėjimas.

Norėdami tęsti virimo procesą, Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką Start. Virimo laiko indikatorius bus nuolat įjungtas. Atgalinis skaičiavimas bus tęsiamas.

Jei virimo procesas nebus tęsiamas 30 minučių, prietaisas pateks į budėjimo režimą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką „Отмена/пазорпеа“, kad sustabdytumėte virimo indikatorį nuo mirksėjimo.



Jei maitinimo šaltinis yra išjungtas per laiko uždelsimo operaciją, ekranas išliks, kai maitinimas bus įjungtas, kol mirksi laiko uždelsimo funkcijos indikatorius, virimo programa ir toliau veiks.

Norėdami nutraukti laiko atidėjimą, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką „Отмена/пазорев“.

### Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus ЭКСПРЕСС programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Renkantis gaminimo programą, pradės mirksėti laiko indikatorius. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Час“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „Мин“ mygtuką. Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

**i** Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą НА ПАРУ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje МАКАРОНИ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pakartotinai paspaudus mygtuką „Start“.

### Atidėtas paleidimas funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Старт“ mygtuką.

Norint nustatyti atidėto paleidimo laiką, išsirinke gaminimo programą paspauskite „Отложенный старт“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Час“ mygtuką, minučių reikšmei padidinti – spauskite „Мин“ mygtuką. Norėdami greitai pakeisti laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

**i** Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant ЖАРКА, МАКАРОНИ ir ЭКСПРЕСС programas. Nerekomenduojama naudoti atidėto paleidimo funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

### Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 12 val. palaikyti 70-75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Jeigu reikia, automatinio pašildymo funkciją galima išjungti, paspaudus ir palaikius „Отмена/пазорев“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas.

**i** Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant МАКАРОНИ, ЙОГУРТ ir ЭКСПРЕСС programas. Nustatant žemesnę, nei 80°C gaminimo temperatūrą programoje МУЛЬТИПОВАР, automatinio pašildymo funkcija bus išjungta. Norint įjungti automatinio pašildymo funkciją, veikiant programai paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Меню“ mygtuką.

### Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Меню“ mygtuką, kol neužges „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Меню“ mygtuką (išžiūbs „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatorius).

### Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcij puodą galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcij puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/пазорев“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Išžiūbs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/пазорев“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.

**i** Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 12 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

### Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

**⚠** ДĚMESIO! Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl tos pačios priežasties DRAUŽIAMA naudoti programas ЖАРКА, ХЛЕБ, ВЫПЕЧКА vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcij puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
- i** ДĚMESIO! Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palieka dangtį prietaiso atidaryti.
3. Užspauskite daugiafunkcij puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirinkeite reikalingą gaminimo programą (ekrane išžiūbs atitinkamos programos indikatorius).
- i** Programai ЭКСПРЕСС paleisti laukimo režime spauskite ir palaikykite nuspaudę ЭКСПРЕСС mygtuką, kol ekrane išjungs ЭКСПРЕСС indikatorius. Veikiant šiai programai atgalinė veikimo laiko atskaita nebus rodoma.
5. Programoje МУЛЬТИПОВАР numatyta galimybė iki programos paleidimo nustatyti gaminimo temperatūrą (pagal nutylėjimą nustatyta temperatūra – 100°C). Spausdami mygtuką „Температура“, nustatykite norimą parametror reikšmę.
6. Jei netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, esamą reikšmę galite pakeisti.
7. Jeigu reikia, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
8. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Старт“ mygtuką, kol išžiūbs „Старт“ ir „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatoriai. Priklausomai nuo išsirinintos gaminimo programos, atgalinė laiko atskaita prasidės iš karto arba užvirus vandeniui.
- i** Naudojant programą МАКАРОНИ, apie vandens užvirimą ir poreikį sudėti produktus jus įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.
9. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Меню“ mygtuką, kol neužges ir „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Меню“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
10. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Отмена/пазорев“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Старт“ mygtuko indikatorius).
- i** Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/пазорев“ mygtuką.
- 📖** Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcij puodo REDMOND RMC-M92S pridedamas receptų knygos patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.
- 💡** Jeigu jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia МУЛЬТИПОВАР programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

### Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Laiko atskaita nuo užvirimo,	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/intervalo nustatymas	Akidėtas paleidimas, val.	Automatinis pašildymas, val.
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką. Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas: 35–170°C, 1°C intervalu		30 min	5 min – 1 val / 1 min 1 val – 12 val / 5 min	24	12

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Laiko atskaita nuo užvirimo	Pagal nurodytą nusatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ intervalo nustatymas	Aukštesnė pakeidimas, val.	Automatinis pašildymas, val.
МОЛОЧНАЯ КАША	Pieniškų košių virimas		10 min	5 min – 1 val 30 min / 1 min	24	12
ТУШЕНИЕ	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas		1 val	10 min – 12 val / 5 min	24	12
ЖАРКА	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas		15 min	5 min – 1 val 30 min / 1 min		12
СУП	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas		1 val	10 min – 8 val / 5 min	24	12
НА ПАРУ	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose	✓	20 min	5 min – 2 val / 5 min	24	12
МАКАРОНЫ	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikacijų virimas	✓	8 min	2 min – 1 val / 1 min		
ТОПЛЕНИЕ	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas		5 val	30 min – 12 val / 10 min	24	12
ВАРКА	Daržovių ir pupų virimas		40 min	10 min – 12 val / 5 min	24	12
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksnuotos tešlos pyragams kepti		1 val	10 min – 8 val / 5 min	24	4
КРУПЫ	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens		35 min	5 min – 4 val / 5 min	24	12
ПЛОВ	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis)		1 val	10 min – 1 val 30 min / 10 min	24	12
ЙОГУРТ	Įvairių jogurtų rūšių gaminimas		8 val	10 min – 12 val / 10 min	24	
ПИЦЦА	Picos kepimas		25 min	10 min – 1 val / 5 min	24	4
ХЛЕБ	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą)		3 val	1 val – 6 val / 10 min	24	3
ДЕСЕРТЫ	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas		20 min	5 min – 2 val / 5 min	24	12
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas					

**STOP** Jei naudojate МУЛЬТИПОВАР programa verdančio vandens (pvz., kepat gaminius) DRAUDŽIAMA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100°C.

### III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiui
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Chalvos gaminimas
- Indų sterilizavimas
- Skystų produktų pasterezavimas
- Vaikų maisto šildymas



Patiekalų skyriuje nurodytus receptus rasite receptų knygoje arba interneto svetainėje [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany).

### IV. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

#### Gaminimo klaidos ir jų sprendimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir sprendimo būdai.

#### PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos priežastys	Sprendimo būdai	
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai aukšta gaminimo temperatūra	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė guma	
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o ju dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo elemento. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiterštų	
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenusatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka gaminti maisto šiame daugiafunkciame puode	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjautymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis	Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį	
Kepant	Bubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepdami gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepdami daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepdami užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys	Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų	
Kepant kepinus (tešla neiškepė)	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą	Į dubenį dėkite mažesnę tešlos kiekį
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis	Įsistikite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęskite gaminimą iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos

## PRODUKTAI PERVIRĖ

Aprašikite pasirinkdami produktus arba nustatydami (apskaičiuodami) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekius	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų įpauštymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą
Pagaminius patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiavilniuko puode modelyje numatytas šanknis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe

## VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę, išgaruoja pienas	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo pagaminimo vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasteurizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvį ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite

## PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisyvanti dubens danga	Prieš pradėdami gaminti įsitinkinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, neprisyvanti danga nepažeista
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykite recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų
Kepant: pamišote į dubenį įpilti aliejaus, nemišėte arba per vėlai apversdavote produktus	Kepdami įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamašyti arba apversti
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinkite daugiavilniuko puodo dangčio
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų)	Laikykite teisingo skysčių ir kietų produktų santykio
Kepant kepinius: prieš gamindami, nesutepėte vidines dubens pusės aliejumi	Prieš sudėdami tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!)

## GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus	Kepdami įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5-7 minutes
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką	Sutrupinkite gaminimo laiką arba laikykite recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų

## KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan)	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalių jų kiekių
Gatevą patiekalą per ilgai laikėte daugiavilniukame puode	Pasistenkite iš daugiavilniuko puodo išimti gatevą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiavilniukame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui

## KEPINYS NEIŠKILIO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai	
Nenusiujote miltų arba blogai užminkėte tešlą	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis	
Parinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiavilniuko puodo modeliui	

**i** Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliui Programose ТУШЕНИЕ ir СВТ 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 (500 g produkto, esant 600–1 000 ml vandens)

Produktas	Gaminimo trukmė, min	Produktas	Gaminimo trukmė, min
Kiaulienos/jautienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	20/30	Mantai/chinkaliai	20
Avienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	30	Bulvės (ketvirčiuotos)	20
Vištienos filė (1,5-2 cm kubeliais)	15	Morkos (1,5-2 cm kubeliais)	30
Frikadėlės/kotletai	15/20	Burokai (ketvirčiuoti)	80
Žuvis (filė)	10	Daržovės (užšaldytos)	15
Jūros gėrybės (šaldytos)	5	Vištos kiaušinis	10

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

## МУЛЬТИПОВАР programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Tešlos kildinimas, acto gaminimas	85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
40	Jogurto gaminimas	90	Raudonos arbatos virimas
45	Rauginimas	95	Pieniškų košių virimas
50	Fermentavimas	100	Bezė, uogienės virimas
55	Glajaus gaminimas	105	Šaltienos gaminimas
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas	110	Sterilizacija
65	Mėšos virimas vakuuminėje pakuotėje	115	Cukraus sirupo virimas
70	Punšo gaminimas	120	Vyniotinių gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas	125	Troškintos mėšos gaminimas
80	Karšto vyno virimas	130	Apkepo gaminimas

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)	Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
135	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteikiant trašką luobelę	155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
140	Rūkymas	160	Paukštienos kepimas
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje	165	Kepsnių kepimas
150	Mėsos kepimas folijoje	170	Gruzdinimas gruzdintuvėje (būtytės, vištienos piršteliai ir pan.)

## V. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

### Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pušę citrinos HA ΠΑΡΥ programa.
- Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

**⚠** Valant prietaisą DRAUŽIAMA naudoti šiurkščias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

**STOP** DRAUŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- Atidžiai valykite gumines daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

### Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

### Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų).

Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite.

Būtinai nušluostykite dubens paviršius, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą.

Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisilytančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

### Valydami vidinį aliumininį dangtį:

Vidinio aliumininio dangčio išėmimo ir įdėjimo tvarką rasite **A4** schemoje.

Norėdami išvalyti pagrindinį ir nuimamą vidinį dangtį, naudokite drėgną virtuvinį rankšluostį arba kempinę. Prieš įstatydami vidinį dangtį, sausai nušluostykite abiejų dangčių paviršius.

### Nuimamo garų vožtuvo valymas

Garų vožtuvas yra specialiam lizde, esančiame vidinėje prietaiso dangčio pusėje. Valymo tvarka nurodyta **A5** schemoje.

**STOP** DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plauçant ir statant į vietą.

### Kondensato šalinimas

Šiame modelyje, kondensatas kaupiasi specialioje, ant prietaiso korpuso, aplink dubenį esančioje talpoje ir suteka į specialų konteinerį, esantį gatinėje prietaiso dalyje. Norėdami išvalyti talpą, laikydami aukščiau nurodytų taisyklių išplaukite ją po tekančiu vandeniu. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

### Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus.

Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršius, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

**⚠** Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėso! Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia) kempine arba servetėle. Jei naudojote indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskalaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatsirasų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinį šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiumi, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

**i** Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

### Transportas ir Saugojimas

Prieš atidėdami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaitančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakutę.

Saugokite prietaiso pakutę nuo vandens ir kitų skysčių.

## VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

## VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E5	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą
Prietaisas neįsijungia	Elektrinis maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą
	Sugedęs kištukinis lizdas	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą
Per ilgai gaminamas patiekalas	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę
	Elektrinis maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiurkštės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles
	Daugiafunkcio puodo korpusu dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Gaminant maistą, iš po dangčio kyta garai	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai	Pastatykite dubenį tiesiai
	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuikščių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas)
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti
Bandymas sinchronizuoti arba perduoti duomenis iš prietaiso į mobilųjį įrenginį nepavyko (ekrane rodomas pranešimas apie klaidą)	Mobiliajame įrenginyje išjungta Bluetooth funkcija	Ijunkite Bluetooth funkciją mobiliajame įrenginyje
	Daugiafunkcis puodas ir mobilusis įrenginys per toli vienas nuo kito arba yra kliūčių radijo signalui sklįsti	Išitinkinkite, kad atstumas tarp prietaisų neviršija 15 metrų ir nėra kliūčių radijo signalui sklįsti

**i** DĖMESIO! Esant kokių nors priedo Ready for Sky REDMOND sutrikimų, nebūtina kreiptis į klientų aptarnavimo skyrių. Kreipkitės į REDMOND techninės pagalbos skyrių, pašalinti klaidas ir/arba atstatyti Ready for Sky REDMOND funkciją jums padės mūsų specialistai. Atliekant eilinius atnaujinimus, atsivėlgsime į jūsų pasiūlymus ir ПАСТАБАС dėl priedo veikimo. REDMOND produkcijos vartotojų techninės pagalbos tarnybos kontaktus savo šalyje rasite tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Pagalba gali būti suteikta ir užpildžius šiąme tinklalapyje pateiktą atgalinio ryšio formą.

Leigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliaut klientų aptarnavimo centrą.

## VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI



\* Standartinė garantija yra 1 metai. Papildoma metus nemokamo serviso aptarnavimo pateikiamas po registracijos <https://warranty.redmond.company/>



### Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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

Negalima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo 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 perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.

**Bluetooth** yra registruotas bendrovės Bluetooth SIG, Inc prekės ženklas.

**App Store** 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 paātrina tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neapņemas visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā 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 vaiku.*

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

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas 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 rotalāties 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.*

**Tehnikais raksturojums**

Modelis.....	SkyCooker RMC-M92S	Trauka pārklājums.....	Anato® pretpiedeguma keramiskais
Jauda.....	860-1000 W	displejs.....	LED
Spiriegums.....	220-240 V, 50/60 Hz	3D-sildīšana.....	.., ir
Aizsardzība pret strāvas triecienu.....	I klase	Tvaika vārsts.....	noņemams
Datu pārraide veids.....	Bluetooth v4.0	Iekšējais vāks.....	noņemams
Atbalsts operētājsistēmās.....	iOS, Android	Gabarītzmēri.....	377 × 285 × 240 mm
Trauka tilpums.....	5 l	Neto svars.....	3,5 kg

**Programmas**

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)	7. МАКАРОНЫ (MAKARONI)	12. ПЛОВ (PLOVS)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)	8. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)	13. ЙОГУРТ (JOGURTS)
3. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)	9. БАПКА (VĀRĪŠANA)	14. ПИЦЦА (PICA)
4. ЖАРКА (CEPŠANA)	10. ВЫПЕЧКА (MIKLĀS IZSTRĀDĀJU- MI)	15. ХЛЕБ (MAIZE)
5. СУП (ZUPA)	11. КРУПЫ (PUTRAIMI)	16. ДЕСЕРТЫ (DESERTI)
6. НАПАРУ (TVAICĒŠANA)		17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

**Funkcijas**

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana).....	līdz 12 stundām
Iepriekšējā automātiskās sildīšanas atslēgšana.....	.., ir
Ēdienu uzsildīšana.....	līdz 12 stundām
Atliktais starts.....	līdz 24 stundām

**Komplektācija**

Multikatlis.....	1 gab.	Lēzena karote.....	1 gab.
Trauks.....	1 gab.	Karotes/kausā turētājs.....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku.....	1 gab.	Grāmata receptes.....	1 gab.
Grozis fritēšanai.....	1 gab.	Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.	Servisa grāmatīņa.....	1 gab.
Kauss.....	1 gab.	Strāvas vads.....	1 gab.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šim izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielāgšana ±10%.

**Multikatla uzbūve A1**

1. Ierīces vāks	7. Rokturis pārņemšanai	13. Konteiners tvaicēšanai
2. Noņemams iekšējais vāks	8. Konteiners kondensāta savākšanai	14. Strāvas vads
3. Trauks	9. Noņemams tvaika vārsts	15. Grozis fritēšanai
4. Vāka atvēršanas poga	10. Lēzena karote	16. Pavarrīks un karotes turētājs
5. Vadības panelis ar displeju	11. Zupas karote	
6. Korpusis	12. Mērglāze	

**Vadības panelis A2**

- „Отмена/пазореб” (Atcelšana/Uzsildīšana) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestatīto programmu atcelšana.
- „Отложенный старт” (Atliktais stars) – atliktā starta režīma laika iestatīšana, lai iespējotu / atspējotu Bluetooth.
- „Температура” (Temperatūra) – temperatūras uzstādīšana.
- „Час” (Stundas) – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- „Мин” (Min) – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- ЭКСПРЕСС (Ekspres) – programmas ЭКСПРЕСС palaišana.
- „Меню” (Izvēle/Autosildīšana) – gatavošanas automātiskās programmas izvēle.
- „Старт” (Starts) – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana.
- Displejs.

**Displeja uzbūve A3**

- Automātiskās programmas ЭКСПРЕСС izpildīšanas indikators.
- Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators.
- Gatavošanas etapu indikators.
- Programmas МУЛЬТИПОВАР uzstādītās temperatūras indikators.
- Funkcijas atliktais starts darbības indikators.

- Gatavošanas programmas darbības indikators.
- Laika vienību indikators.
- Gatavošanas programmu indikatori.

**I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS**

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

**!** Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru uz ierīces korpusa!

Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, sliņpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

**STOP** UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokuriem.

Ir aizliegts pacelt ierīci ar bļodas rokuriem!

Neieslēdziet ierīci bez bļodas vai tukšas bļodas iekšpusē-nejaucas gatavošanas programmas iedarbināšanas gadījumā tas novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā neuzliesmojošu pārklājumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet bļodā mazu dārzeņu vai saulespuķu eļļu.

**II. IERĪCES LIETOŠANA****Tehnoloģija Ready for Sky REDMOND**

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

- Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantojamās ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšetdatorā.

**i** Minimālo operētājsistēmas atbalstāmo versiju precīzījiet kompānijas oficiālajā mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai pielikuma aprakstā veikalos App Store un Google Play.

- Startējiet pielikumu Ready for Sky REDMOND, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajam norādēm.

**Negaistoša atmiņa**

Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M92S ir negaistoša atmiņa. Strāvas padeves pārtraukuma gadījumā, kamēr gatavošanas programma darbojas, iestatījumi tiek saglabāti ierīces atmiņā. Kad jauda tiek atjaunota, displejs paliks ieslēgts, līdz jauda ir izslēgta.

**i** Ja temperatūras starpība bļodā ir mazāka par 5°C, kad jauda ir izslēgta, ierīce turpinās darboties.

Ja temperatūras starpība ir lielāka par 5°C, programma tiks apturēta-displejā mirgos laika indikators un darbības programmas indikators. Nav gatavošanas laika atskaite. Tajā pašā laikā vienu reizi minūtē pusstundu atskanēs 1 pīkstiens.

Lai turpinātu gatavošanas procesu, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Старт”. Gatavošanas laika indikators būs nepārtraukti. Atpakaļskaitīšanas turpināsies.

Ja gatavošanas process turpinās 30 minūtes, ierīce nonāks gaidīšanas režīmā. Nospiediet un turiet nospiestu pogu „Отмена/пазореб”, lai pārtrauktu gatavošanas indikatora mirgošanu.

Ja strāvas padeve ir izslēgta laikā kavēšanās darbība, displejs būs ieslēgts, kad jauda ir ieslēgta, līdz ar laika aiztures funkciju indikators mirgo, gatavošanas programma turpinās strādāt.

Lai pārtrauktu laika aizkavēšanos, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Отмена/пазореб”.

**Gatavošanas laika iestatīšana**

Multikatlām var patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu ЭКСПРЕСС. Maņas solis un iespējams laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Izvēloties gatavošanas programmu, laika indikators sāks mirgot. Lai palielinātu stundu vienības, spiediet pogu Час, lai palielinātu minūšu vienības – pogu Мин. Lai pārīrīnātu vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

**i** Dažām automatiskajām programmām iestatīt gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un programmai НА ТИПУ iestata gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programma darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvauka daudzuma sasniegšanas.

Programmai МАКАРОННl iestatīt gatavošanas laika atskaitē sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas Чашам atkārtotas nospiešanas.

**Funkcija Atliktais starts**

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas Starts nospiešanas.

Lai iestatītu atliktā starta laiku, pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu Отложенный старт. Lai palielinātu stundu vienības, spiediet pogu Час, lai palielinātu minūšu vienības – pogu Мин. Lai pārīrīnātu vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

**i** Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas ЖАРКА, МАКАРОННl un ЭКСПРЕСС.

Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, utt.).

**Gatavo ēdīenu temperatūras uzturēšana**

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt gatavo ēdīenu temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Ja darbojas automātiskā sildīšana, deg pogas Отмена/пазорpee" indikators, uz displeja atspoguļojas dotā režīma darbības laika tiešā atskaitē.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var izslēgt, nospiežot un turot nospiestu pogu Отмена/пазорpee", līdz atskanēs skaņas signāls.

**i** Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama, izmantojot programmu МАКАРОННl, ЙОГУРТ u ЭКСПРЕСС.

Programmu МУЛЬТИПОВАР iestatot gatavošanas temperatūru, kura ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funkcija tiks automātiski izslēgta. Lai ieslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu Меню" programmas darbības laikā.

**Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana**

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaizot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu Меню" tik ilgi, kamēr pogas Отмена/пазорpee" indikators nodzīsīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu Меню" (pogas Отмена/пазорpee" indikators iedegsies).

**Ēdienu uzsildīšanas funkcija**

Multivāres katlu var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārīeciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
2. Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīrīklam.
3. Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu Отмена/пазорpee" līdz atskan skaņas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdīenu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 12 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu Отмена/пазорpee", kamēr nenodzīest atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.

**i** Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdīenu uzsildītā veidā līdz pat 12 stundām, neiesakām atstāt uzsildīto ēdīenu vairāk kā 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.

**Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi**

**!** SVARĪGI! Ja jās izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktos), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100°C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī pasta iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas ЖАРКА, ХЛЕБ, БЫЛЕЧКА.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multikatla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārīecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo skalas atzīmi trauka iekšpusē. Pārīecinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar sildelementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīrīklam.
4. **UZMANĪBU!** Ja jās gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.
5. Nospiežot pogu Меню, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegsies atbilstošās programmas indikators).
6. Lai uzsāktu programmas ЭКСПРЕСС darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiestu pogu EXPRESS, kamēr uz displeja iedegsies indikators ЭКСПРЕСС. Programmas darbības laikā neatspoguļosies darbības laika atpakaļskaitīšana.
7. Programmai МУЛЬТИПОВАР ir paredzēta gatavošanas temperatūras iestatīšana līdz programmas darbības sākumam (ierīcē iestatītā temperatūra ir 100°C). Spiežot pogu Температура", iestatiet parametra vēlamās vienības.
8. Ja neapmierina ierīcē iestatītais gatavošanas laiks, to var izmainīt.
9. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktās starta laiku.
10. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiestu pogu Чашам" tik ilgi, kamēr iedegsies pogu Чашам" un Отмена/пазорpee" indikatori. Atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas, laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz vai pēc ūdens uzvārīšanās traukā.

**i** Izmantojot programmu МАКАРОННl, par ūdens uzvārīšanas un nepieciešamību ielikt produktus traukā, pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas Чашам atkārtotas nospiešanas.

9. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu Меню" tik ilgi, kamēr nodzīest pogas Отмена/пазорpee" indikators. Atkārtoti nospiežot pogu Меню", var atkal ieslēgt minēto funkciju.
10. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (deg pogas Отмена/пазорpee" indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas Чашам" indikators).

**i** Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai atslēgtu automātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu Отмена/пазорpee".

**!** Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M92S. Tās ir apkopotas grāmatā un ir izstrādātas speciāli šim modelim.

**!** Ja jums nesanāk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automatiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu МУЛЬТИПОВАР ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

**Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnieciskajiem iestatījumiem)**

Programma	Lietošanas ieteikumi	Laika atskaitē no ūdens uzvārīšanās brīža uzsāktās gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Atliktais starts, st.	Automātiskā sildīšanas, st.
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku. Temperatūras manulās regulēšanas diapazons: 35-170°C ar iestatīšanas soli pa 1°C	30 min	5 min – 1 St / 1 min 1 St – 12 St / 5 min	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min	24	12



Programma	Lietošanas ieteikumi	Laika atskaites no ūdens uzvārīšanas brīža	Ierīces iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/iestatīšanas solis	Militais stars, st.	Automātiskā sildīšana, st.
ТУШЕНИЕ	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana		1 St	10 min – 12 St / 5 min	24	12
ЖАРКА	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana		15 min	5 min – 1 St 30 min / 1 min		12
СУП	Buljoni, mērci, dārzeņu un auksto zupu gatavošana		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	12
НА ПАРУ	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana.	✓	20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
МАКАРОНЫ	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana.	✓	8 min	2 min – 1 St / 1 min		
ТОПЛЕНИЕ	Karsēta piena, sautētas gaļas, siltiņu, galera gatavošana		5 St	30 min – 12 St / 10 min	24	12
ВАРКА	Dārzeņu un pārkšaugu vārīšana		40 min	10 min – 12 St / 5 min	24	12
ВЫПЕЧКА	Keksu, biskvītu, saņemumu, rauga un kārtainās mīklas pirāgu gatavošana		1 St	10 min – 8 St / 5 min	24	4
КРУПЫ	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdenī vārīto iridno putru gatavošana.		35 min	5 min – 4 St / 5 min	24	12
ПЛОВ	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana.		1 St	10 min – 1 St 30 min / 10 min	24	12
ЙОГУРТ	Dažādu jogurtu pagatavošana		8 St	10 min – 12 St / 10 min	24	
ПИЦЦА	Picas pagatavošana		25 min	10 min – 1 St / 5 min	24	4
ХЛЕБ	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot mīklas raudzēšanu).		3 St	1 St – 6 St / 10 min	24	3
ДЕСЕРТЫ	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana		20 min	5 min – 2 St / 5 min	24	12
ЭКСПРЕСС	Ātra risu un ūdenī vārīto iridno putru gatavošana					

**STOP** Ja jūs izmantojat МУЛЬТИПОВАР programmu ūdens vārīšanai (piemēram, gatavojot produktus), ir aizliegts iestatīt gatavošanas temperatūru virs 100°C.

### III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Bezpiena, siera pagatavošana

- Halvas gatavošana
- Trauku sterilizācija
- Šķīdru produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana



Ēdienu sadaļā norādītās receptes var atrast receptu grāmatā vai mājas lapā [www.redmond.compy](http://www.redmond.compy).

### IV. GATAVOŠANAS PADOMI

#### Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

Zemāk redzamajā tabulā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kuras tiek pieļautas gatavojot ēdienu multikatlā, kā arī apskatīti iespējamie cēloņi un risinājumi to novēršanai.

#### EDIENS NAV KĀRTĪGI PAGATAVOJIES

Iespējamie iemesli	Risinājuma veidi	
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā nevietiet multikatla vāku vaļā bez vajadzības. Aizvēriet vāku līdz klikšķim. Pārliedzinieties, ka nekas netraucē cieši aizvērt ierīces vāku un iekšējā vāka bīves gumija nav deformējusies	
Ir sliktas kontakts starp trauku un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ierīces korpusā ir jāatrodas līdzen, tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliedzinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska piesārņošanu	
Nepareiza ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lietas gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Izvēlēta recepte neder gatavošanai šajā multikatlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotajam ierīces modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Gatavojot ar tvaiku: traukā ir pārāk maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā	
Cepot	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā planā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (cepot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Traukā ir pārāk liels mitrums	Cepot neaizvēriet multikatla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldinātos produktus pirms cepšanas obligāti atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljoni iztvaiko vārot produktus ar paaugstinātu skābes saturu	Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus	
Mīklas izstrādājumiem (mīkla nav izcepusies)	Rūgšanas procesā mīkla ir pietūpusi pie iekšējā vāka un nosprostojuši tvaika izplūdes vārstu	Ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
	Traukā ir ieliets pārāk daudz mīklas	Izmantojiet mīklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

#### PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Kļūdaina poduktu vai gatavošanas laika izvēle. Sastāvdaļu izmērs ir pārāk mazs	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi atradies automātiskās sildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot automātiskās sildīšanas funkciju. Ja modelim ir pārdevta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

**VĀROT PRODUKTS PĀRVĀRĀS**

Vārot pienu putru piens pārvārās	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pasteurizētu pienu ar 2,5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir apstrādātas nepareizi (slikti noskalotas, utt.). Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai produkti ir nepareizi izvēlēti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļām un to proporcijai, sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei Graudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas

**ĒDIENS PIEDEG**

Trauks ir silti iztīrīts pēc pēdējās gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepto: esat aizmirsuši ieliet traukā eļļu, nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepto ielejiet traukā nedaudz eļļas – tā, lai plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež uz otru pusi
Sautējot: traukā nav pietiekams mitruma daudzums	Ielejiet traukā vairāk šķidruma. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības neveriet vaļā multikatla vāku
Vārot: traukā nav pietiekami daudz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Miklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms miklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā)

**PRODUKTS IR PĀRĀK BIEŽI MAIŠĪTS**

Produkts ir pārāk bieži maišīts	Vienkārši cepto produktus, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR MITRS**

Izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas rada lieku mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, saldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur daudz mitruma vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavas izstrādājums ir pārāk ilgi turēti aizvērtā multikatlā	Izņemiet izstrādājumu no multikatla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar iestēgu automātiskās sildīšanas funkciju

**MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS**

Slikti sakultas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mikla pārāk ilgi ir stāvējusi ar cepamo pulveri	
Nav izsijāti milti vai ir slikti izmīcīta mikla	
Pļējautas kļūdas sastāvdaļu ievietošana	
Izvēlēta recepte nav piemērota gatavošanai šī modeļa multikatlā	

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

**Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem**  
(uz 500 g produkta ar ūdens tilpumu 600-1000 ml)

Produkts	Gatavošanas laiks, min.	Produkts	Gatavošanas laiks, min.
Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	20/30	Manti/hinkali	20
Jēra gaļas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	30	Kartupeļi (sagriezti 4 daļās)	20
Vistas fileja (1,5-2 cm kubiņi)	15	Burkāni (1,5-2 cm kubiņi)	30
Frikadeles/ kotletes	15/20	Bietes (sagrieztas 4 daļās)	80
Zivs (fileja)	10	Dārzeņi (svaigi saldēti)	15
Jūras veltes (svaigi saldētas)	5	Vistu olas	10

**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 programmas МУЛЬТИПОВАР temperatūras režīmu izmantošanai**

Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)	Darba temperatūra, °C	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35	Miklas raudzēšana, etiķa pagatavošana	105	Galēta pagatavošana
40	Jogurta pagatavošana	110	Sterilizācija
45	Skābēšana	115	Sirupa pagatavošana
50	Raudzēšana	120	Siltiņņu pagatavošana
55	Fadža pagatavošana	125	Sautētas gaļas pagatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana	130	Sacepuma pagatavošana
65	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā	135	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garozīņu.
70	Puņša pagatavošana	140	Žāvēšana
75	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana	145	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
80	Karstvina pagatavošana	150	Gaļas cepšana folijā
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks	155	Rauga miklas izstrādājumu cepšana
90	Sarkanās tējas pagatavošana	160	Putnu gaļas cepšana
95	Piena putru pagatavošana	165	Steiku cepšana
100	Bezē, ievārījumu pagatavošana	170	Fritēšana (vārīšana eļļā) (fri kartupeļi, vistas nageti, utt.)

## V. IERĪCES KOPŠANA

### Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās lietošanas, kā arī smaku likvidēšanai pēc gatavošanas iesakām 15 minūtes pavērt pusi citrona, izmantojot programmu HA ΠΑΡΥ.
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikattā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsilīt multikattā, izmantojot ēdienu uzsilīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstoši laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī silīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.

**⚠ AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdienu.**

**STOP AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!**

- Esiet uzmanīgi tīrot multikattā gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un noņemamo tvaika vārstu ir nepieciešams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas multikattā ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo virsmu tīrīt pēc nepieciešamības.

### Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu tīriet ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notecējumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

### Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī var mazgāt trauku mazgājama mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ieliejet traukā siltu ūdeni un atstājet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam veiciet tīrīšanu.

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikattā korpusā.

Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretspieduma pārklājuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

### Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

Alumīnija vāka noņemšanas un uzstādīšanas secību skat. shēmā **A4**.

Pamatvāka un noņemamā vāka tīrīšanai izmantojiet mitru virtuves salveti vai sūkli. Pirms iekšējā vāka uzstādīšanas atpakaļ, rūpīgi noslaukiet abu vāku virsmas.

### Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā ierīces vāka iekšpusē. Tīrīšanas secību skat. shēmā **A5**.

**STOP UZMANĪBU!** Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nestiepiet un nesavirpiniet to noņemot, tīrot un uzstādot.

### Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas speciālā iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam un satek speciālā konteinerī, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā. Lai iztīrītu konteineri, noskalojiet to zem ūdens strūklas, sekojot augstāk norādītajiem noteikumiem. Atlikušo kondensātu iedobē apkārt traukam var likvidēt ar virtuves salveti.

### Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidruma, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšana ierīces darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netirumi tur ir iekļuvši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.

**⚠ Pirms multikattā darba kameras tīrīšanas pārlicinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!**

Darba kameras sānu sienas, silīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uznavu (kas atrodas silīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiežot uz sensora uznavu.

Silīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot vidēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.

**i** *Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties silīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pareizu darbību.*

### Transportēšana un Uzglabāšana

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausa, lai vēdināmā vietā, tālāk no silīdošām 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 piekļūšanas.

## VI. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus multikattam un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond-company](http://www.redmond-company) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

## VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E5	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizvēriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam
Ierīce nesislēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei (vai) kontaktligzdai Bojāta kontaktligzda Tīklā nav elektropadeves	Pārlicinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas) Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi) Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni Silīšanas disks ir ļoti netīrs	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas Uzstādiet trauku līdzeni Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet silīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvusi svešķermeņi Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Uzstādiet trauku līdzeni Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizveriet vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

Bojājums	Iespējamais cēlonis	Bojājuma novēršana
Ierīces sinhronizācija vai datu pārsūtīšana uz mobilo ierīci nav izdevusies (uz displeja parādās paziņojums par kļūdu)	Mobilajai ierīcei ir atslēgta Bluetooth funkcija	Ieslēdziet mobilajai ierīcei Bluetooth funkciju
	Multitakts un mobilā ierīce atrodas pārāk tālu viena no otras vai radiosignālam ir šķēršļi	Pārieicinieties, ka distance starp ierīcēm nav lielāka par 15 metriem un nav nekādu šķēršļu radiosignālam

**i** **UZMANĪBU!** Gadījumā, ja rodas kādi traucējumi darbā ar Ready for Sky REDMOND pielikumu, nav obligāti jāvērsas servisa centrā. Vērsieties pie REDMOND tehniskā atbalsta dienesta un saņemiet mūsu speciālistu konsultāciju par kļūdas vai/ un traucējumu novēršanu darbā ar Ready for Sky REDMOND Jūsu priekšlikumi un ieteikumi tiks ņemti vērā veicot nākamās atjauninājumus. REDMOND produkcijas lietotāju atbalsta dienesta kontaktinformāciju, atbilstošu Jūsu valstij, varat atrast mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Jūs varat arī saņemt palīdzību, mājas lapā aizpildot atgriezeniskā ziņojuma formu.

Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.

## VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS



\* Standarta garantija ir 1 gads. Papildu gadu bezmaksas servisa apkopes tiek piešķirts pēc reģistrācijas <https://warranty.redmond.company/>



### 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: neizmetiet 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 vērtīgo 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 elektroniski 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 kasutusaeaga.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhendumata tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

## OHUTUSMEETMED

- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnõuete ja kasutusjuhiste eiramisest.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust 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 pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.



**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 töstmist 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 väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.



**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 vöökehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.



**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.



**TÄHELEPANU!** Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	SkyCooker RMC-M92S	Anuma maht.....	5 l
Võimsus.....	860-1000 W	Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline – Anato®
Pinge.....	220–240 V, 50/60 Hz	Ekraan.....	LED
Elektrilõõgikaitse.....	Klass I	Auruklapp.....	eemaldatav
Andmete edastamise protokoll.....	Bluetooth v4.0	Sisekaas.....	eemaldatav
Toetab operatsioonisüsteeme.....	iOS, Android	Välismõõtmed.....	377 × 285 × 240 mm
3D-soojendus.....	olemas	Netokaal.....	3,5 kg

**Programmid**

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ (MAKARONID)	13. ЙОГУРТ (JOGURT)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)	8. ТОПЛЕНИЕ (AURUTAMINE)	14. ПИЦЦА (PITSA)
3. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)	9. ВАРКА (KEETMINE)	15. ХЛЕБ (LEIB)
4. ЖАРКА (PRAADIMINE)	10. ВЫПЕЧКА (KÕRPETISED)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERTID)
5. СУП (SUPP)	11. КРУПЫ (TERAVILJAD)	17. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
6. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE)	12. ПЛОВ (PLOVBF)	

**Funktsioonid**

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	olemas, kuni 12 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	olemas, kuni 12 h
Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h

**Komplektatsioon**

Multikeetja.....	1 tk.	Lame lusikas.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.	Frittimiskorv.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.	Raamat retsepti.....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.	Kasutusjuhend.....	1 tk.
Mõõteklaas.....	1 tk.	Hooldusraamat.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.	Elektritoitejuhe.....	1 tk.

■ Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud häve ±10%.

**Multikeetja konstruktsioon A1**

- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Seadme kaas              | 9. Eemaldatav auruklapp            |
| 2. Eemaldatav sisekaas      | 10. Lame lusikas                   |
| 3. Anum                     | 11. Kopsik                         |
| 4. Kaane avamis nupp        | 12. Mõõteklaas                     |
| 5. Ekraaniga juhtpaneel     | 13. Konteiner aurul valmistamiseks |
| 6. Korpus                   | 14. Elektritoitejuhe               |
| 7. Ülekandmise käepide      | 15. Frittimiskorv                  |
| 8. Kondensaadi kogumise nõu | 16. Kopsiku- ja lusikahoidja       |

**Juhtpaneel A2**

- „Отмена/пазорева“ (Lõpetamine/Soojendamine) – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine.
- „Олжженный старт“ (Eelseadistus) – eelseadistuse režiimi sisselülitamine, Bluetooth lubamine/keelamine.
- „Температура“ (Temperatuur) – temperatuurirühenduse indikaator.
- „Час“ (Tunnid) – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- „Min (Minutid)“ – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- ЭКСПРЕСС (Ekspress) – programmi ЭКСПРЕСС käivitamine.
- „Меню“ (Menüü/Autosoojendus) – automaatselt valmistamisprogrammi valik.
- „Старт“ – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
- Ekraan.

**Ekraani seadmestus A3**

- Automaatprogrammi ЭКСПРЕСС töö indikaator.

- Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
- Valmistamisetapi indikaatorid.
- Temperatuurirühenduse indikaator programmis МУЛЬТИПОВАР.
- Viitstardirežiimi indikaator
- Toiduvalmistusprogrammi töö indikaator.
- Ajanäidu indikaator.
- Toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.

**I. ENNE ESMAST SISSELÜITAMIST**

Pakkiye seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.

⚠ Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt!

Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.

Aseta seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeetidele, dekoratiivsetele katele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambri põhja vahel ei tohi olla kõvalisi esemeid.

STOP TÄHELEPANU! Seadme tõstmine täidetud kaussiga on keelatud.

Seadme tõstmine kausi käepidemetega on keelatud!

Ärge lülitage seadet sisse, ilma seasi kaussi või tühi kauss – juhustiku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatakse vähe taimset või päevalilleõli kaussi.

**II. SEADME KASUTAMINE**

**Tehnoloogia Ready for Sky REDMOND**

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

- Laadige programm alla rakendustepest App Store või Google Play (olenevalt kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutisse.
- Minimaalselt toetava operatsioonisüsteemi versiooni täpsustage komarii ametlikul kodulehel [www.redmond.company.voi.App](http://www.redmond.company.voi.App) või App Store ja Google Play lisaide kirjelduses.
- Käivitage rakendus Ready for Sky REDMOND, looge konto ja järgige kuvatavaid viipasid.

**Muutmatu mälu**

REDMOND SkyCooker RMC-M92S on lendumatu mälu. Toitekatkestuse korral, kui toiduvalmistamisprogramm töötab, salvestatakse seadistused seadme mälu. Kui toide on taastatud, jääb ekraan sisse, kuni toide on välja lülitatud.

ⓘ Kui kausi temperatuurierinevus on väljalülitatud olekus alla 5°C, jätkab seade töötamist.

Kui temperatuuride vahe on suurem kui 5°C, programm on peatatud, – aja indikaator ja töötava programmi märgutuli vilgub ekraanil. Ei ole Tagaplaanil cooking aega. Samal ajal, üks minut pool tundi 1 piisub.

Et jätkata toiduvalmistamisprotsessi, vajutage ja hoidke all „Старт“ nuppu. Toiduvalmistamise ajal indikaator on pidevalt. Stardioloendus jätkub.

Kui toiduvalmistamise protsess ei kesta 30 minutit, aparaat läheb ooterežiimi. Vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/пазорева“, et takistada toiduvalmistamise märgutule vilkumist.

Kui toide on välja lülitatud ajal viivitusteta käitamine, ekraan jääb, kui toide on sisse lülitatud, kuni viitaja funktsiooni indikaator hakkab vilkuma, toiduvalmistamis programm jätkab tööd.

Ajanihke katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/пазорева“.

### Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal saab ise toiduvalmistusaja määrata igas programmis peale programmi ЭКСПРЕСС. Muudatuse samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Toiduvalmistusprogrammi valimisel hakkab ajanäht vilkuma. Tunniäridu suurendamiseks vajutage nuppu „Час“, minutinäridu suurendamiseks nuppu „Мин“. Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

- i** Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seadud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud tootemperatuuri. Kui valate näiteks seadud sisepoti külma vett ja seate programmis НА ПАРУ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seadud aja mahulugemine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis. Programmis МАКАРОНИ algab seadud toiduvalmistusaja mahulugemine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Смап“ vajutamist.

### Funktsioon viitardirežiimi

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille jooksul peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutit kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisega, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile „Старт“ vajutamist. Viitardi aja määramiseks vajutage pärast toiduvalmistusprogrammi valimist nuppu „Отложенный старт“. Tunniäridu suurendamiseks vajutage nuppu „Час“, minutinäridu suurendamiseks nuppu „Мин“. Parameetri väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.

- i** Viitardifunktsiooni ei saa kasutada programmides ЖАРКА, МАКАРОНИ ja ЭКСПРЕСС. Juhul kui toidu koostisainete hulka on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt munad, värsked piim, liha, juust jms), ei ole viitardifunktsiooni kasutamine soovitatav

### Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitab sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70-75°C 12 tunni vältel. Automaatse soojashoidmise ajal põleb nupu „Отмена/пазорев“ indikaator ning ekraanil näidatakse aega, mille vältel seade on selles režiimis töötanud. Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Отмена/пазорев“ ja hoidke seda all, kuni kostab signaal.

- i** Programmide МАКАРОНИ, ЙОГУРТ ja ЭКСПРЕСС kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa. Kui seate toiduvalmistustemperatuuri programmis МУЛЬТИОВАР alla 80°C, on automaatse soojashoidmise funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Automaatse soojashoidmise sisselülitamiseks vajutage ja hoidke programmi töötamise ajal all nuppu „Меню“.

### Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas on võimalus nimeetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi „Меню“, kuni klahvi „Отмена/пазорев“ indikaator kustub. Autosoojenduse taasilülitamiseks vajutage klahvi „Меню“ veelkord (süübi klahvi „Отмена/пазорев“ indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
2. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi „Отмена/пазорев“ helisignaali kolmiseni. Ekraanil süübi vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70-75°C ja võib hoida toitu kuuma 12 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi „Отмена/пазорев“, kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.

- i** Vaatamata sellele, et multikeetja võib toidu hoida soojana kuni 12 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

### Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

- ⚠** TÄHTSI! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisele), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid riskeid. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada vee keetmiseks programme ЖАРКА, ХЛЕБ, БЫЛПЕЧКА.

1. Mõttekeetja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisepoti ja asetage sisepott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei künidiks kõrgemale sisepoti sisekülgel olevast maksimaaltasemest tähistusest. Jälgige, et sisepott ei oleks viltu ja et see asetseks tihedalt vastu kuumtuselementi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

- i** ТАНЕЛЕПАНУ! Kui küpsatate kõrgel temperatuuril suure koguse taimetõugu, jätke seadme kaas alati lahti.
4. Vajutades klahvi „Меню“ valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süübi vastava programmi indikaator).

- i** Programmis ЭКСПРЕСС käivitamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all nuppu ЭКСПРЕСС, kuni ekraanil süübi indikaator ЭКСПРЕСС. Selle programmi töötamise ajal programmi tööaja mahulugemist ei kuvata.

5. Programmis МУЛЬТИОВАР saab toiduvalmistustemperatuuri kuni programmi käivitamiseni muuta (vaikimisi on temperatuur 100 °C). Vajutage nuppu „Температура“ ja määrake parameetri väärtus oma soovi järgi.
6. Kui vaikimisi määratud toiduvalmistusajaga teid ei rahulda, saate seda muuta.
7. Vajaduse korral sisetage viitaeg.
8. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi „Старт“, kuni süttivad klahvide „Старт“ ja „Отмена/пазорев“ indikaatorid. Olenevalt valitud programmist käivitub aja mahulugemine kohe või pärast vee keemaminekut sisepotis.

- i** Programmis МАКАРОНИ kasutamisel annab vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest märku helisignaal. Toiduvalmistusaja mahulugemine algab teist korda nupu „Смап“ vajutamisel.

9. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi „Меню“, kuni kustub klahvi „Отмена/пазорев“ indikaator. Klahvi „Меню“ teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.
10. Valmistamisprogrammi lõppemise teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi „Отмена/пазорев“ indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi „Старт“ indikaator).

- i** Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/пазорев“.

- 📖** Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovime kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M92S lisatud raamatus toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.

- 💡** Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käiseadistustega programmi МУЛЬТИОВАР, mis avab teie toiduvalmistamise eksperimenditeele suured võimalused.

### Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadend)

Programm	Kasutussoovitused	Aja mahulugemine vee keemaminekut	Vaikimisi määratud toiduvalmistusajad	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmisamm	Vitstari, tundides	Automaatne soojashoidmine, tundides
МУЛЬТИОВАР	Erinevate toitude valmistamine temperatuuriga seadmisega võimalusega. Temperatuuri käitsi reguleerimise vahemik: 35-170°C, 1°C – muutmissammuga	30 min	5 min – 1 tund / 1 min 1 tund – 12 tundi / 5 min	24	12	
МОЛОЧНАЯ КАША	Piimapatrude valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 min	24	12	
ТУШЕНИЕ	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	10 min – 12 tundi / 5 min	24	12	
ЖАРКА	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 min		12	

Programm	Kasutussoovitused	Aja mahulugemine vee keemaminekust	Valikmisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Viljastat, tundides	Automaatne soojaspidamine, tundides
СУП	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine		1 tund	10 min – 8 tundi / 5 min	24	12
НА ПАРУ	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	✓	20 min	5 min – 2 tundi / 5 min	24	12
МАКАРОНИ	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaadide keetmine	✓	8 min	2 min – 1 tund / 1 min		
ТОМЛЕНИЕ	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tar- retise valmistamine		5 tundi	30 min – 12 tundi / 10 min	24	12
ВАРКА	Juurviljade ja ubade keetmine		40 min	10 min – 12 tundi / 5 min	24	12
ВЫПЕЧКА	Soovitatakse keekside, biskviitide, vormiroogade, pärimis- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks		1 tund	10 min – 8 tundi / 5 min	24	4
КРУТЫ	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrude keetmine veel		35 min	5 min – 4 tundi / 5 min	24	12
ПЛОВ	Erinevate pilafide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)		1 tund	10 min – 1 tund 30 min / 10 min	24	12
ЙОГУРТ	Erinevate jogurtite valmistamiseks		8 tundi	10 min – 12 tundi / 10 min	24	
ПИЦЦА	Pitsa valmistamine		25 min	10 min – 1 tund / 5 min	24	4
ХЛЕБ	Nisu – ja rukki jahust leiva valmistamine (lülitab endas ka taigna kergitamist)		3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 min	24	3
ДЕСЕРТЫ	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjadest desserte valmistamine		20 min	5 min – 2 tundi / 5 min	24	12
ЭКСПРЕСС	Riisi, sõmerate putrude kiire valmistamine					

**STOP** Kui te kasutate МУЛЬТИПОВАР programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), on KEELATUD määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.

### III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Halvaa valmistamine
- Nõude steriliseerimine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine
- Lastetoitude soojendamine



Toitude osas viidatud retseptide leiate retseptiraamatust või veebisaidilt [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany).

## IV. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Vead toiduvalmistamisel ja nende lahendamine

Allpool olevas tabelis on toodud multikeetjaga toiduvalmistamisel esinevad tüüpvead, nende võimalikud põhjused ja lahendused.

#### TOIT EI SAANUD VALMIS

Võimalik põhjus	Lahendusviis	
Unustasite sulgeda seadme kaane või ei sulgenud seda tihedalt, seetõttu ei olnud toiduvalmistustemperatuur piisavalt kõrge	Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Veenduge, et miski ei segaks seadme kaane tihedat sulgumist ja et kummitihend sisekaanel ei oleks deformeerunud	
Sisepott ei ole tihedalt vastu kuumutuselementi, seetõttu ei olnud temperatuur piisavalt kõrge	Sisepott peab olema seadme korpuses otse ja tihedalt vastu kuumutuselementi. Veenduge, et multikeetja töökambris ei oleks võõrkehi. Ärge laske kuumutusplaadil määruda	
Valesti valitud koostisained. Potti pandud toiduaine ei sobi valitud viisil valmistamiseks või valisite vale toiduvalmistusprogrammi. Toiduained on lõigatud liiga suurteks tükkideks või ei ole järgitud toiduainete koguseid. Toiduvalmistusaeg on valesti seatud (arvestatud). Valitud toiduretsept ei sobi selles multikeetjas valmistamiseks	Soovitatav on kasutada soovitatud (selle mudeli jaoks kohandatud) retsepte. Kasutage usaldusväärseid retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamismeetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama valitud retseptile	
Toiduainete aurutamisel: sisepotis on piisavas koguses auru tekkimiseks liiga vähe vett	Valage potti kindlasti retseptis soovitatud kogus vett. Kui kahtlete, kontrollige veetaset toiduvalmistamise ajal	
Praadimisel	Valasite sisepotti liiga palju taimeõli	Tavaliseks praadimiseks piisab, kui õli katab sisepoti põhja õhukese kihina. Frittimisel järgige retsepti juhiseid
	Sisepotis on liiga palju niiskust	Ärge pange praadimise ajal kaant peale, kui seda ei ole retseptis nõutud. Külmutatud toiduained sulatage ja nõrutage kindlasti enne praadimist
Keetmisel: happeliste toiduainete keetmisel keeb puljong üle	Mõned toiduained vajavad enne keetmist eritöötlmist: pesemist, passeerimist vms. Järgige valitud retsepti juhiseid	
Küpsetamisel (tainas ei küpsend läbi)	Tainas kerkis sisepoti kaaneni ja ummistas auruklapi	Pange sisepotti vähem tainast
	Panite potti korraga liiga palju tainast	Eemaldage küpsetis sisepotist, pöörake ümber ja pange potti tagasi. Seejärel jätkake küpsetamist. Edaspidi pange sisepotti korraga vähem tainast

#### TOIDUAINED LAGUNESID KEETMISEL

Eksisite toiduaine tüübi valimisega või määrasite (arvestasite) toiduvalmistusaja valesti. Liiga väikesed kogused	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise meetod, toiduainete kogused ning programmi ja toiduvalmistusaja valik peavad vastama retsepti soovitusetele
Toitu hoiti pärast valimist liiga kaua automaatsel soojaspidamisel	Automaatsel soojaspidamisel ei ole soovitatav liiga pikka aega sees hoida. Kui teie mudelil on selle funktsiooni eelneva väljalülitamise võimalus, kasutage seda



**TOIDUAINED KEEVAD ÜLE**

Piimapudru piim keeb üle	Piima kvaliteet ja omadused olenevad tootmiskohast ja -tingimustest. Soovitamise kasutada kõrget temperatuuri pastöriseeritud väherasvast (2,5%) piima. Vajaduse korral võib piima veega lahjendada
Toiduaineid ei töödeldud enne keetmist või töödeldi valesti (nt ei pestud põhjalikult). Ei järgitud toiduainete koguseid või valiti vale toiduaine tüüp	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistele. Täisteralisi tangeinaid, liha, kala ja mereande peab enne keetmist alati põhjalikult pesema, kuni vesi on puhas

**TOIT LÄKS KÕRBEMA**

Sisepotti ei pestud pärast eelmist toiduvalmistamist korralikult puhtaks. Sisepoti kõrbemisevastane pinnakate on kahjustatud	Enne toiduvalmistamist veenduge, et sisepott oleks puhas ja selle pinnakate poleks kahjustatud
Potti pandud toiduainete üldkogus on väiksem, kui retseptis soovitatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid
Pradimisel: unustasite sisepotti õli valada, ei pööranud toiduainet ümber või pöörasite liiga hilja	Tavalisel praadimisel valage sisepotti ainult natuke õli: nii ei see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks küpsetamiseks tuleb toiduainet regulaarselt segada või need määratud ajal ümber pöörata
Hautamisel: sisepotis pole piisavalt niiskust	Valage sisepotti rohkem vedelikku. Ärge avage toiduvalmistamise ajal ilma põhjuseta multikeetja kaant
Keetmisel: sisepotis on liiga vähe vedelikku (pole järgitud toiduainete koguseid)	Järgige tahkete ja vedelate koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: unustasite sisepoti enne küpsetamist rasvaneaga määrada	Enne taigna pottipanemist määrige sisepoti seinu ja põhja margariini või võiga. Ärge valage potti vedelat rasvaint!

**TOIT MUUTUS VORMITUKS**

Segasite toitu liiga tihti	Tavalisel praadimisel ärge segage toiduaineid rohkem kui iga 5-7 minuti järel
Määrasite liiga pika toiduvalmistusaja	Vähendage toiduvalmistusaja või järgige selle mudeli jaoks kohandatud retsepti juhiseid

**KÜPSETIS ON NÄTSKE**

Kasutasite sobimatuid koostisaineid, mis eritasid palju niiskust (mahlaid köögi- või puuvilja, külmutatud marju, hapukoort vms)	Valige retseptis ette nähtud koostisained. Püüdke mitte kasutada liiga mahlaiseid / vedelaid koostisaineid või vähendage nende koguseid miinimumini
Jätsite valmis küpsetise multikeetjasse seisma	Püüdke küpsetis kohe pärast valmisolekut välja võtta. Vajaduse korral võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud

**KÜPSETIS EI KERKINUD**

Munad ja suhkur ei olnud korralikult vahustatud	Kasutage usaldusväärseid (selle mudeli jaoks kohandatud) toiduretsepte. Koostisainete valik, nende eeltöötlemise meetod ja kogused peavad vastama retsepti soovistele
Taigen jäi liiga kauaks küpsetuspulbriga seisma	
Te ei sõelunud jahu või ei sõtkunud taigent piisavalt	
Kogused olid valesti määratud	
Valitud retsept ei sobi selle multikeetjamodeliga kasutamiseks	

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

**Soovitatav aeg erinevate toiduainete aarul valmistamiseks**

(500 g toiduainete kohta 600–1000 ml vett)

Toiduaine	Valmistamisae, min	Toiduaine	Valmistamisae, min
Sea-/veisefilee (1,5-2 cm kuubikutena)	20/30	Pelmeenid/hinkalid	20
Lambafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	30	Kartul (4 osaks lõigatud)	20
Kanafilee (1,5-2 cm kuubikutena)	15	Porgand (1,5-2 cm kuubikutena)	30
Frikadellid/kotletid	15/20	Peet (4 osaks lõigatud)	80
Kala (filee)	10	Aedviljad (värskena külmutatud)	15
Mereandide segu (sügavkülmutatud)	5	Kanamunad	10

**i** Tasub märkida, et need on vaid üldsoovitused. Reaale aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.


**Soovitused temperatuurirežiimi kasutamiseks programmis МУЛЬТИПОВАР**


Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)	Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine	105	Süldi valmistamine
40	Jogurti valmistamine	110	Steriliseerimine
45	Juuretis	115	Suhkruriipi valmistamine
50	Käärimine	120	Koodi valmistamine
55	Pumati valmistamine	125	Hautatud liha valmistamine
60	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine	130	Vormiroogade valmistamine
65	Vaakumpakendis liha valmistamine	135	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
70	Punsi valmistamine	140	Suitsutamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine	145	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
80	Hõõveini valmistamine	150	Liha küpsetamine fooliumis
85	Kohupiima või kestvate valmistamisega nõudvate toitude valmistamine	155	Pärmitaigast toodete praadimine
90	Punase tee valmistamine	160	Linnuliha praadimine
95	Piimaputru valmistamine	165	Steikide praadimine
100	Bese või moosi valmistamine	170	Frittiiris praadimine (friikartul, kanagitsad jne.)

**V. SEADME HOOLDAMINE****Üldised reeglid ja soovitused**

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjasse soovitamiseks töödelda selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis HA ПАПУ.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisepotiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjasse üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.

- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisepoti, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimelist nõudepesuvahendit.

 Seadet EI TOHI puhastada kareda lapi ega kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.

-  Seadme korpuset EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.
- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpuset vajaduse järgi. Sisepoti, siseemaliumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaata eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

### Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimelist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovitame korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

### Sisepoti puhastamine

Te võite puhastada sisepoti käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).


Kui sisepott on väga määrdunud, valage sellesse vett ja laske liugeneda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisepoti väliskülgi kindlasti kuivaks. Sagedase kasutamise korral võib sisepoti kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tundemärk.

### Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

Sisemise alumiiniumkaane mahavõtmise ja paigaldamise tegevusjärjekorda vaadake joonisel **A4**. Puhastage põhikaas ja eemaldatav sisekaas niiske köögilapi või käsna. Enne sisekaane paigaldamist pühkige mõlemad kaaned kuivaks.

### Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse süvendisse seadme kaane sisepinnal. Puhastamine järjekorda vaadake joonisel **A5**.


 **TÄHELEPANU!** Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

### Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaata spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepoti ümber ja voolab spetsiaalsesse anumasse seadme tagaosas. Nõu puhastamiseks peske seda voolava vee all, järgides eespool toodud juhiseid. Eemaldage sisepoti ümber olevasse õõnde jäänud kondensaata köögirätikuga.

### Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste ranget järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambris peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri pinnad töötorgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.

 Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgeinad, kuumutusplaadi pinna ja keske termoanduri katte (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märjal) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäädig korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmise toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keske termoanduri ümber olevasse süvendisse satub võõrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri katile tugevasti suruda.

Kui kuumutusplaadi pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

 Seadme pideval kasutamisel võib kütteketta värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korrrast ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

### Veonud ja Laonud

Enne hoiupeanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahedest ja otsest 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.

## VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.redmond.comany.com](http://www.redmond.comany.com) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

## VII. ENNE HOOLDUSKESKUSE POOLE PÕÖRDUMIST

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod	
Ekraanile ilmus veakood: E1 – E5	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või kütteelement on rikkis	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege kaas tihedalt ning lülitage seade uuesti vooluvõrku	
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavas pesa ning vooluvõrku	
	Rikkis pistikupesa	Ühendage seade korras pistikupesasse	
Seade ei lähe käima	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole	
	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebasabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebasabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole	
Toit valmib liiga kaua	Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed)	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed	
	Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu	
	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas	
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu
		Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahel ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikum on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist	

Tõhäre	Võimalikud põhused	Kõrvaldamise meetod
Andmete sünkroniseerimine või seadmist mobiil-seadmesse edastamine ei õnnestunud (ekraanile ilmus veateade).	Mobiilseadmel on Bluetooth välja lülitatud	Lülitage mobiilseadmel funktsioon Bluetooth sisse
	Multikeetja ja mobiilseade asuvad teineteisest liiga kaugel ja raadiosignaali on häiritud.	Veenduge, et seadmete vahemaa ei ületaks 15 meetrit ja miski ei takistaks raadiosignaali levi.

**i** **TÄHELEPANU!** Probleemide korral rakenduse Ready for Sky REDMOND töös ei ole hoolduskeskusesse pöördumine ilmingimata vajalik. Pöörduge REDMOND'i tehnilise toe poole ja meie spetsialistid aitavad teil vea ja/või Ready for Sky REDMOND töö tõrked lahendada. Teie ettepanekuid ja märkusi võetakse rakenduse järgmise uuenduse juures arvesse. REDMOND'i toodete kasutajatoe kontaktandmed oma riigis leiате veebisaidil [www.redmond.com.cy](http://www.redmond.com.cy). Abi saamiseks võite täita ka tagasisidevormi sellel saidil.

Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge valitud teeninduskeskuse poole.

## VIII. GARANTIIOHUSTUSED



\* Standard garantii on 1 aasta. Järgmise aasta tasuta hooldus saate pärast registreerimist <https://warranty.redmond.com.cy/>



### Keskkonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäitluseeskirjade 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 aitade 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.

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
  - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- STOP** **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
  - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
  - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- 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 опасности, 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. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. 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-M92S
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Стандарт передачи данных.....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Объем чаши.....	5 л
3D-нагрев.....	есть
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	3,5 кг

#### Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	11. КРУПЫ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	12. ПЛОВ
3. ТУШЕНИЕ	13. ЙОГУРТ
4. ЖАРКА	14. ПИЦЦА
5. СУП	15. ХЛЕБ
6. НА ПАРУ	16. ДЕСЕРТЫ
7. МАКАРОНЫ	17. ЭКСПРЕСС
8. ТОМЛЕНИЕ	
9. ВАРКА	
10. ВЫПЕЧКА	

#### Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов

#### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-CS12.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

#### Устройство мультиварки (схема А1)

1. Крышка прибора	9. Съемный паровой клапан
2. Съемная внутренняя крышка	10. Плоская ложка
3. Чаша	11. Черпак
4. Кнопка открытия крышки	12. Мерный стакан
5. Панель управления с дисплеем	13. Контейнер для приготовления на пару
6. Корпус прибора	14. Шнур электропитания
7. Ручка для переноски	15. Корзина для жарки во фритюре
8. Контейнер для сбора конденсата	16. Держатель для черпака/ложки

#### Панель управления (схема А2)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. Кнопка «Отложенный старт» – настройка функции отсрочки старта, включение/отключение функции Bluetooth.
3. Кнопка «Температура» – установка значения температуры.
4. Кнопка «Час» – установка значения часов.
5. Кнопка «Мин» (Мин) – установка значения минут.
6. Кнопка «Экспресс» – запуск программы ЭКСПРЕСС.
7. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева.
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.

#### Устройство дисплея (схема А3)

1. Индикатор выполнения программы ЭКСПРЕСС.
2. Индикатор работы программы приготовления / разогрева.
3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор значения температуры в программе МУЛЬТИПОВАР.

5. Индикатор функции отсрочки старта.
6. Индикатор работы программы приготовления.
7. Индикатор значения времени.
8. Индикаторы программ приготовления.

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

**⚠** *Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!*

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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. Уход за прибором).

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

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

**STOP** **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

*Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!*

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky REDMOND

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

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

**i** *Минимальную поддерживаемую версию операционной системы укажите на официальном сайте компании [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в описании к приложению в магазинах App Store и Google Play.*

2. Запустите приложение Ready for Sky REDMOND, создайте аккаунт и следуйте появляющимся подсказкам.

### Энергонезависимая память

Мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M92S обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора. При возобновлении электропитания на дисплее сохранится индикация до момента его отключения.

**i** *Если разница температур в чаше в момент отключения и включения электроэнергии составит менее 5 °С, прибор продолжит работу.*

*Если разница температур составит больше 5 °С, работа программы будет приостановлена – на дисплее будут мигать индикатор времени и индикатор работающей программы. Обратный отсчет времени приготовления не идет. Одновременно с этим раз в минуту на протяжении получаса будет звучать 1 звуковой сигнал.*

Для продолжения процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт». Индикатор времени приготовления будет гореть постоянно. Обратный поминутный отсчет продолжится.

Если в течение 30 минут процесс приготовления не будет продолжен, прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев», чтобы индикатор работы программы приготовления перестал мигать.

Если электропитание отключается во время работы отсрочки старта, при включении электропитания на дисплее сохранится индикация до момента отключения – индикатор функции отсрочки старта мигает, программа приготовления продолжит работу.

Чтобы прервать работу отложенного старта, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев».

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M92S можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы ЭКСПРЕСС. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления.

При выборе программы приготовления индикатор времени начнет мигать. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час», значения минут – кнопку «Мин». Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** *В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе НА ПАРУ время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.*

*В программе МАКАРОНЫ отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».*

### Отсрочка старта программы

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

Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Для установки времени отсрочки старта после выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отложенный старт». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час», значения минут – кнопку «Мин». Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** *Функция отсрочки старта недоступна при использовании программ ЖАРКА, МАКАРОНЫ и ЭКСПРЕСС. Не рекомендуется использовать данную функцию, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).*

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75 °С до 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается прямая отсчет времени работы в данном режиме.

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

**i** *Функция автоподогрева недоступна при использовании программ МАКАРОНЫ, ЙОГУРТ и ЭКСПРЕСС.*

*При установке температуры приготовления в программе МУЛЬТИПОВАР ниже 80 °С функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. Для включения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Меню» во время работы программ.*

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M92S предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите и удерживайте кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не загорится.

## Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M92S можно использовать для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Начнется прямой отсчет времени разогрева.

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



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

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

4. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
5. 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.
6. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- И** **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
7. Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления. Индикатор соответствующей программы на дисплее будет мигать.
- И** Для запуска программы ЭКСПРЕСС в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку ЭКСПРЕСС, пока на дисплее не загорится индикатор ЭКСПРЕСС. Во время работы данной программы обратный отсчет времени работы отображаться не будет.
8. В программе МУЛЬТИПОВАР предусмотрена возможность настройки температуры приготовления до старта программы (температура по умолчанию составляет 100°C). Нажимая кнопку «Температура», установите значение параметра.
9. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение.
10. При необходимости установите время отложенного старта.
11. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт», загорятся индикаторы кнопка «Старт» и «Отмена/Разогрев». В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени начнется сразу или после закипания воды в чаше.
- И** При использовании программы МАКАРОНЫ о моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».
12. Чтобы заранее отключить функцию автоподогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
13. 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 (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- И** Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке SkyCooker RMC-M92S кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта, ч	
					Автоподогрев, ч	Автоподогрев, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–170°C с шагом в 1°C		30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Варка каш с использованием пастеризованного молока малой жирности		10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	24	12
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд		1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой		15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин		12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	12
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	✓	20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	24	12
МАКАРОНЫ	Варка макаронных изделий, сосисок,пельменей или яиц. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	✓	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушения, рульки		5 ч	30 мин – 12 ч / 10 мин	24	12
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов		40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	4
КРУПЫ	Варка различных круп, гарниров, рассыпчатых каш на воде		35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	24	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова		1 ч	10 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	24	12
ЙОГУРТ	Приготовление йогуртов, расстойка дрожжевого теста		8 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	24	12
ПИЦЦА	Приготовление пиццы		25 мин	10 мин – 1 ч / 5 мин	24	4

Программа	Рекомендации по использованию	Отсчет времени с момента закипания	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ Шаг установки	Отсрочка старта, ч	Автоподогрев, ч
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	24	3
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных кремов, фланов и десертов из свежих фруктов и ягод, а также панна котты		20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	24	12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды		автоматическое отключение после полного выкипания воды			

**STOP** Если вы используете программу МУЛЬТИПОВАР для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление халвы
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды, столовых приборов
- Пастеризация

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

### IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

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

#### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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



**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

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

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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЯ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЯ**

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 вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе МУЛЬТИПОВАР**

Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	100	Приготовление супов, беже или варенья, тушение или варка овощей и мяса
40	Приготовление йогуртов	105	Приготовление плова
45	Закваска	110	Стерилизация
50	Брожение	115	Приготовление сахарного сиропа
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	120	Приготовление рульки
60	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания	125	Приготовление мучной пассировки для заправок супов и соусов
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	130	Приготовление запеканки
70	Приготовление пушша	135	Обжаривание овощей
75	Пастеризация, приготовление белого чая	140	Выпечка изделий из дрожжевого теста
80	Приготовление глинтвейна	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
85	Приготовление творога, томление	150	Запекание мяса (в фольге)
90	Приготовление красного чая	155	Выпечка пиццы
95	Приготовление молочных каш, холодца	160	Жарка птицы

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
165	Жарка стейков	170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

(на 500 г продукта при объеме воды 600-1000 мл)

Продукт	Время приготовления, мин	Продукт	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	20/30	Манты/хинкали	20
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	30	Картофель (разрезанный на 4 части)	20
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	15	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	30
Фрикадельки/котлеты	15/20	Свекла (разрезанная на 4 части)	80
Рыба (филе)	10	Овощи (свежемороженные)	15
Морской коктейль (свежемороженный)	5	Яйцо куриное	10

**i** Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе НА ПАРУ.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, 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 покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

### Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4**.

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5**.

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

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

**i** При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки данного прибора. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru), в фирменных магазинах производителя или у официальных дистрибьютеров REDMOND.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E5	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабильно или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве	Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	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

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

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год, Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.com/ru/>



### 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.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMC-M92S-BALT-UM-3