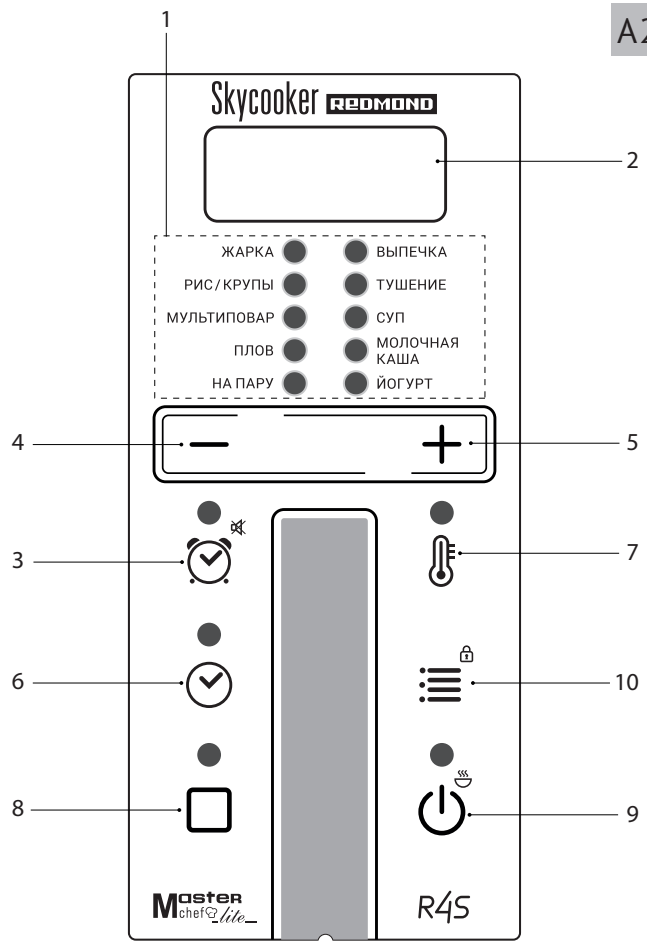
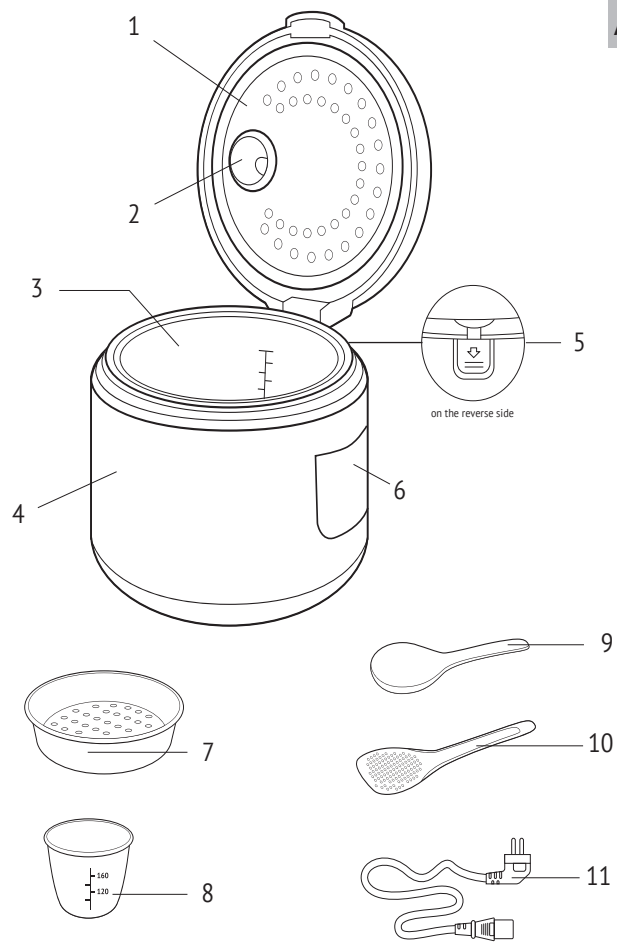


LTU	4
LVA	12
EST	20
RUS	27



 *Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, dėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižūrėti. 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 gamylinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametru neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudoję, valydami ar perkeldami prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų braiūnomis.

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.*

Specifikacija

Modelis	SkyCooker RMC-M226S	
Galia	860 W	
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz	
Apsauga nuo elektros smūgio	klasė I	
Dubenėlio tūris	5 l	
Dubenėlio danga	nelimpanti Daikin®	
Ekranas	LED, skaitmeninis	
Garų vožtuvas	nuimamas	
Valdymo tipas	elektroninis, nuotolinis (Ready for Sky REDMOND)	
Duomenų perdavimo standartas	Bluetooth v4.0	
Operacinės sistemos palaikymas	iOS, Android	
Matmenys	290 × 270 × 295 mm	
Grynasis svoris	2,4 kg	

Programa

1. МУЛЫТИПОВАР (MULTICOOK)	5. НА ПАРУ (GARAS)	9. МОЛОЧНАЯ КАША (AVIZINIAI DRIBSNIAI)
2. ЖАРКА (PAKEPINTI)	6. ВЫПЕЧКА (KEPTI)	10. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
3. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI / GRŪDAI)	7. ТУШЕНИЕ (TROSKINYS)	11. ЭКСПРЕСС (ŠREIKŠTI)
4. ПЛОВ (PLOVAS)	8. СУП (SRUBA)	

Funkcija

Ready for Sky REDMOND (nuotolinis prietaiso valdymas su išmaniuoju telefonu arba tablete)	galima
MASTERCHEF LITE (temperatūros ir virimo laiko keitimas, o programa veikia)	galima
Laikykite paruoštus valgius šiltai (automatinis šildymas)	iki 12 valandų
Preliminarus išjungimas laikyti šiltas (automatinis šildymas)	galima
Šildymo indai	iki 12 valandų
Laiko atidėjimas	iki 24 valandų

Pristatymo paketas

Prietaisas su viduje įrengtu dubeniu	1 vnt.
Garų konteineris	1 vnt.
Kaušas	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Matavimo puodelis	1 vnt.
Maitinimo laidas	1 vnt.
Receptų knyga	1 vnt.
Vartotojo vadovas	1 vnt.
Paslaugų knyga	1 vnt.







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

Dalių sąrašas (schema A1, p. 3)

- Dangtis su rankena atidaryti
- Nuimamas garų vožtuvas
- Dubuo
- Prietaiso korpusas
- Kondensato surinkėjas
- Valdymo pultas su ekranu
- Garų konteineris


- Matavimo puodelis
- Kaušas
- Plokščias šaukštas
- Laidą

Valdymo pultas (schema A2, p. 3)

- Automatiniai programos pažangos rodikliai.
- Ekranas.
- Mygtukas  naudojamas laiko uždelsimo nustatymo režimui įjungti.
- Mygtukas „-“ naudojamas siekiant sumažinti valandų ir minučių vertę virimo laiko ir laiko uždelsimo nustatymo režimuose; sumažinti temperatūros vertę automatinėse programose.
- Mygtukas „+“ naudojamas padidinti valandų ir minučių vertę virimo laiko ir laiko uždelsimo nustatymo režimuose; padidinti temperatūros vertę automatinėse programose.
- Mygtukas  naudojamas virimo laiko nustatymo režimui įjungti, norėdami įjungti / išjungti Bluetooth.
- Mygtukas  naudojamas virimo temperatūros nustatymo režimui įjungti.
- Mygtukas  naudojamas įjungti / išjungti šildymo funkciją, nutraukti virimo programą, iš naujo nustatyti nustatymus.
- Mygtukas  naudojamas norint įjungti iš anksto nustatytą virimo programą, iš anksto išjungti „Keep Warm“ funkciją, įjungti greitąją programą laukimo režimu (su numatytais virimo laiko ir temperatūros parametrais).
- Mygtukas  naudojamas automatinei virimo programai pasirinkti.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

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

 *Paikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus (jeigu tokie yra) bei lentelę su gaminio serijos numeriu!*

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

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

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

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

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


 **SVARBU!** Negalima pakelti prietaiso rankena ant dangčio.

II. EKSPLOATAVIMAS IR PRIEŽIŪRA

Nuotolinis prietaiso valdymas per R4S REDMOND programą

Ready for Sky REDMOND programa leidžia nuotoliniu būdu valdyti prietaisą artimoje vietovėje naudodami savo išmanųjį telefoną ar planšetinį kompiuterį.


- Atsisiųsti Ready for Sky REDMOND programą iš App Store ar Google Play (priklausomai nuo operacinės sistemos) iš jūsų prietaiso) į savo išmanųjį telefoną ar tablete.

 Patikrinkite minimalią palaikomą operacinės sistemos versiją oficialioje svetainėje www.redmond.company arba programos aprašyme App Store ir Google Play.

2. Paleiskite Ready for Sky REDMOND programą, sukurkite paskyrą ir vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

Valdymo pulto užraktas

Papildomam saugumui prietaisas turi valdymo skydo užrakto funkciją, kad būtų išvengta atsitiktinio mygtuko paspaudimo.

Norėdami įjungti valdymo skydelio užrakinimas bet kuriame režime išskyrus įsteigti programą iki pradžios ir prisijungimas prie mobiliojo prietaiso naudojant Ready for Sky REDMOND application, paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  simbolis [] pasirodys ekrane.

Norėdami išjungti užraktą, dar kartą paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  ir simbolis [] bus rodomas ekrane.

i *Kai mygtukai nuspaudžiami, kai įjungtas valdymo skydo užraktas, ekrane pasirodys simbolis [] .*

Išjungus pyptelėjimą

Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką , kad įjungtumėte / išjungtumėte pyptelėjimą laukimo režimu. Jo indikatorius mirksės.

i *Kai pyptelėjimas vėl įjungiamas, prietaisas pateiks trumpą pyptelėjimą.*

MASTERCHEF LITE funkcija

Atidarykite dar daugiau galimybių kulinarijai kūrėbiškumui su nauja MASTERCHEF LITE funkcija! Jei МУЛЬТИПОВАР programa leidžia nustatyti programos parametrus prieš paleidžiant, tada naudodami MASTERCHEF LITE funkciją galite tiesiogiai keisti nustatymus virimo procese.


Visada galite konfigūruoti bet kurios programos darbą, kad jis atitiktų jūsų pageidavimus. Ar sriuba virinama? Ar pieno košė „bėga“? Ar virtos daržovės virtos per ilgai? Pakeiskite temperatūrą ar virimo laiką nenutraukiant programos, tarsi ruošiatės ant viryklės ar orkaitėje.

i *MASTERCHEF LITE funkcija nėra prieinama naudojant ЭКСПЕСС programą.*

Temperatūros kaita, kai naudojant MASTERCHEF LITE funkcija yra diapazone nuo 35 iki 180°C žingsniu 1°C. Minimalus virimo laikas 1-1 minutė, didžiausias kepimo laikas priklauso nuo pasirinktos programos, diegimo žingsnis yra 1 minutė.



i *J MASTERCHEF LITE funkcija gali būti ypač naudinga, jei jums paruošti patiekalai pagal sudėtingi receptai, kad reikia įvairių kepimo programos (pavyzdžiui, rengiant kopistai ritiniais, jautienos Stroganovo, sriubos ir makaronai pagal skirtingus receptus, uogienė ir kt.).*

Norėdami pakeisti virimo temperatūrą

1. Nors virimo programa veikia, paspauskite mygtuką . Ekranu temperatūros indikatorius mirksi.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norėdami padidinti, paspauskite mygtuką „+“, kad sumažintumėte – mygtuką „-“. Paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką, kad galėtumėte greitai pakeisti. Kai pasiekiamama maksimali (minimali) vertė, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
3. Nespauskite valdymo pulto mygtukų 5 sekundes. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i *Siekiant apsaugoti nuo perkaitimo, kai virimo temperatūra nustatoma virš 150°C, maksimalus programos laikas yra apribotas iki 2 valandų.*





Kepimo laiko keitimas

1. Nors virimo programa veikia, paspauskite mygtuką . Valandos vertės indikatorius laiko ekrane mirksės.
2. Nustatykite pageidaujamą virimo laiką. Norėdami padidinti valandos vertę, paspauskite mygtuką „+“, kad sumažintumėte – mygtuką „-“.
3. Dar kartą paspauskite mygtuką  ir nustatykite minutes naudodami mygtukus „+“ ir „-“. Valandų ir minučių verčių pokyčiai atsiranda nepriklausomai vienas nuo kito. Kai pasiekiamama maksimali vertė, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norėdami greitai pakeisti vertę, paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką.
4. Nespauskite valdymo pulto mygtukų 5 sekundes. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i *Jei nustatysite virimo laiką iki 00:00, programa sustos.*

Laiko atidėjimo funkcija

Ši funkcija leidžia nustatyti laiką, po kurio bus pradėta pasirinkta virimo programa, pradedant nuo 1 minutės iki 24 valandų per 1 minutę.


1. Paspauskite mygtuką  kad pasirinktumėte norimą virimo programą.
2. Paspauskite mygtuką  Laiko atidėjimo indikatorius (ekrane) mirksės.
3. Paspauskite mygtuką „+“ arba „-“, kad pakeistumėte laiko vertę. Kai paspausite mygtuką „+“, laiko vertė padidės , kai paspausite mygtuką „-“, jis sumažės. Norėdami greitai pakeisti vertę, paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką. Kai pasiekiamama maksimali vertė, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.
4. Paspauskite mygtuką  Pradedamas skaičiavimas iki virimo programos pradžios.
5. Norėdami atsaukti nustatymus, Paspauskite mygtuką  po kurio vėl turėsite įvesti visą virimo programą.

⚠ *Nerekomenduojama naudoti vėlavimo pradžios, jei recepte yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir kt.).*

ЖАРКА И ЭКСПЕСС програмose laiko atidėjimo funkcija nėra.





Nustatymo laiko funkcijos kol start būtina atsižvelgti į tai, kad skaičiuoja laiką programose НА ПАРУ, ЖАРКА, РИС/КРУПЫ и Р CVT prasideda tik išėjus į prietaiso darbo parametrai.

KeepWarm funkcija paruoštiems patiekalams (automatinis kaitinimas)

Jis įsijungia automatiškai, kai virimo programa yra baigta ir gali išlaikyti gatavo patiekalo temperatūrą 70-75°C diapazone 12 valandų. Ekrane rodomas tiesioginis veikimo laikas šiame režime. Jei reikia, automatinį šildymą galima išjungti paspaudus mygtuką  (mygtuko indikatorius išsijungs).

i *Automatinio šildymo funkcija nėra prieinama naudojant ЙОГУРТ, ЭКСПЕСС programos.*



Preliminariai išjungiamas putelis (automatinis šildymas)

REDMOND SkyCooker RMC-M2265 suteikia galimybę išjungti automatinę šildymo funkciją (Keep Warm) iš anksto paleidus pagrindinę virimo programą. Norėdami tai padaryti, paleidę programą, paspauskite mygtuką , kol mygtuko  indikatorius išsijungs. Norėdami vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką  bus įjungtas mygtuko  indikatorius.

i *Jūs patogumui, esant virimui iki 80°C temperatūroje, automatinė šildymo funkcija bus išjungta pagal numatytuosius nustatymus.*

Indų šildymo funkcija

Prietaisas gali būti naudojamas šaltų patiekalų šildymui. Už tai:

1. Įdėkite maistą į dubenį; padėkite jį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su šildymo elementu.
2. Uždarykite dangtį, kol jis nuspaudžia, prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo.
3. Paspauskite mygtuką  Ekrane pasirodys atitinkamas indikatorius ir prasidės šildymas. Laikmatis parodys tiesioginį prietaiso atgalinį skaičiavimą šiame režime. Indelis bus šildomas iki 70-75°C. Šią temperatūrą galima palaikyti 12 valandų.
4. Jei reikia, šildymą galima išjungti paspaudus mygtuką  Indikatoriai ekrane ir mygtukas išsijungs.

⚠ *Nepaisant to, kad prietaisas gali išlaikyti produkto šildomas valstybės iki 12 valandų, tai nėra rekomenduojama palikti patiekalo, kaitinamas daugiau nei dvi ar tris valandas, nes kartais tai gali tapti keisti ir savo skonį.*

Bendra procedūra naudojant automatines programas

⚠ *SVARBU! Jei naudojate prietaisą vandeniu virti (pvz., ruošiant maistą), nenustatykite virimo temperatūros virš 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ir suskaidymą. Dėl tos pačios priežasties draudžiama naudoti verdančio vandens programos ВЫПЕЧКА, ЖАРКА.*

1. Paruoškite ingredientus pagal receptą, įdėkite į dubenį. Įsitikinkite, kad visos sudedamosios dalys (įskaitant skystį) yra žemiau didžiausio skalės ženklų dubenėlio viduje.
2. Įdėkite dubenį į prietaiso korpusą, šiek tiek pasukite ir įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su šildymo elementu. Uždarykite dangtį, kol jis nuspaudžia. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo.

- Pasirinkite virimo programą paspausdami mygtuką pakartotinai, kol ekrane pasirodys pasirinktas programos indikatorius.
- Paspauskite mygtuką , kad įvestumėte virimo laiko nustatymo režimą. Valandos vertės indikatorius laiko ekrane mirksės. Nustatykite pageidaujamą virimo laiką. Norėdami padidinti valandos vertę, paspauskite mygtuką „+“, kad sumažintumėte mygtuką „-“. Dar kartą paspauskite mygtuką ir nustatykite minutes naudodami mygtukus „+“ ir „-“. Valandų ir minučių vertių pokyčiai atsiranda nepriklausomai vienas nuo kito. Kai pasiekiami maksimali vertė, nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norėdami greitai pakeisti vertę, paspauskite ir laikykite nuspaudę norimą mygtuką. Nepaspauskite valdymo pulto mygtukų 5 sekundes. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.



Dėmesio! Jei ruošiate aukštesnę temperatūroje, naudodami didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palikite prietaiso dangtį atvirą.



Nustatyto virimo laiko skaičiavimas HA PARY, ЖАРКА ir РИС/КРУПЫ prasideda tik po to, kai prietaisas pasiekia nurodytus veikimo parametrus.

- Paspauskite mygtuką Virimo procesas ir programos atgalinis skaičiavimas prasidės. Programos indikatorius ir mygtuko indikatorius yra įjungtas.
- Kai virimo programa bus baigta, virimo programos indikatorius ir mygtuko indikatorius išsijungs ir skambės trys trumpi pyptelėjimai. Priklausomai nuo nustatymų, prietaisas pateks į automatinį šildymo režimą (ekrane bus rodomas tiesioginis automatinio šildymo laiko skaičiavimas) arba budėjimo režimas.
- Norėdami nutraukti virimo procesą bet kuriame etape, atšaukti įvestą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką .



Norint gauti aukštos kokybės rezultata, jums siūloma naudoti virimo receptus iš virtuvės knygos, privirtintos prie specialiai šiam modeliui sukurtu prietaisu. Atitinkamus receptus taip pat galima rasti interneto svetainėje www.redmond.company.

Suvestinė lentelė, kulinarijos programų (gamykliniai nustatymai)

Program	Rekomendacijos dėl naudojimo	Numatytasis virimo laikas / temperatūra	Virimo laiko intervalas / nustatymo žingsnis	Laukiama išėjimo į veikimo parametrus	Vėlinimas	Automatinis šildymas
МУЛЬТИПОВАР	Ivairių patiekalų gaminimas su galimybe nustatyti temperatūrą 35-180°C diapazone 1°C žingsniais	30 min / 100 °C	2 min – 12 val / 1 min		✓	12 val
ПЛОВ	Ivairių rūšių plovos (su mėsa, žuvimi, paukštiena, daržovėmis)	1 val / 110 °C	5 min – 2 val / 1 min		✓	12 val
ЖАРКА	Mėsos, žuvies, daržovių ir patiekalų kepimas, įskaitant daugybę komponentų. Kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus, skambės du trumpi pyptelėjimai, prasidės virimo laiko skaičiavimas. Leidžiama kepti su atidarytu dangčiu	15 min / 150 °C	5 min – 1 val 30 min / 1 min	✓		12 val
МОЛОЧНАЯ КАША	Grūdų gaminimas su pienu, įvairūs desertai	30 min / 100 °C	5 min – 1 val 30 min / 1 min		✓	12 val
ЙОГУРТ	Tradicinio jogurto gamyba, tešlos korektūra	8 val / 40 °C	5 min – 12 val / 5 min		✓	
ВЫПЕЧКА	Sausainių, troškinių, mišinių ir sluokniuotos tešlos pyragaičių, naminės duonos kepimas	1 val / 140 °C	5 min – 4 val / 1 min		✓	4 val

Program	Rekomendacijos dėl naudojimo	Numatytasis virimo laikas / temperatūra	Virimo laiko intervalas / nustatymo žingsnis	Laukiama išėjimo į veikimo parametrus	Vėlinimas	Automatinis šildymas
ТУШЕНИЕ	Mėsos, žuvies, daržovių ir daugiakomponentinių patiekalų troškinimas, želė gaminimas	1 val / 100 °C	5 min – 12 val / 1 min		✓	12 val
РИС/КРУПЫ*	Maisto gaminimas košė ant vandens, grūdų pagrindu patiekalų	25 min / 100 °C	5 min – 2 val / 1 min	✓	✓	12 val
СУП	Virimo sultiniai, įdaras, daržovių ir šaltų sriubų, virimo kompotai, ankštiniai augalai. Po to, kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus, skambės du trumpi pyptelėjimai, prasidės virimo laiko skaičiavimas	1 val / 100 °C	5 min – 8 val / 1 min	✓	✓	12 val
HA ПАРУ	Mėsos, žuvies, daržovių ir daugiakomponentinių patiekalų, kūdikių maisto gaminimas. Po to, kai prietaisas pasiekia veikimo parametrus, skambės du trumpi pyptelėjimai, prasidės virimo laiko skaičiavimas	25 min / 100 °C	5 min – 2 val / 1 min	✓	✓	12 val
ЭКСПРЕСС	Greitas ryžių virimas, trapios košės ant vandens. Norėdami paleisti programą laukimo režimu, Paspauskite mygtuką . Veikimo metu rodomas [] indikatorius. Programa suteikia automatinį išjungimą po visiško vandens virimo	Automatinio išjungimo po pilną verdančio vandens				

*Programos automatinio išjungimo funkcija po vandens virimo, skirta trupinių kruopų paruošimui, realizuojama ЭКСПРЕСС programoje.



Jei naudojate МУЛЬТИПОВАР programa verdančio vandens (pvz., keptant gaminius) DRAUDŽIAMA nustatyti virimo temperatūrą aukštesnę kaip 100°C.

III. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

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

PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarėte dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilietė su kaitinimo elementu.	Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai priglustų prie kaitinimo elemento. Patikrinkite, ar tarp dubens ir kaitinimo elemento nėra pašalinių daiktų. Pasirūpinkite, kad kaitinimo diskas būtų švarus.

Galimos priežastys		Problemos šalinimo būdai
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkote netinkama gaminimo programą, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti nelaikantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciniame puode.		Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustymo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.		Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Kepiant:	Įpilėte į dubenį per daug augalinių aliejų.	Kepiant reikia kad aliejus uždegtu dubens dugną plonų sluoksnių. Kepiant riebaluose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje.
	Per daug drėgmės dubenyje.	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Susaldytus produktus kepiant atšaldykite ir supilsykite vandenį.
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga.		Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais.
Kepiant (tešla neiškepė):	Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą.	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos.	Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį.

PRODUKTAS PERVIRĖ

Neteisingai parinkta gaminimo trukmė arba produkto tipas. Ingredientų gabaliukai yra mažesni, negu rekomenduojama.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustymo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Pagamintas patiekalas po virimo pernelyg ilgai buvo automatinio šildymo režime.	Pernelyg ilgai naudoti automatinio šildymo funkciją nerekomenduojama. Jeigu jūsų modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją.

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

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

PRODUKTAS PRIDEGĖ

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

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMA

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

KEPINYS DRĖGNAS

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

KEPINYS NEIŠKILIO

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

i Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose ТИШЕИМЕ ir CVI jeigu nepakankama skysčio dubenyje išjungia apsaugos sistema nuo prietaiso perkaitimo. Tuomet gaminimo Programa sustoja ir prietaisas pereina į automatinio šildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

№	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1	Kiaulienos/jaulienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	20/30
2	Avienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	25
3	Vištienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
4	Frikadelės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10/15
5	Žuvis (filė)	500	500	10
6	Krevetės (lukštenotos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	15
8	Bulvės (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
9	Morkos (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	35
10	Burokai (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	1500	70
11	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
12	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	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 įūsų valgyimo įpročių.

МУЛЬТИПОВАР programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35	Tešlos kildinimas, acto gamyba
40	Jogurto gamyba
45	Rauginimas
50	Fermentavimas
55	Glajaus gamyba
60	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70	Punšo gaminimas
75	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80	Karšto vyno virimas
85	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90	Raudonos arbatos virimas
95	Pieniškų košių virimas
100	Bezė, uogienės virimas

Darbinė temperatūra, °C	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
105	Šaltienos gaminimas
110	Sterilizacija
115	Cukraus sirupo virimas
120	Vyniotinių gamyba
125	Troškintos mėsos gamyba
130	Apkepo gamyba
135	Gataavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140	Rūkymas
145	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150	Mėsos kepimas folijoje
155	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160	Paukštienos kepimas
165	Kepsnių kepimas
170	Kepimas tešloje
175	Virimas vištienos grynuoliai
180	Virimo bulvytės

IV. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Paruošimas tešlą į kepimo
- Maisto gaminimas fondui
- Gruzdintas virimas
- Varškės, sūrio gaminimas
- Chalvos gaminimas
- Kūdikių maisto gaminimas
- Indų, stalo įrankių sterilizavimas
- Produktų pasterizavimas



Receptus, išvardytus patiekalų skyriuje, galima rasti receptų knygoje arba svetainėje www.redmond.company.

V. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos HA PIAPY 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.
- Ilga 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 DRAUDŽIAMA 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.

DRAUDŽIAMA 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.

Kūno valymas

Išvalykite gaminio korpusą minkštu, drėgnu virtuvės audiniu arba kempine. Galima naudoti subtilią valymo priemonę. Siekiant išvengti vandens dėmių ir dėmių atsiradimo ant kūno, rekomenduojame nušluostyti jo paviršių sausai.

Dubenėlio valymas

Dubenį galite valyti rankomis, naudodami minkštą kempinę ir indų ploviklį arba indaplovėję (pagal gamintojo rekomendacijas). Jei labai purvinas, užpildykite dubenį šiltu vandeniu ir palikite mirkyti tam tikrą laiką, tada išvalykite. Siekiant efektyvesnio mirkymo, į prietaisą galima įdėti dubenį, užpildytą šaltu vandeniu (ne aukštesniu nei didžiausias leistinas lygis), uždaryti dangtį ir įjungti šildymą 30-40 minučių. Prieš įdedami jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad išorinis dubenėlio paviršius yra sausas.

i *Kai dubuo naudojamas reguliariai, galima visiškai arba iš dalies pakeisti vidinės nelipnios dangos spalvą. Tai savaime nėra defekto ženklas.*

Garų vožtuvo valymas

1. Švelniai traukite garo vožtuvą aukštyn ir link įšū.
2. Pasukite vidinį dangtelį prieš laikrodžio rodyklę, kol jis sustos ir pašalinis.
3. Jei reikia, atsargiai nuimkite vožtuvo gumą. Praplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite jį atvirkštine tvarka: įdėkite guminį sandariklį į vietą, sulygiuokite pagrindines vožtuvo dalies griovelius su atitinkamomis iškyšomis ant vidinio korpuso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Tvirtai įstatykite garų vožtuvą į prietaiso dangčio kišenę.

Kondensato šalinimas

Kondensato surinkėjas ant prietaiso korpuso turi būti išvalytas po kiekvieno prietaiso naudojimo. Suimkite konteinerio šonus, šiek tiek traukite į save, nuimkite. Išplaukite kondensatą; nuplaukite konteinerį ir pakeiskite jį. Kartais perteklinis kondensatas gali kauptis specialioje įduboje aplink dubenį ant prietaiso korpuso. Naudokite virtuvės servetėlės arba rankšluostį, kad jį pašalintumėte.

Darbo kameros valymas

Jei griežtai laikomasi šio vadovo nurodymų, skysčio, maisto dailelių ar nuolaužų, patenkančių į prietaiso darbo kamerą, rizika yra minimali. Jei atsiranda didelis užteršimas, darbo kameros paviršius turi būti išvalytas, kad būtų išvengta netinkamo prietaiso veikimo ar sugadinimo.

STOP *Prieš valydami prietaiso darbo kamerą, įsitikinkite, kad prietaisas yra atjungtas nuo maitinimo tinklo ir visiškai atšaldomas!*

Darbo kameros šoninės sienos, šildymo disko paviršius ir centrinio temperatūros jutiklio korpusą (esantį šildymo disko viduryje) galima valyti sudrėkintu (ne šlapiu!) kempine arba servetėle. Jei naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad būtų pašalintas nepageidaujamo kvapo atsiradimas vėlesnio virimo metu.

Jei svertimkūniai patenka į įdubą aplink centrinį temperatūros jutiklį, atsargiai nuimkite juos pincetu, nespausdami jutiklio korpuso. Jei šildymo disko paviršius yra purvinas, leidžiama naudoti sudrėkintą vidutinio kietumo kempinę arba sintetinį šepetį.

i *Reguliariai naudojant prietaisą laikui bėgant, galima visiškai arba iš dalies pakeisti šildymo disko spalvą. Pats savaime tai nėra prietaiso gedimo požymis ir neturi įtakos jo veikimo teisingumui.*

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 pakuotę. Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VI. PASIRENKAMAS PRIEDAS

Papildomi priedai nėra įtraukti į prietaiso pristatymo paketą. Galite juos nusipirkti, taip pat sužinoti apie naujus REDMOND produktus svetainėje www.redmond.company arba oficialių prekiautojų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į APTARNAVIMO CENTRĄ

Problema	Galima priežastis	Sprendimas	
Ekране pasirodė klaidos pranešimas E1 – E4	Sistemos klaida (galimas elektroninės plokštės ar šiluminio jutiklių gedimas) arba laisvai uždarytas dangtelis	Uždarykite dangtį sandariai. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgalioją aptarnavimo centrą	
Ekране pasirodė klaidos pranešimas E5	Įjungta automatinė apsauga nuo perkaitimo	Nenaudokite prietaiso tuščiu dubeniu! Atjunkite prietaisą nuo lizdo, leiskite jam atvėsti 10-15 minučių, tada į dubenį įpilkite vandens (sultinio) ir tęskite virimą. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgalioją aptarnavimo centrą	
Prietaisas neįsijungia	Elektros 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	
	Nėra įtampos elektros tinkle	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę	
Per ilgai gaminamas patiekalas	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos)	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę	
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuikšlės, kruopos, maisto gabaliukai)	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles	
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai	Pastatykite dubenį tiesiai	
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą	
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai	Pastatykite dubenį tiesiai	
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetizacija	Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuso nėra pašalinių objektų (šiuikšlių, 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	Mobiliajame įrenginyje atidarykite priedą Bluetooth	
	Daugiafunkcis puodas ir mobilusis įrenginys per toli vienas nuo kito arba yra kliūčių radijo signalui sklirti.	Įsitikinkite, kad atstumas tarp prietaisų neviršija 15 metrų ir nėra kliūčių radijo signalui sklirti.	

i *Dėmesio! Esant kokių nors priedo Ready for Sky REDMOND sutrikimų, nebūtinai kreipkitės 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, atsižvelgsime į jūsų pasiūlymus ir pastabas dėl priedo veikimo. REDMOND produkcijos vartotojų techninės pagalbos tarnybos kontaktus savo šalyje rasite tinklalapyje www.redmond.company. Pagalba gali būti suteikta ir užpildžius šlame tinklalapyje pateiktą atgalinio ryšio formą.

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

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI



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



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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


Negatima išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebenaudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba priduoti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos 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 este o marcă înregistrată a companiei Bluetooth SIG, Inc.

App Store este o marcă a serviciului Apple Inc., înregistrată în SUA și alte țări.

Google Play este o marcă înregistrată a companiei Google Inc.

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

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neaptver 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. Rūpnieciska vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš atbilst ierīces patēriņa jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar sazēmējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar sazēmējumu.

STOP UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

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

- Nenovietojiet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas un bojājumiem.
- Ir aizliegts izmantot ierīci brīvā dabā – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Precīzi sekojiet ierīces tīrīšanas instrukcijai.

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

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Glabājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti darbi var novest pie ierīces bojājuma, traumām un īpašuma bojājumiem.

STOP UZMANĪBU! *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Specifikācija

Modelis	SkyCooker RMC-M226S	
Jauda	860 W	
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz	
Aizsardzība pret elektrošoku	klase I	
Bļodas tilpums	5 l	
Bļodas pārklājums	Daikin® nesaturošs	
displejs	LED, Digitāls	
Ivaka vārsts	noņemams	
Vadības veids	elektronisks, tālvadības pults (Ready for Sky REDMOND)	
Datu pārraides standarts	Bluetooth v4.0	
Operētājsistēmas atbalsts	iOS, Android	
Izmēri	290 × 270 × 295 mm	
Neto svars	2,4 kg	

Programma

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	5. НА ПАРУ (TVAIKS)	9. МОЛОЧНАЯ КАША (AUZU)
2. ЖАРКА (MAZUĻI)	6. ВЫПЕЧКА (CEP)	10. ЙОГУРТ (JOGURTS)
3. РИС/КРУПЫ (RĪSI / GRAUDI)	7. ТУШЕНИЕ (SAUTĒIUMS)	11. ЭКСПРЕСС (IZTEIKT)
4. ПЛОВ (PLOVS)	8. СУП (ZUPA)	

Funkcija

Ready for Sky REDMOND (ierīces tālvadības pults ar viedtālruni vai tableti)	pieejams
MASTERCHEF LITE (temperatūras maiņa un gatavošanas laiks, kamēr programma darbojas)	pieejams
Saglabājiet gatavas maltītes siltu (automātiska apkure)	līdz 12 stundām
Iepriekšēja atspējošana Keep Warm (automātiskā apkure)	pieejams
Apkures trauki	līdz 12 stundām
Laika aizture	līdz 24 stundām

Piegādes Pakete







Ierīce ar bļodu, kas uzstādīta iekšpusē	1 gab.
Ivaka konteiners	1 gab.
Kauss	1 gab.
Dzīvoklis karote	1 gab.
Mērtrauks	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.
Receptu grāmata	1 gab.
Lietošanas pamācība	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.

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

Daļu saraksts (diagramma A.1, lapa 3)

1. Vāks ar rokturi, lai atvērtu	8. Mērtrauks
2. Noņemams tvaika vārsts	9. Kauss
3. Bļoda	10. Dzīvoklis karote
4. Ierīces korpusa	11. Strāvas vads
5. Kondensāta kolektors	
6. Vadības panelis ar displeju	
7. Tvaika konteiners	

Vadības panelis (diagramma A.2, lapa 3)

1. Automātiskie programmas progress rādītāji.
2. Parādīt.
3. Poga  tiek izmantota, lai iespējotu laika aiztures iestatīšanas režīmu.
4. Poga „-“ tiek izmantota, lai samazinātu stundu un minūšu vērtību gatavošanas laika un laika aizkaves iestatīšanas režīmos; lai samazinātu temperatūras vērtību automātiskajās programmās.
5. Poga „+“ tiek izmantota, lai palielinātu stundu un minūšu vērtību gatavošanas laika un laika aizkaves iestatīšanas režīmos; palielināt temperatūras vērtību automātiskajās programmās.
6. Poga  tiek izmantota, lai ieslēgtu gatavošanas laika iestatīšanas režīmu, lai iespējotu / atspējotu Bluetooth.
7. Poga  tiek izmantota, lai ieslēgtu gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīmu.
8. Poga  tiek izmantota, lai iespējotu / atspējotu apkures funkciju, pārtrauktu gatavošanas programmu, atiestatītu iestatījumus.
9. Poga  tiek izmantota, lai iespējotu iepriekš iestatīto gatavošanas programmu, iepriekš atspējot Keep Warm funkciju, iespējot Keep Warm programmu gaidīšanas režīmā (ar gatavošanas laika un temperatūras noklusējuma parametriem).
10. Poga  tiek izmantota, lai izvēlētos automātisko gatavošanas programmu.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izpziemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



Obligāti saglabājiet brīdināšanas uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa!

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

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

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

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

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



SVARĪGI! Neceliet ierīci ar rokturi uz vāka.

II. EKSPLOATĀCIJA UN APKOPE**Ierīces tālvadības pults, izmantojot R45 REDMOND lietojumprogrammu**

Ready for Sky REDMOND lietojumprogramma ļauj attālināti vadīt ierīci tuvākajā zonā, izmantojot viedtālruni vai planšetdatoru.

1. Lejupielādējiet Ready for Sky REDMOND lietojumprogrammu no App Store vai Google Play (atkarībā no ierīces operētājsistēmas) savā viedtālruni vai planšetdatorā.



Pārbaudiet minimālo atbalstīto operētājsistēmas versiju oficiālajā tīmekļa vietnē www.redmond.company vai pieteikuma aplikācijā AppStore un GooglePlay.

2. Startējiet pielikumu Ready for Sky REDMOND, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajām norādēm.

Vadības paneļa bloķēšana

Lai nodrošinātu papildu drošību, ierīcei ir vadības paneļa bloķēšanas funkcija, lai novērstu nejaušu pogu nospiešanu.

Lai aktivizētu vadības panela bloķēšanas jebkurā režīmā, izņemot izveidot programmu, pirms sākuma, un savienojuma veidošana ar mobilo ierīci, izmantojot Ready for Sky REDMOND application, nospiediet un turiet nospiestu pogu , simbolu [] parādās displejā.

Lai deaktivizētu slēdzēni, nospiediet un turiet nospiestu pogu  atkal un simbols [] [parādīsies displejā.

i Kad Pogas tiek nospiests, kamēr vadības panela bloķēšana ir ieslēgta, displejā parādīsies simbols [] .

Pikstienu atspējošana

Nospiediet un turiet nospiestu pogu , lai ieslēgtu/izslēgtu pikstienus gaidīšanas režīmā. Tās indikator mirgos.

i Kad pikstieni atkal ir ieslēgti, ierīce piegādās īsu pikstienus.


MASTERCHEF LITE funkcija

Atvērt vēl vairāk iespēju kulinārijas radošumu ar jauno MASTERCHEF LITE funkciju! Ja МУЛБИПОВАР programma ļauj iestatīt programmas parametrus pirms tā sākšanas, tad, izmantojot MASTERCHEF LITE funkciju, varat mainīt iestatījumus tieši gatavošanas procesā.


Jūs vienmēr varat konfigurēt jebkuras programmas darbu, lai tas atbilstu jūsu vēlmēm. Vai zupa vārās prom? Vai piena putra „aizbēg”? Vai tvaicēti dārzeņi tiek pagatavoti pārāk ilgi? Mainiet temperatūru vai gatavošanas laiku, nepārtraucot programmu, it kā jūs gatavojaties uz plīts vai cepeškrāni.

i MASTERCHEF LITE funkcija nav pieejama, izmantojot ЭКСПИЕЦС programmu.

Temperatūras izmaiņas, izmantojot MASTERCHEF LITE funkciju ir iespējams robežās no 35 līdz 180°C soļos 1°C. minimālais vārīšanas laiks ir 1 minūte, maksimālais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas programmas, instalācijas solis ir 1 minūte.



 Ar MASTERCHEF LITE funkciju ir īpaši noderīga, ja jūs sagatavot ēdienus saskaņā ar sarežģītās receptes, kas prasā kombināciju dažādu gatavošanas programmas (piemēram, sagatavojot kāposti ruļļos, liellopu Stroganoff, zupas un makaronus pēc dažādām receptēm, ievārījumu, utt.).

Lai mainītu gatavošanas temperatūru

1. Kamēr gatavošanas programma darbojas, nospiediet pogu . Mirgo temperatūras indikator displejā.
2. Iestatiet vēlamu temperatūru. Lai palielinātu, nospiediet pogu „+”, lai samazinātu – pogu „-“. Nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu, lai ātri mainītu. Kad tiek sasniegta maksimālā (minimālā) vērtība, iestatījums turpināsies no diapazona sākuma.
3. Nospiediet vadības panela pogas 5 sekundes. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

i Lai pasargātu no pārkaršanas, kad gatavošanas temperatūra ir iestatīta virs 150°C, programmas maksimālais laiks ir ierobežots līdz 2 stundām.



Gatavošanas laika maiņa



1. Kamēr gatavošanas programma darbojas, nospiediet pogu . Stundas vērtības indikators laika displejā mirgos.
2. Iestatiet vēlamu gatavošanas laiku. Lai palielinātu stundas vērtību, nospiediet pogu „+”, lai samazinātu – pogu „-“.
3. Vēlreiz nospiediet pogu  un iestatiet minūtes, izmantojot pogas „+” un „-“. Izmaiņas stundu un minūšu vērtībās notiek neatkarīgi viens no otra. Kad tiek sasniegta maksimālā vērtība, iestatījums turpināsies no diapazona sākuma. Lai ātri mainītu vērtību, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu.
4. Nospiediet vadības panela pogas 5 sekundes. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

i Ja iestatīt gatavošanas laiku līdz 00:00, programma tiks pārtraukta.

Laika aiztures funkcija

Šī funkcija ļauj iestatīt laiku, pēc kura sāksies izvēlēta gatavošanas programma, sākot no 1 minūtes līdz 24 stundām ar 1 minūšu soli.

1. Nospiediet pogu , lai izvēlētos vajadzīgo gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu , Laika aiztures indikators (displejā) mirgos.


3. Nospiediet pogu „+” vai „-”, lai mainītu laika vērtību. Nospiežot pogu „+”, laika vērtība palielināsies, nospiežot pogu „-”, tas samazināsies. Lai ātri mainītu vērtību, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Kad tiek sasniegta maksimālā vērtība, laika iestatījums turpināsies no diapazona sākuma.
4. Nospiediet pogu . Sāksies atskaitē līdz gatavošanas programmas sākumam.
5. Lai atceltu iestatījumus, Nospiediet pogu , pēc kura jums atkal būs jāievada visa gatavošanas programma.

⚠ Nav ieteicams lietot aizkavēšanas, ja recepte satur ātrbīdīgu produktu (olas, sviagu pienu, gaļu, sieru utt).

ЖАРКА un ЭКСПИЕЦС programmās laika aiztures funkcija nav pieejama.





Nosakot laiku laika aiztures funkcijā, jāņem vērā, ka НА ПАРУ, ЖАРКА, РИС/КРУПЫ un СВП programmu atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ierīce sasniedz darbības parametrus.

KeepWarm funkcija gatavām maltītēm (automātiskā apkure)

Tas ieslēdzas automātiski, kad gatavošanas programma ir pabeigta un var uzturēt gatavās ēdiena temperatūru 70-75°C diapazonā 12 stundas. Displejs parāda tiešo darbības laiku šajā režīmā. Ja nepieciešams, automātisko apkuri var izslēgt, nospiežot pogu  (pogas indikatoris izslēgsies).

i Automātiskā apkures funkcija nav pieejama, lietojot ЙОГУРТ, ЭКСПИЕЦС programmas.



Lepriekšēja atslēgšana Keep Warm (automātiskā apkure)

REDMOND SkyCooker RMC-M226S nodrošina iespēju atslēgt automātisko apkures funkciju (Keep Warm) iepriekš pēc sākuma galveno gatavošanas programmu. Lai to izdarītu, pēc programmas palaišanas nospiediet pogu , līdz pogas indikatoris  izslēdzas. Lai atkal ieslēgtu automātisko apkuri, vēlreiz nospiediet pogu , parādīsies pogas  indikators.

i Jūsu ērtībai gatavošanas gadījumā temperatūrā līdz 80°C automātiskā sildīšanas funkcija pēc noklusējuma tiks atspējota.

Trauku sildīšanas funkcija




Ierīci var izmantot auksto ēdienu sildīšanai. Par šo:

1. Ielieciet ēdienu bļodā; novietojiet to ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas ir ciešā kontaktā ar sildelementu.
2. Aizveriet vāku, līdz tas noklikšķina, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Nospiediet pogu  tiks parādīts atbilstošais indikatoris uz displeja un sāksies apkure. Taimeris šajā režīmā parādīs tiešu ierīces atpakaļskaitīšanu. Trauku sildīs līdz 70-75°C. Šo temperatūru var uzturēt 12 stundas.
4. Ja nepieciešams, apkuri var izslēgt, nospiežot pogu . Displeja un pogas indikatoris tiks izslēgti

⚠ Neskatoties uz to, ka ierīce var uzturēt produktu opslīdāmā stāvoklī līdz 12 stundām, nav ieteicams atstāt trauku, kas tiek uzkaršēts ilgāk par divām vai trim stundām, jo dažreiz tas var izraisīt garšas izmaiņas.

Vispārējā procedūra, izmantojot automātiskās programmas

⚠ SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci, lai vārītu ūdeni (piemēram, gatavojot ēdienu), neuzstādiē gatavošanas temperatūru virs 100°C. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un sadalīšanos. Tā pašā iemesla dēļ neizmantojiet cept, apcepjiet programmas, lai vārītu ūdeni.

1. Sagatavojiet sastāvdaļas saskaņā ar recepti, ielieciet bļodā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas (ieskaitot šķidrumu) ir zem maksimālās skalas atzīmes bļodas iekšpusē.
2. Ielieciet trauku ierīces korpusā, nedaudz pagrieziet to un pārliecinieties, vai tas ir cieši saskarē ar sildelementu. Aizveriet vāku, līdz tas noklikšķina. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Izvēlieties gatavošanas programmu, atkārtoti nospiežot pogu  līdz displejā parādās izvēlētais programmas indikatoris.
4. Nospiediet pogu , lai ievadītu gatavošanas laika iestatīšanas režīmu. Stundas vērtības indikatoris laika displejā mirgos. Iestatiet vēlamu gatavošanas laiku. Lai palielinātu stundas vērtību, nospiediet pogu „+”, lai samazinātu pogu „-“. Vēlreiz nospiediet pogu  un iestatiet minūtes, izmantojot pogas „+” un „-“. Izmaiņas stundu un minūšu vērtībās notiek neatkarīgi viens no otra. Kad tiek sasniegta maksimālā vērtība, iestatījums turpināsies no diapazona sākuma. Lai ātri mainītu vērtību, nospiediet un turiet nospiestu vajadzīgo pogu. Nospiediet vadības panela pogas 5 sekundes. Izmaiņas tiks saglabātas automātiski.

Uzmanību! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojiet lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu. **Atpakaļskaitīšanas taimeris gatavošanas laiku programmās НА ПАРУ, ЖАРКА un РИС/КРУПЫ sākas tikai pēc tam, kad izejas ierīces uz uzdotajiem darba parametriem.**

- Nospiediet pogu . Sāksies gatavošanas process un programmas atskaite. Programmas indikators un pogas indikators ir ieslēgti.
- Kad gatavošanas programma ir pabeigta, gatavošanas programmas indikators un pogas indikators izslēgsies un tiks atskanoti trīs isie pikstieni. Atkarībā no iestatījumiem ierīce ievadīs automātisko sildīšanas režīmu (displejā tiks parādīts automātiskais sildīšanas laiks) vai gaidīšanas režīms.
- Lai pārtrauktu gatavošanas procesu jebkurā posmā, atceliet ievadīto programmu vai izslēdziet automātisko sildīšanu, nospiediet pogu .

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, jums tiek ieteikts izmantot receptes gatavošanai no pavārgrāmatas, kas pievienota ierīcei, kas īpaši paredzēta šim modelim. Attiecīgās receptes var atrast arī tīmekļa vietnē www.redmond.compy.

Ēdienu gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnieciskie iestatījumi)

Programma	Ieteikumi lietošanai	Noklusējuma gatavošanas laiks / temperatūra	Gatavošanas laika diapazons / iestatīšanas solis	Gaidā izejas uz darbības parametriem	Laika aizture	Automātiskā apkure
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt temperatūru diapazonā no 35-180°C Ar Soli 1°C	30 min / 100°C	2 min – 12 St / 1 min		✓	12 St
ПЛОВ	Dažādu veidu plāvu gatavošana (ar gaļu, zivīm, mājputniem, dārzeņiem)	1 St / 110°C	5 min – 2 St / 1 min		✓	12 St
ЖАРКА	Cepot gaļu, zivis, dārzeņus un ēdienus, ieskaitot daudzās sastāvdaļas. Kad ierīce sasniedz darbības parametrus, tiks atskanoti divi isie pikstieni, sāksies gatavošanas laika atskaite. Cepšana ar atvērtu vāku ir atļauta	15 min / 150°C	5 min – 1 St 30 min / 1 min	✓		12 St
МОЛОЧНАЯ КАША	Graudaugu gatavošana ar pienu, dažādi deserti	30 min / 100°C	5 min – 1 St 30 min / 1 min		✓	12 St
ЙОГУРТ	Making tradicionālo jogurtu, koriģēšanas mīklu	8 St / 40°C	5 min – 12 St / 5 min		✓	
ВЫПЕЧКА	Cepšanas cepumi, sautējumiem, kūkas rauga un kārtainās mīklas, mājās maize	1 St / 140°C	5 min – 4 St / 1 min		✓	4 St
ТУШЕНИЕ	Stewing gaļa, zivis, dārzeņi un daudzkomponentu ēdieni, ēdiena gatavošanas želeja	1 St / 100°C	5 min – 12 St / 1 min		✓	12 St
РИС/КРУПЫ*	Pavārmākla putra uz ūdens, graudaugu bāzes sānu ēdieni	25 min / 100°C	5 min – 2 St / 1 min	✓	✓	12 St

Programma	Ieteikumi lietošanai	Noklusējuma gatavošanas laiks / temperatūra	Gatavošanas laika diapazons / iestatīšanas solis	Gaidā izejas uz darbības parametriem	Laika aizture	Automātiskā apkure
СУП	Pavārmākla buljoni, pildījums, dārzeņu un aukstās zupas, gatavošanas kompoti, pākšaugi. Kad ierīce sasniedz darbības parametrus, tiks atskanoti divi isie pikstieni, sāksies gatavošanas laika atskaite	1 St / 100°C	5 min – 8 St / 1 min	✓	✓	12 St
НА ПАРУ	Gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu gatavošana, bērnu pārtika. Kad ierīce sasniedz darbības parametrus, tiks atskanoti divi isie pikstieni, sāksies gatavošanas laika atskaite	25 min / 100°C	5 min – 2 St / 1 min	✓	✓	12 St
ЭКСПРЕСС	Ātra rīsu gatavošana, drupināta putra uz ūdens. Lai sāktu programmu gaidīšanas režīmā, nospiediet pogu . Darbības laika tiek parādīts indikators . Programma nodrošina automātisku izslēgšanu pēc pilnīgas ūdens vārīšanas	Programma nodrošina automātisku izslēgšanu pēc pilnīgas ūdens vārīšanas				

* Programmas automātiskās izslēgšanas funkcija pēc ūdens vārīšanas, lai sagatavotu drupinātu putrai, tiek realizēta EKSPRESS programmā.

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

III. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

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

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvēruši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet vāku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārticinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērsšanai, un ka bļuvejā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kauss jāietiek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegultu sildāmajam diskam. Pārticinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs.

Iespējamie problēmas iemesli		Novēršanas paņēmieni
Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdiena ar jūsu izvēlēto paņēmieni vai jūs neesat izvēlējušies pareizo ēdiena gatavošanas programmu. Sastāvdaļas ir pārāk rupji sagrieztas, nav ievērotas pievienojamo produktu kopējās proporcijas. Jūs neesat pareizi iestatījuši (neesat pareizi aprēķinājuši) ēdiena gatavošanas laiku. Jūsu izvēlētais receptes variants nav piemērots gatavošanai šajā multikatlā.		Vēlams izmantot pārbaudītas (adaptētas šī modeļa ierīcei) receptes. Izmantojiet receptes, kurām tiesām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei.
Gatavojot ēdiena tvaicējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu.		Obligāti ielejiet kausā ūdeni tādā apjomā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā.
Cepot:	Jūs esat ielejuši kausā pārāk daudz eļļas.	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārkļāj kausa dibenu plānā kārtā. Vārot eļļa, sekojiet atbilstošās receptes norādījumiem.
	Kausā ir palicis pārāk daudz mitruma.	Neaizveriet multikatla vāku cepšanas laikā, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētie produkti pirms cepšanas ir obligāti jāatļaidina, un jānolej no tiem ūdens
Vārot: buljona izvārīšanās, gatavojot ēdiena no produktiem ar paaugstinātu skābumu.		Daržiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrādāšana pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jācep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajai receptē.
Cepot miltu izstrādājumus (milkla nav izcepusies):	Raudzēšanas laikā mīkla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nosegusi tvaika izlaišanas vārstu	Lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.
	Jūs esat ielikuši kausā pārāk daudz mīklas.	Iznemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakāļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, ielieciet kausā mīklu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdušies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (aprēķinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilīdes režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilīdes funkcijas izmantošanas nav vēlama. Ja jūsu multikatla modeli ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšējā atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju.

VĀRTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀRTIES IZTKE

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un īpašība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesākām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzeramo ūdeni.
Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskalotas utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēts produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētas receptes ieteikumiem. Pilngraudu putraini, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tik ilgi, līdz ūdens ir tīrs.

Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērto vāku
---------------	---

ĒDIENS PIEDEG

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

PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

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

MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

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

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIEILNĀJIES APJOMĀ

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

i Vairākos multikatlu REDMOND modeļos programmās ТУШЕННĒ un СВТĒ 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 laiks dažādiem produktiem gatavojot ar tvaiku

Nº	Produkts	Svars, g / daudzums	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas/liellopu gaļas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	20/30
2	Jēra gaļas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	25
3	Vistas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	15
4	Frikades/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10/15
5	Zivs (fileja)	500	500	10
6	Garneles (salātu, tīrītas, vārīti – saldētas)	500	500	5
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	15
8	Kartupeļi (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	15
9	Burkāni (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	35
10	Bietes (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	1500	70
11	Dārzeni (svaigi saldēti)	500	500	10
12	Olas	3 gab.	500	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 temperatūras režīmu izmantošanai programmai МУЛЬТИПОВАР

Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35	Mīklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40	Jogurtu gatavošana
45	Ierauga gatavošana
50	Raudzēšana
55	Pomādes gatavošana
60	Zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana
65	Gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
70	Puņša gatavošana
75	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80	Karstvīna gatavošana
85	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgš gatavošanas laiks
90	Sarkanās tējas gatavošana
95	Piena putru gatavošana
100	Bezē vai ievārījuma gatavošana
105	Galerta gatavošana
110	Sterilizācija
115	Čukura sīrupa gatavošana
120	Stilbiņa gatavošana

Darbības temperatūra, °C	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
125	Sautētas gaļas gatavošana
130	Sacepuma gatavošana
135	Gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140	Kūpināšana
145	Dārzeņu un zivju cepšana folijā
150	Gaļas cepšana folijā
155	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
160	Putnu cepšana
165	Steiku cepšana
170	Cepšana mīklā
175	Pavārmākla vistas tīrīdņi
180	Pavārmākla frī kartupeļi

IV. PAPILDU IESPĒJAS

- Sagatavošana pārbaudes uz maizes
- Pavārmākla fondi
- Fritēts cooking
- Biezpiena, siera izgatavošana
- Halva izgatavošana
- Making bērnu pārtika
- Trauku sterilizācija, galda piederumi
- Pasterizācija produktu



Receptes, kas uzskaitītas ēdienu sadaļā, ir atrodamas receptu grāmatā vai tīmekļa vietnē www.redmond.comany.

V. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī ēdiena smaku likvidēšanai multikatlā pēc gatavošanas, iesakām 15 minūtes apstrādāt pusīti citrona izmantojot programmu HA ПИЯР.
- Nav ieteicams atstāt aizvērt multikatlā trauku ar pagatavoto ēdienu vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavoto ēdienu var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsildīt multikatlā, izmantojot ēdienu uzsildīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstošu laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī sildīšanas diskam, traukam, iekšējam vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.



AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas šķeltes 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.

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

- Esiet uzmanīgi tirot multikatlā 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 multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo virsmu tīriet pēc nepieciešamības.

Ķermeņa tīrīšana

Notīriet Produkta korpusu ar mikstu, mitru virtuves drānu vai sūkli. Ir iespējams izmantot maigu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens traipiem un traipiem uz ķermeņa, ieteicams noslaucīt virsmu sausā veidā.

Blōdas tīrīšana

Jūs varat tīrīt trauku ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem). Ja tas ir ļoti netīrs, uzpildiet trauku ar siltu ūdeni un atstājiet kādu laiku iemērc, tad notīriet. Lai efektīvāk mērcētu, trauku, kas piepildīts ar aukstu ūdeni (ne augstāk par maksimāli pieļaujamo līmeni), var ievietot ierīcē, aizvērt vāku un ieslēgt apkuri 30-40 minūtes. Noteikti tīrīt ārējā virsma blōda ir sausa, pirms jūs nodot to Ķermeņa ierīces.

i Kad blōda tiek izmantota regulāri, ir iespējams pilnīgi vai daļēji mainīt iekšējo neuzliesmojošo pārklājuma krāsu. Tas pats par sevi nav defekta pazīme.

Tvaika vārsta tīrīšana

1. Uzmanīgi pavelciet tvaika vārstu uz augšu un pret jums.
2. Pagrieziet iekšējo vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas apstājas un noņem to.
3. Ja nepieciešams, uzmanīgi noņemiet vārsta gumiju. Izskalojiet visas Vārsta daļas.
4. Novietojiet to apgriezti sečībā: ievietojiet gumijas blīvējumu vietā, izlīdziniet Vārsta galvenās daļas rievās ar atbilstošiem izvīzījumiem uz iekšējā korpusa un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā. Uztādiet tvaika vārstu stingri kabatā uz ierīces vāka.

Kondensāta noņemšana

Kondensāta kolektors uz ierīces korpusa jātīra pēc katras ierīces lietošanas. Satveriet konteinaera malas, nedaudz pavelciet to pret jums, noņemiet to. Izlejiet kondensātu; mazgājiet trauku un nomainiet to. Dažreiz lielo kondensāts var uzkrāties īpaši padziļinājumā ap blōdu uz ierīces korpusa. Lai to noņemtu, izmantojiet virtuves salvetes vai dvieli.

Darba kameras tīrīšana

Ja šajā rokasgrāmatā sniegtie norādījumi tiek stingri ievēroti, šķidruma, pārtikas daļiņu vai gruzu risks, kas nonāk ierīces darba kamerā, ir minimāls. Ja rodas ievērojams piesārņojums, darba kameras virsmas jātīra, lai novērstu ierīces nepareizu darbību vai bojājumus.

STOP Pirms ierīces darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, apkures diska virsma un centrālā temperatūras sensora korpus (atrodas apkures diska vidū) var notīrīt ar samitrinātu (ne mitru) sūkli vai salveti. Ja lietojat mazgāšanas līdzekli, ir rūpīgi jānoņem tā atlikumi, lai novērstu nevēlamas smakas parādīšanos nākamās gatavošanas laikā.

Ja svešķermeņi nokļūst padziļinājumā ap centrālo temperatūras sensoru, uzmanīgi noņemiet tos ar pinceti, nepiespiežot sensora korpusu. Ja apkures diska virsma ir netīra, ir atļauts izmantot samitrinātu Vēdājas cietības sūkli vai sintētisku suku.

i Ar regulāru ierīces lietošanu laika gaitā ir iespējama pilnīga vai daļēja apkures diska krāsas maiņa. Pati par sevi tas nav ierīces darbības traucējumu pazīme un neietekmē tā darbības pareizību.

Transportēšana un Uzglabāšana

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

Papildu piederumi nav iekļauti ierīces piegādes komplektā. Jūs varat tos iegādāties, kā arī uzziņāt par jauniem REDMOND produktiem vietnē www.redmond.company vai veikalos oficiālajiem dīleriem.

VII. PIRMS SAZINĀTIES AR SERVISA CENTRU

Problēma	Lespējamais cēlonis	Risinājums
Displejā parādījās kļūdas ziņojums E1-E4	Sistēmas kļūda (iespējama elektroniskā dēļa vai siltuma sensoru kļūme) vai brīvi aizvērts vāks	Cieši aizveriet vāku. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar autorizētu servisa centru
Displejā parādījās kļūdas ziņojums E5	Automātiska pārkaršanas aizsardzība ir aktivizēta	Neizmantojiet ierīci ar tukšu blōdu! Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas, ļaujiet tai atdzist 10-15 minūtes, pēc tam pievienojiet ūdeni (buljonu) blōdā un turpiniet gatavot. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar autorizētu servisa centru
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārliecinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
Ēdiena gatavošanas pārāk ilgi	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatlā iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni
	lekkšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņi
Ierīces sinhronizācija vai datu pārsūtīšana uz mobilo ierīci nav izdevusies (uz displeja parādās paziņojums par kļūdu)	Mobilajai ierīcei ir atslēgta Bluetooth funkcija	Pārbaudiet iekšējo vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt
	Multikats un mobilā ierīce atrodas pārāk tālu viena no otras vai radiosignālam ir šķēršļi	Mobilajai ierīcei ir atslēgta Bluetooth funkcija
Ierīce neieslēdzas	Multikats un mobilā ierīce atrodas pārāk tālu viena no otras vai radiosignālam ir šķēršļi	Pārliecinieties, 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/vai 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 mūsu lapā www.redmond.company. Jūs varat arī saņemt palīdzību, mūsu 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 apkārtējo dabu: neizmētiēt 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. reģistrētā preču zīme.

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

Google Play ir kompānijas Google Inc. reģistrētā preču zīme.

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

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma 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. Tööstuslik või muu mitteots-tarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa: see on kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Töötamise ajal lähevad seadme korpus, sisepott ja metallosad kuumaks. Olge ettevaatlik! Kasutage pajalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

- Pärast seadme kasutamist ning enne selle puhastamist ja teise kohta tõstmist eemaldage pistik elektrikontaktist. Tõmmake pistik pesast välja kuivade kätega ja pistikust kinni hoides, mitte juhtmest tirides.
- Ärge paigutage juhet ukse ette ega soojusallikate lähedusse. Veenduge, et juhe ei oleks väändunud ega kokku murtud ja et see ei hõõrduks vastu teravaid esemeid, nurki või mööbliservi.

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

- Ärge paigaldage seadet pehmele pinnale ega katke seda töötamise ajal kinni – see võib põhjustada ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid.
- Seadet ei tohi kasutada välitingimustes – seadmesse sattunud niiskus või võõrkehad võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhiseid.

STOP **Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.**

- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
- Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämbumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Seadet ei tohi iseseisvalt remontida ega selle ehitust muuta. Seadet tohib remontida ainult volitatud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalne remont võib põhjustada seadme rikkimineku, vigastusi või vara kahjustusi.

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

Spetsifikatsioon

Mudel.....	SkyCooker RMC-M226S
Võimsus.....	860 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kaitse elektrilooži eest.....klass I
Kausi maht.....5 l
Kauss kate.....pinnakaitsevahend Daikin®
Näidik.....LED, digitaalne
Auruklapp.....eemaldatav
Kontrolli liiki.....elektroniline, kaug (Ready for Sky REDMOND)
Andmeedastuse standard.....Bluetooth v4.0
Operatsioonisüsteemi tüügi.....iOS, Android
Mootmed.....290 × 270 × 295 mm
Netomass.....2,4 kg

Programm

- | | | |
|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 5. НА ПАРУ (AUR) | 9. МОЛОЧНАЯ КАША (KAERANEL-
BED) |
| 2. ЖАРКА (PRAADIDA) | 6. ВЫПЕЧКА (KÜPSETA) | 10. ЙОГУРТ (JOGURT) |
| 3. РИС/КРУПЫ (RIIS / TERAD) | 7. ТУШЕНИЕ (HAUTIS) | 11. ЭКСПИРЕСС (VÄLJENDAMA) |
| 4. ПЛОВ (PILAF) | 8. СУП (SUPP) | |

Ülesanded

Ready for Sky REDMOND (puldiga seadme nutitelefoni või tableti).....	saadaval
MASTERCHEF LITE (temperatuuri ja keetmisaja muutmine programmi ajal töötab).....	saadaval
Hoida valmistoidud soojas (automaatne soojenemine).....	kuni 12 tundi
Esialgne keelamine hoida soe (automaatne Küte).....	saadaval
Toite kuumutamine.....	kuni 12 tundi
Ajaline viivitus.....	kuni 24 tundi

Tarnepakett

Seadme kaussi paigaldatud sees.....	1 tk.
Aurupaak.....	1 tk.
Kulp.....	1 tk.
Lusikas.....	1 tk.
Mootekork.....	1 tk.
Toitejuhe.....	1 tk.
Retsept raamat.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Teenindusraamat.....	1 tk.

Tootjal on õigus teha muudatusi disain, konfiguratsiooni, samuti spetsifikatsioon toote käigus parandada oma toodete teavitamata nendest muudatustest. Spetsifikatsioon võimaldab viga ±10%.

Osade loetelu (joonis A1, lk. 3)

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Kaas koos käepidemega avada | 8. Mootekork |
| 2. Eemaldatav auruklapp | 9. Kulp |
| 3. Kauss | 10. Lusikas |
| 4. Seadme korpus | 11. Toitejuhe |
| 5. Kondensaadi koguja | |
| 6. Kuvariga juhtpaneel | |
| 7. Auru mahuti | |

Juhtpaneel (joonis A2, lk. 3)

1. Automaatne programmi edenemise näitajad
2. Ekraan
3. Nupp kasutatakse ajanihke seadistamise režiimi lubamiseks
4. Nuppu „-“ kasutatakse tundide ja minutite väärtuse vähendamiseks toiduvalmistamisaja ja-viivitus seadmise režiimides; temperatuuri vähendamiseks automaatprogrammides
5. Nupp „+“ kasutatakse selleks, et suurendada väärtust tundi ja minutit spordiliikide seade toiduvalmistamise ajal ja viivitusae; suurendada temperatuuri näit automaatsed programmid
6. Nupp kasutatakse toiduvalmistamisaja seadistamise režiimi sisselülitamiseks, Bluetooth lubamine/keelamine
7. Nuppu kasutatakse toiduvalmistamise temperatuuri seadistuse režiimi sisselülitamiseks
8. Button kasutatakse, et võimaldada / keelata kütte funktsiooni katkestada toiduvalmistamis programmi reset Seaded
9. Nupp kasutatakse, et võimaldada eelseadistatud toiduvalmistamise programmi, esialgne keelata Keep Warm funktsiooni, võimaldavad ЭКСПИРЕСС programmi ooterežiimis (vaikimisi parameetrid cooking aeg ja temperatuur)
10. Nupp kasutatakse automaatselt toiduvalmistamis programmi valimiseks

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neil on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga!

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

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

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale, jälgides seejuures, et auruklapist väljuv aur ei satuks tapedile, dekoratiivkatetele, elektroonikaseadmetele ega muudele esemetele või materjalidele, mida niiskus ja kõrge temperatuur võiks kahjustada.

Enne kokkama hakkamist veenduge, et multi-kiirkeetja välimistel ega nähtaval siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

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 päevaliliseid kaussi.

Tähtis! Ärge tõstke seadet kaanel oleva käepidemega.

II. KÄITAMINE JA HOOLDUS**Seadme kaugjuhtimine rakenduse R45 REDMOND kaudu**

Ready for Sky REDMOND rakendus võimaldab seadme kaugjuhtimist lähiühenduses nutitelefoni või tahvelarvuti abil.

1. Laadige rakendus Ready for Sky REDMOND rakendusest App Store või Google Play (sõltuvalt seadme operatsioonisüsteemist) nutitelefoni või tahvelarvutisse.

Vaata vähemalt toetatud versiooni operatsioonisüsteemi ametlikul kodulehel www.redmond.comany või kirjeldus tootluse App Store ja Google Play.

2. Käivitage rakendus Ready for Sky REDMOND, looge konto ja järgige kuvatavaid viipisid.

Juhtpaneel lukk

Lisatava ohutuse tagamiseks on seadmel juhtpaneeli lukustusfunktsioon, et vältida juhuslikke nupuvajutusi.

Aktiveerimiseks juhtpaneeli lukustus tahes muu režiim peale, millega luuakse programm enne algust ja ühendamine mobiilseadme kaudu Ready for Sky REDMOND application, vajutage ja hoidke all nuppu tähis [] ilmub ekraanile.

Lukustuse väljalülitamiseks vajutage uuesti nuppu ja ekraanile ilmub sümbol .

Kui nuppe vajutateks ajal, mil juhtpaneel lukk on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanile sümbol .

Piikside keelamine

Vajutage ja hoidke all nuppu piiksude sisse - /väljalülitamiseks ooterežiimis. Selle märgutuli vilgub.

Kui piiksub uuesti sisse, annab seade lühikese piiksu.

MASTERCHEF LITE funktsioon

Avatud veelgi võimalusi kulinaarse loovuse uue MASTERCHEF LITE funktsiooni! Kui МУЛБИПОВАР programm võimaldab teil määrata parameetrid programmi enne, kui see algab, siis kasutades MASTERCHEF LITE funktsiooni, saate muuta seadeid otse toiduvalmistamise protsessi.

Võite alati seadistada töö iga programmi nii, et see vastab teie soovidele. Kas supp keeb ära? Kas piimaputru „põgeneb“? Kas arutatud köögiviljad keedetud liiga kaua? Muuda temperatuuri või toiduvalmistamise ajal katkestamata programmi, nagu sa olid toiduvalmistamise pliiit või ahjus.

Funktsioon MASTERCHEF LITE pole saadaval, kui kasutate ЭКСПРЕСС programmi.

Temperatuuri muutus, kui kasutate MASTERCHEF LITE funktsioon on võimalik vahemikus 35 kuni 180°C sammuga 1°C minimaalne küpsetamise aeg on 1 minut, maksimaalne küpsetamise aeg sõltub valitud programmi paigaldamise samm on 1 minut.

Kui MASTERCHEF LITE funktsioon võib olla eriti kasulik, kui te ette valmistada roogi vastavalt keerulised retseptid, mis nõuavad kombinatsioon erinevatest toiduvalmistamise programme (näiteks siis, kui valmistab kapsarullid, beef Stroganoff, supid ja pasta, vastavalt erinevaid retsepte, koos jne).

Et muuta toiduvalmistamise temperatuur

1. Toiduvalmistamisprogrammi töötamise ajal vajutage nuppu Näidikul olev temperatuuri näidik vilgub.
2. Seadke soovitud temperatuur. Suurendamiseks vajutage nuppu „+“, vähendamiseks-nuppu „-“. Kiirvahetuse tegemiseks vajutage ja hoidke all soovitud nuppu. Kui saavutatakse maksimaalne (minimaalne) väärtus, jätkub seadistus vahemiku algusest.
3. Ärge vajutage nuppe juhtpaneelil 5 sekundit. Muudatused salvestatakse automaatselt.

Et kaitsa ülekuumenemise eest, kui küpsetustemperatuur on seatud üle 150°C, on programmi maksimaalne kestus 2 tundi.

Keetmisaja muutmine

1. Toiduvalmistamisprogrammi töötamise ajal vajutage nuppu Kellaaja kuval olev tunni väärtuse tähis vilgub.
2. Määrake soovitud keetmisaja. Tunni väärtuse suurendamiseks vajutage nuppu „+“, et vähendada – nuppu „-“.
3. Vajutage uuesti nuppu ja seadke minutit nuppudega „+“ ja „-“. Tundide ja minutite väärtused muutuvad üksteisest sõltumatult. Kui maksimaalne väärtus on saavutatud, jätkub seadistus vahemiku algusest. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all soovitud nuppu.
4. Ärge vajutage nuppe juhtpaneelil 5 sekundit. Muudatused salvestatakse automaatselt.

Kui seate toiduvalmistamise aeg 00:00, programm peatub.

Ajanihke funktsioon

See funktsioon võimaldab teil määrata aeg, mille möödumisel valitud toiduvalmistamise programm algab alates 1 kuni 24 tundi 1 minutilise sammuga.

1. Vajutage nuppu et valida soovitud toiduvalmistamisprogramm.
2. Vajutage nuppu Ajanihke indikaator (ekraanil) vilgub.
3. Ajaväärtuse muutmiseks vajutage nuppu „+“ või „-“ Kui vajutate nuppu „+“ aja väärtus suureneb, kui vajutat nuppu „-“ see väheneb. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all soovitud nuppu. Maksimaalse väärtuse saavutamisel jätkub ajasäte vahemiku algusest.
4. Vajutage nuppu Algab Stardioloenu toiduvalmistamisprogrammi alguseni.
5. Seadistuste tühistamiseks vajutage nuppu mille järel peate sisetama kogu toiduvalmistamisprogrammi uuesti.

Viivitus ei ole soovitatav kasutada, kui retsept sisaldab kergeti riiknevaid tooteid (munad, värsked piim, liha, juust jne). ЖАРКА JA ЭКСПРЕСС programme ajanihke funktsioon ei ole saadaval.

Kui seadistamine aega Viivituse funktsioon, tuleb arvestada, et taimer HA ПАРУ, ЖАРКА, РИС/КРУПЫ JA СУП programmid algab alles pärast seadme jõuab tööparameetrid.

Keep Warm funktsioon valmis sööki (automaatne küte)

See lülitub automaatselt, kui toiduvalmistamis programm on lõpetatud ja suudab säilitada temperatuuri valmis tassi vahemikus 70-75°C 12 tundi. Ekraanil kuvatakse otseaja operatsiooni selles režiimis. Vajaduse korral saab automaatse kuumutamise välja lülitada, vajutades nuppu (nupu märgutuli lülitub välja).

Automaatne kütte funktsioon ei ole saadaval, kui kasutate ЙОГУРТ, ЭКСПРЕСС programmeid.

Esialgne keelamine Keep Warm (automaatne küte)

REDMOND SkyCooker RMC-M226S annab võimaluse keelata automaatne kütte funktsioon (Keep Warm) eelnevalt pärast ravi alustamist peamine toiduvalmistamise programm. Selleks vajutage pärast programmi käivitamist nuppu kuni nupu indikaator välja lülitub. Automaatse kütte sisselülitamiseks vajutage uuesti nuppu seejärel süttib nupu märgutuli.

Kui keetmine toimub temperatuuril kuni 80°C, on automaatne küttefunktsioon teie mugavuse huvides vaikimisi välja lülitatud.

Roog kütte funktsioon

Seadet saab kasutada külmade nõude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange toit kaussi; asetage see seadme kehasse. Veenduge, et see on küttelemendiga tihedas kontaktis.
2. Sulgege kaas, kuni see klõpsatab, ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu Ekraanile ilmub vastav indikaatorlamp ja soojendus käivitub. Taimer kuvab selles režiimis seadme otse loenduri. Nõu kuumutatakse 70-75°C seda temperatuuri saab hoida 12 tundi.
4. Vajadusel saab kütte välja lülitada, vajutades nuppu Näidiku näidikud ja nupp lülituvad välja.

Vaatamata sellele, et seadet on võimalik hoida toote soojendusega riigi kuni 12 tundi, ei ole soovitatav jääta roog soojendusega rohkem kui kaks või kolm tundi, sest mõnikord võib see põhjustada muutusi oma maitse.

Üldine kord, kui kasutate automaatseid programme

Tähtis! Kui kasutate seadme keema vesi (näiteks, kui toidu keetmiseks), ei määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja murda. Samal põhjusel, ei kasuta БЫТОВАРКА, FRY programmid keeva veega.

1. Valmistatakse koostisained vastavalt retseptile, pannakse kaussi. Veenduge, et kõik koostisosad (sealhulgas vedelik) on kausi siseküljel maksimaalsest mõtkavast allpool.
2. Pane kaussi kehasse aparaat, keerake see veidi, ja veenduge, et see on tihedas kontaktis küttekehasse. Sulgege kaas, kuni see klõpsatab. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Valige toiduvalmistamisprogramm, vajutades korduvalt nuppu kuni ekraanile ilmub valitud programmitähis.
4. Vajutage nuppu keetmisaja seadistuse režiimi sisenemiseks. Kellaaja kuval olev tunni väärtuse tähis vilgub. Määrake soovitud keetmisaja. Tunni väärtuse suurendamiseks vajutage nuppu „+“, et vähendada nuppu „-“. Vajutage uuesti nuppu ja seadke minutit nuppudega „+“ ja „-“. Tundide ja minutite väärtused muutuvad üksteisest sõltumatult. Kui maksimaalne väärtus on saavutatud, jätkub seadistus vahemiku algusest. Väärtuse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all soovitud nuppu. Ärge vajutage nuppe juhtpaneelil 5 sekundit. Muudatused salvestatakse automaatselt.

Tähelepanu! Kui küpsetate kõrgele temperatuuril suure koguse taimelõika, jätke seadme kaas lahti lahti.

Taimeri määratud toiduvalmistamise ajal HA ПАРУ, FRY JA РИС/КРУПЫТЫ algab alles pärast seadme jõuab määratud tööparameetrid.

5. Vajutage nuppu Toiduvalmistamise protsessi ja Tagaplaanil programmi algab. Programmi indikaator ja nupu indikaator on sisse lülitatud.
6. Kui toiduvalmistamise programm on lõppenud, toiduvalmistamis programmi indikaator ja näitaja nupp läheb maha ja kolm lühikest piiksu heli. Sõltuvalt seadetest, seade lülitub automaatne kütmine (ekraan näitab otsest taimer automaatne kütte-aeg) või ooterežiimis.
7. Valmistamisprotsessi katkestamiseks mis tahes etapis katkestage sisetatud programm või lülitage automaatne soojendamine välja, vajutage nuppu .

Et saada kvaliteetset tulemust, siis soovitatakse kasutada retsepte toiduvalmistamiseks kokaraamat lisatud seadme spetsiaalselt selle mudeli. Asjakohased retseptid võib leida ka veebilehel www.redmond.company.

Koondtabelit toiduvalmistamis programmid (tehase seeded)

Program	Soovitused kasutamiseks	Valkimisi toiduvalmistamise aeg / temperatuur	Vahemik küpsetusaega / Samm palgaldus	Ootam väljund tööparameetrid: ridaaparatura	Ajanäite	Automaatne kütte
МУЛЬТИОВАР	Keetmine erinevaid roogasid võimalus seada temperatuur vahemikus 35-180°C sammuga 1°C	30 min / 100°C	2 min – 12 tundi / 1 min		✓	12 tundi
ПЛОВ	Keetmine eri liiki pitaf (liha, kala, linnuliha, köögiviljad)	1 tund / 110°C	5 min – 2 tundi / 1 min		✓	12 tundi
ЖАРКА	Praadimine liha, kala, köögiviljad ja toidud, sealhulgas palju komponente. Pärast seadme jõuab tööparameetrid, kaks lühikest piiksuh kolab, tagaplaanil toiduvalmistamise ajal algab. Praadimine avatud kaanega on lubatud	15 min / 150°C	5 min – 1 tund 30 min / 1 min	✓		12 tundi
МОЛОЧНАЯ КАША	Keetmine teravilja piima, erinevaid magustoite	30 min / 100°C	5 min – 1 tund 30 min / 1 min		✓	12 tundi
ЙОГУРТ	Making traditsiooniline jogurt, proofing tainas	8 tundi / 40°C	5 min – 12 tundi / 5 min		✓	
ВЫПЕЧКА	Küpsetamine küpsised, vormiroad, koogid pärmil ja kook pagaritoodete, kodus leib	1 tund / 140°C	5 min – 4 tundi / 1 min		✓	4 tundi
ТУШЕНИЕ	Liha - kala - köögivilja- ja mitmekomponentiliste toitude hautamine, keedusool	1 tund / 100°C	5 min – 12 tundi / 1 min		✓	12 tundi
РИС/КРУПЫ*	Keetmine putru vee peal, teravilja baasil pool tassi	25 min / 100°C	5 min – 2 tund / 1 min	✓	✓	12 tundi
СУП	Cooking puljongid, täitmine, taimse ja külma supid, cooking kompotid, kaunviljad. Kui seade jõuab tööparameetrid, kaks lühikest piiksuh kolab, Tagaplaanil toiduvalmistamise ajal algab	1 tund / 100°C	5 min – 8 tundi / 1 min	✓	✓	12tundi
НА ПАРУ	Keetmine liha, kala, köögiviljad ja mitmekomponentilised toidud, imikutoit. Kui seade jõuab tööparameetrid, kaks lühikest piiksuh kolab, Tagaplaanil toiduvalmistamise ajal algab	25 min / 100 °C	5 min – 2 tundi / 1 min	✓	✓	12 tundi
ЭКСПРЕСС	Kiire riisi keetmine, murenev puder vee peal. Programmi käivitamiseks ooterežiimis vajutage nuppu . Tootamise ajal kuvatakse tähtis Programm annab automaatselt seiskamise pärast täielikku vee keema	Programm annab automaatselt seiskamise pärast täielikku vee keema				

* Funktsioon automaatne shutdown programmi pärast keeva vee ettevalmistamiseks mure tangud on realiseeritud ЭКСПРЕСС programmi.

Kui te kasutate МУЛЬТИОВАР programmi keeva vee (näiteks, kui cooking tooted), on KEELATUD määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.

STOP

III. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

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

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

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

TOODE ON ÜLE KEENUD

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

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödelatud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahekorda või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötamise viis, sissepanemise vahekord peavad vastama nende soovitudele. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks.
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbemisvastane kate on rikutud.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbemisvastane kate ei ole vigastatud.
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte.
Seadsite liialt suure valmistamise aja.	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi.
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid.	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli – nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse olevald toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata.
Hautamisel: anum ei ole piisavalt vedelikku.	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajaduseta.
Keetmisel: anum on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahekord).	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahekorda.
Küpsetamisel: ei määrinud anuma sisepinna enne valmistamist võiga.	Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOISUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

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

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoore jne.).	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalses kogustes.
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua.	Püüdke küpsetise võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse vaheseks ajaks väljalülitatud autosoojendusega.

KÜPSETIS EI KERKINUD

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

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides ТУШЕНИЕ ja СУП vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitses. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg arutamisel

	Toiduaine	Kaal (g) / kogus	Vee kogus (ml)	Toiduvalmistusaeg (min)
1	Sea-/veisefilee (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	500	20/30
2	Lambafilee (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	500	25
3	Kanafilee (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15
4	Frikadellid/kotletid	180 (6 tk) / 450 (3 tk)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salatikrevetid, puhastatud, keedetud/ külmutatud	500	500	5
7	Pelmeenid/hinkalid	4 tk	500	15
8	Kartul (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	500	15
9	Porgand (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	500	35
10	Peet (1,5 × 1,5 cm kuubikutena)	500	1500	70
11	Värskena külmutatud aedviljad	500	500	10
12	Aurutatud muna	3 tk	500	10

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tegelik aeg võib soovitatavatest väärtustest erineda olenevalt konkreetse toiduaine kvaliteedist ning samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitusel temperatuuriseadete kasutamise osas programmis МУЛЬТИПОВАР

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitus (vaadake ka retseptiraamatut)
35	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
40	Jogurtite valmistamine

Töötemperatuur, °C	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
45	Juuretis
50	Kääritamine
55	Maiustuste valmistamine
60	Rohelise tee või lastetoitude valmistamine
65	Vaakumpakendis liha keetmine
70	Punši valmistamine
75	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80	Höögveini valmistamine
85	Kohupiima või pikka valmimisaega vajava toidu valmistamine
90	Punase tee valmistamine
95	Piimapudru valmistamine
100	Besee või moosi valmistamine
105	Süldi keetmine
110	Steriliseerimine
115	Suhkrusirupi keetmine
120	Rulaadi valmistamine
125	Lihahautise valmistamine
130	Vormiroogade valmistamine
135	Valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
140	Suitsutamine
145	Köögiviljavormid ja kala (fooliumis)
150	Lihavormiroog (fooliumis)
155	Pärmitaignatoodete küpsetamine
160	Linnuliha praadimine
165	Lihalõikude praadimine
170	Praadimine taigas
175	Toiduvalmistamis kana tükid
180	Ettevalmistus friikartuleid

IV. LISAVÕIMALUSED

- Ettevalmistamine test küpsetamine
- Ettevalmistus fondüü
- Ettevalmistus friteeritud
- Ettevalmistus kodujuust, juust
- Ettevalmistus halvaad
- Ettevalmistus lapse toitmiseks
- Steriliseerimine nõusid, söögiriistu
- Pasteurisation toodete



Retseptid loetletud osa roogasid võib leida retsept raamat või veebilehel www.redmond.company.

V. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjas soovitame hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis HA PAPY.
- 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 multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadet pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumusplaat, sisepott, 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 korpest EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpest vajaduse järgi. Sisepotti, sisemist alumiiniumkaanti ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaata eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisepindu puhastage vajaduse järgi.

Keha puhastamine

Puhastage toote keha pehme, niiske köögiiride või käsna. On võimalik kasutada õrna puhastusvahendit. Et vältida vee plekke ja plekke kehal, soovitame pühkides selle pinna kuiv.

Koristamine kaussi

Saate puhta kausi käsitsi, kasutades pehmet käsna ja nõudepesumasinat puhastusvahendi või nõudepesumasinas (vastavalt tootja soovitusetele). Kui tugevalt määrduvad, täitke kauss sooja veega ja jäta leotada mõnda aega, siis puhas. Tõhusama leotamine, kausi täis külma vett (mitte kõrgem kui maksimaalne lubatud tase) saab asetada aparaat, sulgege kaas ja lülitage kütte eest 30-40 minutit. Veenduge, et kausi välispind on kuiv, enne kui panete selle seadme korpusesse.



Kui kaussi kasutatakse regulaarselt, on võimalik täielikult või osaliselt muuta värvi sisemine pinnakaitsevahend kate. See iseenesest ei ole märk defekti.

Auruklapi puhastamine

1. Tõmmake ettevaatlikult auruklapp üles ja enda poole.
2. Keerake sisekaant vastupäeva, kuni see peatub ja eemaldatakse.
3. Vajadusel eemaldage ettevaatlikult ventiiikummi. Loputage kõik ventii li osad.
4. Paigaldage see vastupidises järjekorras: paigaldage kummitihend kohta, seadke ventii li põhiosa sooned vastava sise-korpuse väljalatava osaga ja keerake päripäeva. Paigaldage auruventiil kindlalt seadme kaane taskusse.

Kondensaadi eemaldamine

Kondensaatkollektor seadme korpuses tuleb pärast iga seadme kasutamist puhastada. Haarake konteineri külgedest, tõmmake seda enda poole, eemaldage see. Vala välja kondensaata; pesta mahuti ja asendada.

Mõnikord liigne kondensaata võib koguneda spetsiaalne vaheaja ümber kausi seadme keha. Kasutage köögiriitikut või rätikut selle eemaldamiseks.

Töökambri puhastamine

Kui käesolevas juhendis toodud juhiseid järgitakse rangelt, on vedeliku, toiduosakeste või prahi sattumise oht Seadme töökambriks minimaalne. Olulise saastumise korral tuleb töökambri pinnad puhastada, et vältida seadme ebaõiget töötamist või kahjustamist.

STOP Enne seadme töökambri puhastamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud!

Külgeinte töö koda, pinna kütte-plaadi ja korpuse kesk temperatuuri andur (asub keset kütte-keetas), saab puhastada niiske (mitte märja!) käsn või salvrätik. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb jäädgi hoolikalt eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna tekkimist järgneva keetmise ajal.

Kui vöörkehad sattuda vaheaja ümber Kesk temperatuuriandur, hoolikalt eemaldada pintsetid, ilma vajutades anduri korpus. Kui kütteketta pind on määrdunud, on lubatud kasutada keskmise kõvadusega niisutatud käsna või sünteetilist harja.

i Seadme regulaarsel kasutamisel aja jooksul on võimalik kütteketta värvi täielikult või osaliselt muuta. See ei ole iseenesest märk seadme rikkest ega mõjuta seadme töö õigsust.

Veendus ja Laodus

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

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

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

VI. LISASEADE

Lisavarustus ei sisaldu seadme tarnepakendis. Sa võid neid osta, samuti õppida uusi tooteid REDMOND veebilehel www.redmond.company või kauplused ametlikul edasimüüjal.

VII. ENNE TEENINDUSKESKUSEGA ÜHENDUSE VÖTMIST

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod
Veateade E1-E4 ilmus ekraanile	Süsteemi viga (elektronpaneeli või soojusandurite võimalik rike) või lödvalt suletud kaas	Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole
Veateade E5 ilmus ekraanile	Automaatne ülekuumenemise kaitse on aktiveeritud	Ärge kasutage seadet tühja kausiga! Lahutage seade pistikupesast, lase jahtuda 10-15 minutit, siis lisada vett (puljong), et kaussi ja jätkata toiduvalmistamiseks. Kui probleem ei lahene, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole
Seade ei lähe käima	Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse	Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku
	Rikkis pistikupesa	Ühendage seade korras pistikupessa
Toit valmib liiga kaua	Elektrivõrgus ei ole voolu	Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)	Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole
	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 viiltu
	Kütteketas on tugevalt määrdunud	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas

Tööhäire	Võimalikud põhjused	Kõrvaldamise meetod	
Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja	Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse	Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viiltu	
	Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud	Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha	Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus
	Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud		Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist
Andmete sünkroniseerimine või seadme mobiilseadmele	Mobiilseadmel on Bluetooth välja lülitatud	Lülitage mobiilseadmel funktsioon Bluetooth sisse	
	Multikeetja ja mobiilseade asuvad teineteisest liiga kaugel ja raadiosignaal 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 iltingimata vajalik. Pöörduge REDMOND'i tehnilise toe poole ja meie spetsialistid aitavad teil veed ja/või Ready for Sky REDMOND töö tõrked lahendada. Teie ettepanekuid ja märkusi võetakse rakenduse järgmise uuenduse juures arvesse. REDMOND'i toodete kasutajate kontaktandmed oma riigis leiate veebisaidilt www.redmond.company. Abi saamiseks võite täita ka tagasisidevormi sellel saidil.

Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

VIII. GARANTIIOHUSTUSED



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



Keskonnasõbralik jäätmekäitlus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käidelda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavasse

kogumispunktidesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja vältite 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.

 **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.
-  **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 включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.
 - Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
 - 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.
-  **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-M226S
Мощность	860 Вт
Напряжение	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей	светодиодный, цифровой
Паровой клапан	съемный
Тип управления	электронный, дистанционный (Ready for Sky REDMOND)
Стандарт передачи данных	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах	iOS, Android
Габаритные размеры	290 × 270 × 295 мм
Вес нетто	2,4 кг

Программы

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

Функции

Ready for Sky REDMOND (дистанционное управление прибором с помощью смартфона или планшета)	есть
MASTERCHEF LITE (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы)	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Разогрев блюд	до 12 часов
Отсрочка старта	до 24 часов

Комплектация







Мультиварка с установленной внутри чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)


1. Крышка с ручкой для открывания
2. Съёмный паровой клапан
3. Чаша
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 3)

1. Индикаторы выполнения автоматических программ
2. Дисплей
3. Кнопка  – включение режима установки времени отложенного старта
4. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах
5. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах
6. Кнопка  – включение режима установки времени приготовления, включение/отключение функции Bluetooth
7. Кнопка  – включение режима установки температуры приготовления
8. Кнопка  – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
9. Кнопка  – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы ЭКСПРЕСС в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
10. Кнопка  – выбор автоматической программы 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 прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.


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

 **ВАЖНО!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Дистанционное управление прибором через приложение R4S 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.


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

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

Блокировка панели управления

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

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

Для отключения блокировки повторно нажмите и удерживайте кнопку  на дисплее появится символ [].

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

Отключение звуковых сигналов

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

 При повторном включении звуковых сигналов прибор подает короткий звуковой сигнал.


Функция MASTERCHEF LITE

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


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

 Функция MASTERCHEF LITE недоступна при использовании программы ЭКСПРЕСС.

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

 Функция MASTERCHEF LITE может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления

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

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

Для изменения времени приготовления

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

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

Функция «Отложенный старт»

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

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

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

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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

Функция автоподогрева недоступна при использовании программ ЙОГУРТ, ЭКСПРЕСС.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M226S предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку пока индикатор кнопки не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз, загорится индикатор кнопки .

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

Функция разогрева блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку «+», чтобы уменьшить – кнопку «-». Повторно нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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


Обратный отсчет заданного времени приготовления в программах НА ПАРУ, ЖАРКА и РИС/КРУТЫ начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры.

5. Нажмите кнопку Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. Горит индикатор выполняемой программы и индикатор кнопки .
6. По завершении программы приготовления погаснет ее индикатор и индикатор кнопки , прозвучат три коротких сигнала. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com/rny.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта,	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–180 °С с шагом в 1 °С	30 мин / 100 °С	2 мин – 12 ч / 1 мин		✓	12 ч
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч / 110 °С	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12 ч
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления. Допускается жарка с открытой крышкой	15 мин / 150 °С	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время / температура приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин / 100 °С	5 мин – 1 ч / 30 мин / 1 мин		✓	12 ч
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч / 40 °С	5 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч / 140 °С	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	4 ч
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч / 100 °С	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	12 ч
РИС/КРУПЫ*	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин / 100 °С	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
СУП	Приготовление бульонов, запрачочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	1 ч / 100 °С	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два коротких сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления	25 мин / 100 °С	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12 ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку  . В процессе работы на дисплее отображается индикатор  . Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе ЭКСПРЕСС.



Если вы используете программу МУЛЬТИОВАР для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100 °С.

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения	
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована	
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска	
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и 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. Должнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10
Рыба (филе)	500	500	5
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	15
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе МУЛЬТИПОВАР

t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление укуса	60	Варка курицы в вакуумной упаковке, приготовление зеленого чая или детского питания
40	Приготовление йогуртов	65	Варка мяса в вакуумной упаковке
45	Закваска	70	Приготовление пунша
50	Брожение	75	Пастеризация, приготовление белого чая
55	Варка рыбы и морепродуктов в вакуумной упаковке, приготовление помидки	80	Приготовление глинтвейна

t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
85	Приготовление творога, томление	135	Обжаривание овощей
90	Приготовление красного чая	140	Выпечка изделий из дрожжевого теста
95	Приготовление молочных каш, холодца	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
100	Приготовление супов, беже или варенья, тушение или варка овощей и мяса	150	Запекание мяса (в фольге)
105	Приготовление плова	155	Выпечка пиццы
110	Стерилизация	160	Жарка птицы
115	Приготовление сахарного сиропа	165	Жарка стейков
120	Приготовление рульки	170	Жарка в кляре
125	Приготовление тушеного мяса	175	Приготовление куриных нагетсов
130	Приготовление запеканки	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


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

 Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.cn.

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».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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


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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями производителя). При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмочить, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка парового клапана


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

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.


Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить 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.

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение об ошибке E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
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

ВНИМАНИЕ! В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения Ready for Sky REDMOND обращение в сервисный центр обязательно. Обратитесь в службу технической поддержки REDMOND и получите консультацию 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. Контактные данные службы поддержки пользователей продукции REDMOND в вашей стране можно найти на сайте www.redmond.com.ru. Вы также можете получить помощь, заполнив на данном сайте форму обратной связи.

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.

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 / Импортер: 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/>

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M226S-BALT-UM-1