

REDMOND

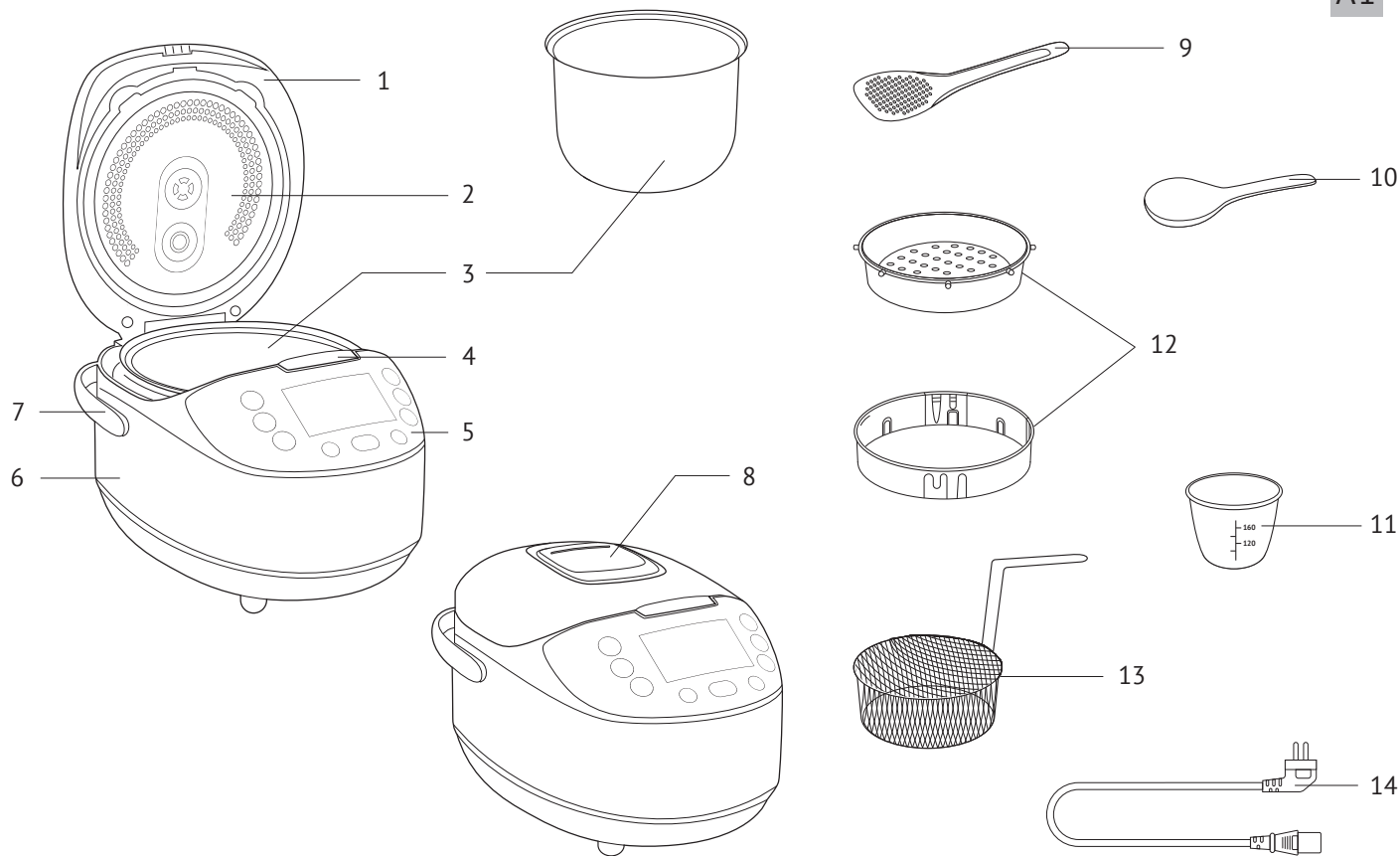
Multicooker
SkyCooker
RMC-M800S-E

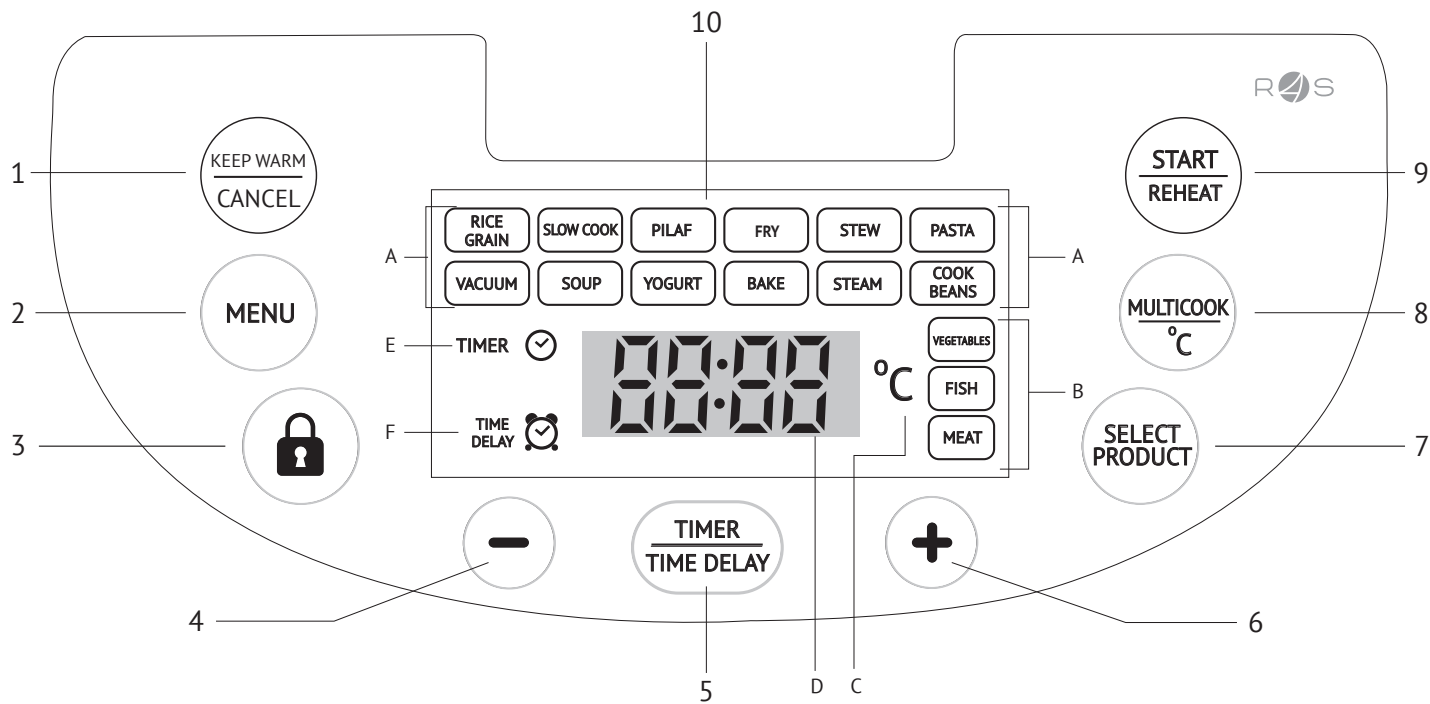


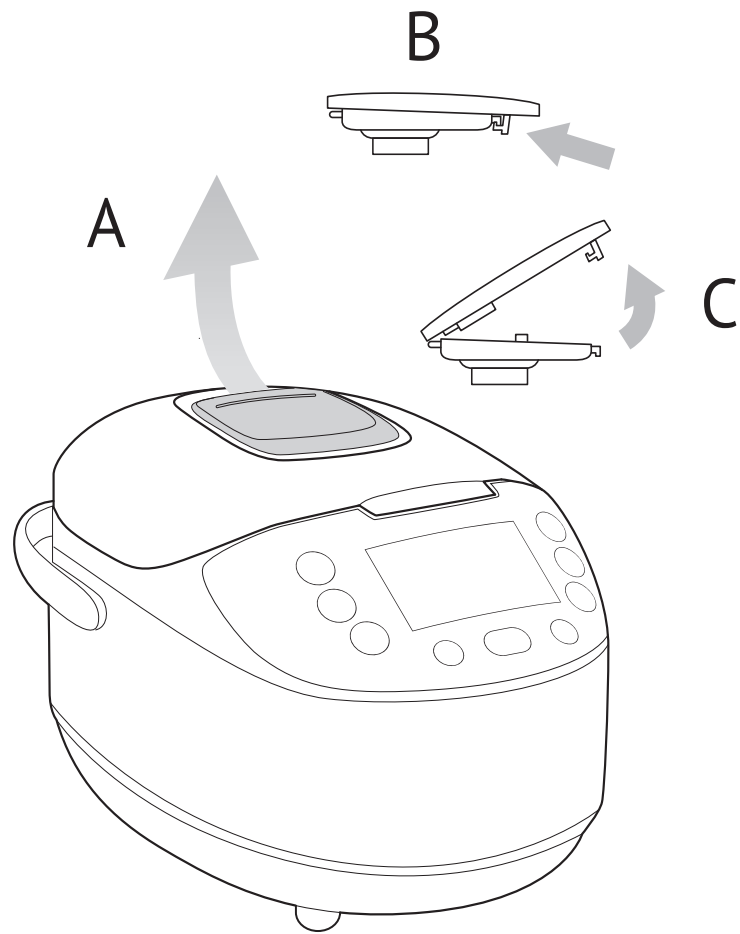
User manual

GBR	6
FRA	13
DEU	21
SVN	29
ITA	36
ESP	44
PRT	52
DNK	59
NOR	66
SWE	73
FIN	80
LTU	87
LVA	94

EST	101
ROU	108
HUN	115
BGR	122
HRV	130
SVK	137
CZE	144
POL	151
GRC	158
SRB	167
RUS	174
UKR	184







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

The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

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

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

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

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

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

Technical specifications

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Power.....	900 W
Voltage.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic
Display.....	LED
3D heat.....	yes
Number of programmes.....	48 (20 automatic, 28 manual)
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Data transmission protocol.....	Bluetooth v4.0
Supported operating systems.....	Android, iOS
Overall dimensions.....	400 × 295 × 265 mm
Net weight.....	4.5 kg

Automatic programmes

1. MULTICOOK	8. STEW – MEAT	15. BAKE
2. RICE/GRAIN	9. STEW – FISH	16. STEAM – MEAT
3. SLOW COOK	10. STEW – VEGETABLES	17. STEAM – FISH
4. PILAF	11. PASTA	18. STEAM – VEGETABLES
5. FRY – MEAT	12. VACUUM	19. COOK/BEANS
6. FRY – FISH	13. SOUP	20. REHEAT
7. FRY – VEGETABLES	14. YOGURT	

Functions

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

Package includes

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


i Manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging, or technical specifications of the product, without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Multicooker parts A1

1. Lid	3. Bowl
2. Removable inner lid	4. Lid release button

5. Control panel with display	10. Serving spoon
6. Housing	11. Measuring cup
7. Carrying handle	12. Steaming basket (adjustable capacity)
8. Removable steam valve	13. Deep fry basket (removable handle)
9. Stirring paddle	14. Power cord

Control panel A2


- "Keep warm/Cancel" button – used to enable/disable the Keep warm function; to enable the Reheat function; to interrupt a cooking programme; to cancel previous settings.
- "Menu" button – used to select an automatic cooking programme.
-  button – used to lock the control panel.
- "-" button – used to reduce the cooking time, time delay, or temperature (for the "MULTICOOK" programme).
- "Timer/Time Delay" button – used to adjust the cooking time or time delay.
- "+" button – used to increase the cooking time, time delay, or temperature (for the "MULTICOOK" programme).
- "Select product" button – used to select the type of product for the "FRY", "STEW", and "STEAM" programmes.
- "Multicook/°C" button – used to select the "MULTICOOK" programme.
- "Start/Reheat" button – used to start the selected cooking programme; to disable Keep Warm in advance.
- Display.

Display indicators A2

- Cooking programmes.
- Types of products for the "FRY", "STEW", and "STEAM" programmes.
- Cooking temperature.
- Cooking temperature, Cooking time, or Time Delay.
- Cooking time; Cooking programme indicator.
- Time Delay adjustment; Time Delay indicator.

I. PRIOR TO THE FIRST USE

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

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

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

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

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



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

STOP *ATTENTION! It is forbidden to lift the device with the filled bowl by the handle.*

Do not switch the device on without the inside of the bowl or empty bowl – in case of accidental start of the cooking program it will lead to a critical overheating of the device or damage the non-stick coating. Before frying products, pour a little vegetable or sunflower oil into the bowl.

II. OPERATING THE MULTICOOKER**Ready for Sky technology**


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


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

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

Appliance control via the wireless network. Instruction on the R45 Gateway application installation is available through the link: www.readyforsky.com/r45gateway

Control panel lock

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

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

Non-volatile memory

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

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

Time Delay function

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

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

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

- Select a cooking programme by pressing the "Menu" button.
- Press the "Timer/Time Delay" button, adjust the cooking time if necessary. Press the "Timer/Time Delay" button again. The "Time Delay" indicator and the remaining cooking time (time of delay start included) will be displayed.
- Press the "-" and "+" buttons to increase or reduce the cooking time. Press and hold the corresponding button to scroll through the digits.

i To get information concerning time adjustment for the "MULTICOOK" programme please refer to the corresponding section below. The Time Delay function is not applicable for the "FRY" and "PASTA" programmes.

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



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

Keep Warm function

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

To disable the function, press and hold the "Keep Warm/Cancel" button.

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

General operating procedure for automatic programmes (except for the "MULTICOOK" and "REHEAT" programmes)

STOP **IMPORTANT!** When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the "FRY" and "BAKE" programmes to boil water.

i For information on the "MULTICOOK" and "REHEAT" programmes please refer to the corresponding sections.

- Prepare (measure) the ingredients, put them into the bowl. Please make sure that all the ingredients (water included) are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
- Place the bowl inside the appliance. Make sure it makes full contact with the heating element.
- Press the multicooker lid until it clicks into place. Plug in the appliance.

STOP **ATTENTION!** If you cook at high temperatures using a large amount of vegetable oil, always leave the lid of the device open.

- By pressing the "Menu" button select the required cooking programme, a corresponding programme indicator and default cooking time will be displayed. By pressing the "Select product" button, select the type of product for the "FRY", "STEW", and "STEAM" programmes: a corresponding indicator ("MEAT", "FISH", or "VEGETABLES") and default cooking time will be displayed. You can adjust the cooking time.
- Enable the "Time Delay" function if necessary.
- Press and hold the "Start/Reheat" button for a few seconds. The "Start/Reheat" and "Keep warm/Cancel" buttons LEDs are lit up solid. The cooking cycle starts, the timer starts to countdown.
- You can disable the Keep warm function in advance during a cooking cycle by pressing and holding the "Start/Reheat" button (the "Keep warm/Cancel" button LED is off). To enable the function, press and hold the "Start/Reheat" button again.
- When the cooking cycle is completed, an audible signal is heard. After that, depending on the settings, the appliance switches to either the Keep Warm mode (the Keep Warm timer will count up) or to the Standby mode.
- To interrupt the cooking cycle, to cancel the programme or to disable the "Keep Warm" function, press and hold the "Keep Warm/Cancel" button.



For high-quality results, you are offered to use the recipes for cooking from the cook book supplied with REDMOND multicooker SkyCooker RMC-M800S-E, designed specifically for this model.

To adjust the cooking time:

- Having selected the cooking programme, press the "Timer/Time Delay" button. The "Timer" indicator is displayed, time digits start flashing.
- Pressing the "+" and "-" buttons, adjust the desired time value. Hold the corresponding button to scroll through the digits.
- After adjusting the cooking time (time digits are flashing), proceed to the next step. To clear time settings, press the "Keep Warm/Cancel" button and start the adjustment from the beginning.

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

"MULTICOOK" programme

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

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

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

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

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

STOP

If you use the MULTICOOK program for boiling the water (for example, when cooking products), it is FORBIDDEN to set the cooking temperature above 100°C.

"RICE/GRAIN" programme

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

"SLOW COOK" programme

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

"PILAF" programme

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

"FRY" programme

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

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

"STEW" programme

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

"PASTA" programme

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

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

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

i

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

"VACUUM" programme

The programme allows cooking vacuum sealed food. Default cooking time is 2 hours and 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 12 hours in 10 min interval.

"SOUP" programme

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

"YOGURT" programme

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

The "Keep warm" function is not available.

"BAKE" programme

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



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

"STEAM" programme

The programme is recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food. Default cooking time depends on selected programme (use the "Select product" button): "MEAT" – 40 minutes, "FISH" – 25 minutes, "VEGETABLES" – 30 minutes. You can manually adjust the cooking time from 5 minutes to 2 hours in 5 min interval.

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

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

"COOK/BEANS" programme

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

"REHEAT" programme

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

The "Time delay" function is not available.

- Fill the bowl with food and place it into the appliance. Make sure the bowl makes full contact with heating element. Press the lid until it clicks. Plug the appliance.
- Press and hold the "Keep Warm/Cancel" button until the sound signal is heard. The button LED lights on, the programme starts, and the reheating timer begins counting up. When the programme is completed, a sound signal is heard. The appliance will switch to the standby mode.
- To cancel reheating, press and hold the "Keep Warm/Cancel" button until the sound signal is heard. The button LED is off.



The "REHEAT" programme can maintain food hot for up to 24 hours, however it is not recommended use this programme for more than 2-3 hours as this may affect food flavour.

III. ADDITIONAL FEATURES

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

IV. CLEANING AND MAINTENANCE

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



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

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

To remove the inner lid:

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

To remove the steam valve, carefully pull the outer housing up, holding it on the latch of the lid. Turn the valve, pull the plastic latch on the inside toward the pointer and remove the outer housing. Wash both parts of the valve and reassemble it in reverse order. To prevent the valve rubber from rupture, do not bend or stretch it when cleaning and assembling **A3**.

V. COOKING TIPS

Possible Causes for the Problems Arising and Ways of Solving Them

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

THE DISH IS UNDERCOOKED

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

THE DISH IS OVERCOOKED

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

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

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

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adapted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adapted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

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

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

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

BAKED GOODS DO NOT RISE

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

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

Recommended steaming time values for different products

No.	Product	Weight, g / q-ty, pcs.	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork / beef fillet (cut into 1.5× 1.5 cm cubes)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamb fillet (cut into 1.5 × 1.5 cm cubes)	500	500	25 min
3	Chicken fillet (cut into 1.5 × 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs.)/ 450 (3 pcs.)	500	10 min / 15 min
5	Fish (fillet)	500	500	10 min
6	Shrimps (frozen)	500	500	5 min
7	Dumplings	4 pcs.	500	15 min
8	Potatoes (cut into 1.5 × 1.5 cm cubes)	500	500	15 min
9	Carrot (cut into 1.5 × 1.5 cm cubes)	500	500	35 min
10	Beet (cut into 1.5 × 1.5 cm cubes)	500	1500	1 h 10 min
11	Vegetables (frozen)	500	500	10 min
12	Eggs	3 pcs.	500	10 min

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

Recommended temperature for the "MULTICOOK" programme

Operating temperature	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
35°C	Proofing dough, making vinegar
40°C	Making yogurt
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Fondant
60°C	Making green tea and preparing baby food
65°C	Cooking vacuum sealed meat

Operating temperature	Recommendations for use (you may also refer to the recipe book)
70°C	Making punch
75°C	Pasteurizing, making white tea
80°C	Preparing mulled wine
85°C	Making cottage cheese and other dishes requiring long cooking time
90°C	Making red tea
95°C	Cooking porridges using milk
100°C	Cooking meringues and jams
105°C	Cooking jellied meat
110°C	Sterilisation
115°C	Making sugar syrup
120°C	Cooking foreshank
125°C	Stewing meat
130°C	Making puddings
135°C	Browning cooked foods
140°C	Smoking foods
145°C	Baking fish and vegetables (in foil)
150°C	Baking meat (in foil)
155°C	Baking yeast dough
160°C	Frying poultry
165°C	Frying steaks
170°C	Deep frying, French fries and chicken nuggets

Cooking programmes summary (default settings)

Programme	Recommendations on use	Default cooking time	Time adjustment range / setting interval	Time delay, h	Preheating stage	Keep warm
COOK/BEANS	Boiling vegetables, beans	40 min	5 min - 8 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking cakes, biscuits, pies, yeast dough	45 min	10 min - 8 h / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT	Frying meat	15 min	5 min - 2 h / 1 min		✓
	FISH	Frying fish	12 min			
	VEGETABLES	Frying vegetables	18 min			
YOGURT	Making yogurt	8 h	10 min - 12 h / 5 min	✓		

Programme		Recommendations on use	Default cooking time	Time adjustment range / setting interval	Time delay, h	Preheating stage	Keep warm
VACUUM		Boiling packaging food	2 h 30 min	5 min – 12 h / 10 min	✓		✓
MULTICOOK		Cooking meals with your own temperature settings (35 to 170°C with 5°C intervals)	30 min	2 min – 1 h / 5 min 1 h – 15 h / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Steaming meat	40 min	5 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
	FISH	Steaming fish	25 min				
	VEGETABLES	Steaming vegetables	30 min				
PASTA		Cooking pasta, sausages, and semi-finished products	8 min	2 min – 1 h / 1 min		✓	✓
PILAF		Cooking different pilafs	1 h	10 min – 2 h / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN		Cooking rice, grains, and porridges	35 min	5 min – 4 h / 1 min	✓		✓
SOUP		Making various soups and broths	1 h	10 min – 8 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK		Cooking foreshank, jellied meat	2 h 30 min	10 min – 12 h / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Stewing meat	1 h	10 min – 12 h / 5 min	✓		✓
	FISH	Stewing fish	35 min				
	VEGETABLES	Stewing vegetables	40 min				

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

VI. ADDITIONAL ACCESSORIES

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

VII. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTRE

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

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The unit does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.

Problem	Possible Cause	Solving the problem
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	The bowl is installed with a distortion.	Install the bowl properly.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
The meal is taking too long to cook.	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

i **NOTE!** In case any failure occur in the operation of the Ready for Sky app, it is not obligatory to apply to the service centre. Apply to REDMOND technical support service and obtain the consultation of our specialists on error elimination and/or failure in Ready for Sky operation. Your comments and suggestions concerning application operation will be taken into account upon successive update. Contact data of user support service of REDMOND appliances can be found in your country on the website www.redmond.company. You may also obtain the help, filling the contact form provided on the website. In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.

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



Environmentally friendly disposal (WEEE)

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

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


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

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

Bluetooth is the registered trademark of Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play is the registered trademark of Google Inc.

 Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par non respect des règles d'utilisation du produit.
- Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre réseau (voir les caractéristiques techniques ou la plaque signalétique de l'appareil).
- Si vous utilisez une rallonge électrique, vérifiez qu'elle correspond bien à la puissance de l'appareil, le non respect de cette recommandation peut provoquer un court-circuit et un risque d'incendie.
- Brancher l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une mise à la terre, c'est une exigence obligatoire de protection contre les chocs électriques. En utilisant une rallonge, vérifiez qu'elle est bien raccordée à la terre.

STOP *ATTENTION ! Au cours du fonctionnement de l'appareil, la cuve et les parties métalliques de l'appareil chauffent ! Utiliser des gants de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur, ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle.*

- Débrancher l'appareil de la prise de courant après son utilisation, ainsi que pendant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil. Débrancher l'appareil avec des mains sèches, en le prenant par la fiche et non par le cordon.
- Ne passer pas le cordon au travers d'une porte ou près d'une source de chaleur. Assurez-vous, que le cordon d'alimentation ne soit pas tordu ou plié et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou des angles de meuble.

STOP *ATTENTION : si le câble d'alimentation est endommagé, il peut provoquer de graves dommages à l'appareil, ainsi qu'un choc électrique. Le non-respect de ces recommandations, peut conduire à l'annulation de la garantie de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par un technicien du service après vente.*

- Ne pas placer l'appareil sur une surface molle et instable, ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, cela pourrait provoquer une surchauffe et entraîner des dommages matériels.
- Ne pas utiliser cet appareil en extérieur en raison de l'humidité, ne pas introduire de corps étrangers à l'intérieur de l'appareil, cela peut endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est bien débranché du secteur. Suivre strictement les instructions de nettoyage du mode d'emploi.

STOP *Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou sous un jet d'eau !*

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon

d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- Il est interdit de réparer ou modifier la conception de l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien d'un centre de service autorisé. Une réparation effectuée par une personne non professionnelle peut provoquer des blessures et des dommages matériels.

STOP ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans le cas où il n'est pas en parfait état de fonctionnement.

Caractéristiques techniques

ModèleSkyCooker RMC-M800S-E
Puissance900 W
Tension220-240 V, 50/60 Hz
Volume de la cuve5 l
Revêtement de la cuvecéramique antiadhésif
Ecrandiodes électroluminescentes
Réchauffage 3Doui
Nombre de programmes48 (20 automatiques, 28 à réglage manuel)
Soupape vapeuramovible
Couvercle intérieuramovible
Transfert de donnéesBluetooth v4.0
Support des systèmes d'exploitationiOS, Android
Dimensions400 × 295 × 265 mm
Poids net4,5 kg

Programmes automatiques

- | | |
|---|--|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (PÂTES) |
| 2. RICE/GRAIN (RIZ/CÉRÉALES) | 12. VACCU (VIDE) |
| 3. SLOW COOK (MIJOTER) | 13. SOUP (SOUPE) |
| 4. PILAF (PAELLA) | 14. YOGURT (YAOURT) |
| 5. FRY - MEAT (FRIRE - VIANDE) | 15. BAKE (CUISSON) |
| 6. FRY - FISH (FRIRE - POISSON) | 16. STEAM - MEAT (VAPEUR - VIANDE) |
| 7. FRY - VEGETABLES (FRIRE - LÉGUMES) | 17. STEAM - FISH (VAPEUR - POISSON) |
| 8. STEW - MEAT (BRAISER - VIANDE) | 18. STEAM - VEGETABLES (VAPEUR - LÉGUME) |
| 9. STEW - FISH (BRAISER - POISSON) | 19. COOK/BEANS (CUISSON SEULE/ HARCOT SEC) |
| 10. STEW - VEGETABLES (BRAISER - LÉGUMES) | 20. REHEAT (RÉCHAUFFER) |

Fonctions

Réchauffage automatiquejusqu'à 24 heures
Désactivation anticipée du réchauffage automatiqueoui
Départ différéjusqu'à 24 heures
Verrouillage du panneau de commandeoui

Lot


Multicooker1 pce
Cuve1 pce
Panier pour cuisson vapeur avec volume réglable1 pce
Panier à friture avec poignées amovibles1 pce
Verre mesureur1 pce
Louche1 pce
Spatule1 pce
Livre des recettes1 pce
Manuel d'utilisation1 pce
Carnet de service1 pce
Cordon électrique1 pce

i Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au design, au lot, ainsi qu'aux caractéristiques techniques de l'appareil lors du développement de sa production sans avis complémentaires relatifs à ces modifications. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Composition du multicooker A1

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Couvercle de l'appareil | 8. Soupape vapeur amovible |
| 2. Couvercle intérieur amovible | 9. Spatule |
| 3. Cuve | 10. Louche |
| 4. Bouton d'ouverture du couvercle | 11. Verre mesureur |
| 5. Panneau de commande avec écran | 12. Panier pour cuisson vapeur avec volume réglable |
| 6. Socle | 13. Panier pour friture |
| 7. Poignée pour le transport | 14. Cordon électrique |

Panneau de commande A2

1. Touche « Keep warm/Cancel » (« Réchauffer/Annuler ») : activation/désactivation de la fonction réchauffage ; activation du programme « REHEAT » ; interruption du programme de cuisson en cours ; remise à zéro des réglages.
2. Touche « Menu » : sélection automatique du programme de cuisson.
3. Touche  : verrouillage du panneau de commande.
4. Touche « - » : diminution du temps de cuisson, de la durée du départ différé ou de la température (avec le programme « MULTICOOK »).
5. Touche « Timer/Time delay » (« Minuterie/Départ différé ») : sélection du régime du temps de cuisson ou de la durée du départ différé.
6. Touche « + » : augmentation du temps de cuisson, de la durée du départ différé ou de la température (avec le programme « MULTICOOK »).
7. Touche « Select product » (« Sélection de l'aliment ») : sélection du type d'aliment avec les programmes « FRY », « STEW », « STEAM ».
8. Touche « Multicook/°C » : sélection du programme « MULTICOOK ».
9. Touche « Start/Reheat » (« Départ/Réchauffage ») : mise en route du régime de cuisson sélectionné ; désactivation anticipée de la fonction réchauffage automatique.
10. Ecran.

Indicateurs de l'écran A2

- | | |
|---|---|
| A. Programme de cuisson | E. Sélection du temps de cuisson, indication du régime de cuisson. |
| B. Type d'aliment avec les programmes « FRY », « STEW », « STEAM ». | F. Sélection de la durée du départ différé ; indication du régime départ différé. |
| C. Sélection de la température. | |
| D. Affichage de la température, du temps de cuisson ou de la durée du départ différé. | |

I. AVANT LE DEBUT D'UTILISATION

Sortir de la boîte l'article et ses composants avec précaution. Enlever tous les matériaux d'emballage et autocollants promotionnels.

! Garder obligatoirement à leurs places les étiquettes d'avertissement, les stickers d'avertissement, les stickers indicateurs (si présents) et la plaquette avec le numéro de série de l'article sur son corps! L'absence du numéro de série sur l'article est une cause de l'arrêt de garantie.

Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.

Essuyer le corps de l'appareil avec un tissu mouillé et laver la cuve, les faire sécher. Afin d'éviter l'apparition d'une odeur étrangère, effectuer le nettoyage complet de l'appareil à sa première utilisation (voir « Entretien de l'appareil »). Mettre l'appareil sur une surface plane horizontale de façon à éviter la projection de la vapeur sur le papier peint, le revêtement décoratif, les appareils électroniques et autres objets ou matériaux pouvant souffrir d'une humidité ou température élevées.

Avant de commencer à cuire, s'assurer que les parties extérieures et intérieures visibles du multicuiseur autocuiseur n'ont pas d'endommagements, clivages ou autres défauts. Il n'y doit pas avoir de corps étrangers entrant dans la cuve et l'élément chauffant.



STOP ATTENTION ! Il est interdit de soulever l'appareil avec le bol rempli par la poignée.

Ne pas allumer l'appareil sans l'intérieur de la cuvette ou de la cuvette vide – en cas de démarrage accidentel du programme de cuisson, cela entraînera une surchauffe critique de l'appareil et endommagera le revêtement antiadhésif. Avant de faire frire les produits, versez un peu d'huile végétale ou de tournesol dans le bol.

II. UTILISATION DU MULTICUISEUR

La technologie Ready for Sky


La technologie Ready for Sky vous permet de commander votre appareil à distance via votre Smartphone ou tablette à l'aide de l'application du logiciel.



1. Chargez le logiciel App Store ou Google Play (selon le système d'exploitation de votre appareil) sur votre Smartphone ou votre tablette.
2. Activez Bluetooth v4.0 sur votre appareil mobile.
3. Exécutez l'application Ready for Sky, créez un compte et suivez les instructions.
4. Ouvrez la fonction et faites la mise à jour des appareils disponibles pour la connexion des périphériques mobiles.
5. Dans la liste des périphériques disponibles, sélectionnez le périphérique connecté. Le nom du périphérique est le numéro du modèle. Vous pouvez spécifier un nouveau nom ou conservez le nom par défaut.
6. Validez la connexion de l'appareil sélectionné et suivez les instructions et messages sur l'écran d'un appareil mobile. Au moment de la connexion sur l'écran du multicuiseur apparîtront les symboles qui vont s'alterner  et .

i Pour assurer une connexion stable, l'appareil mobile ne doit pas se trouver à une distance supérieure à 15 mètres de l'appareil.

Commande de l'appareil via le réseau sans fil. La notice d'installation de l'application R4S Gateway est accessible avec le lien: www.readyforsky.com/r4sgateway

Verrouillage du panneau de commande

Le multicuiseur REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E est équipé d'une fonction de verrouillage du panneau de commande pour éviter toute utilisation non désirée (« protection enfant »). Pour activer le verrouillage, faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'indicateur de la touche s'allume, après quoi toutes les autres touches du panneau de commande cesseront de réagir. Il est possible d'utiliser cette fonction à tout moment : en régime de veille, pendant la sélection d'un programme ou après le lancement de celui-ci.

Pour déverrouiller le panneau de commande faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Pour déverrouiller le panneau de commande faites un appui long sur la touche  jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

Mémoire de sauvegarde

Le multicuiseur SkyCooker RMC-M800S-E est doté d'une mémoire non volatile. En cas de brève coupure de courant, l'appareil conserve les réglages et reprend sa programmation à l'étape où le fonctionnement a été interrompu.

! Si la coupure de courant est longue et que le processus de cuisson ne peut être poursuivi ou est non souhaitable, débrancher impérativement l'appareil du réseau électrique. Lors du nouveau branchement, annulez les réglages en faisant un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel », tant que l'écran n'affiche pas « - - - ».

Départ différé de programme

La fonction départ différé permet de définir par intervalles de temps le moment de fin de préparation du plat (en tenant compte du temps de fonctionnement du programme). Il est possible de définir un intervalle de temps jusqu'à 24 heures avec une précision de 5 minutes.

i Il convient de tenir compte que le temps du départ différé doit être supérieur au temps de cuisson sélectionné, sinon le programme se lance immédiatement après une pression sur la touche « Start/Reheat ».

Pour définir le temps de départ différé (sauf avec le programme « MULTICOOK ») :

1. Sélectionnez le programme de cuisson en appuyant sur la touche « Menu »
2. Appuyez sur la touche « Timer/Time Delay », changez le temps de cuisson si nécessaire. Appuyez de nouveau sur la touche « Timer/Time Delay ». L'indicateur « Time delay » apparaît à l'écran avec la durée du report (temps restant jusqu'à la fin de la cuisson, en tenant compte du départ différé).
3. En appuyant sur les touches « - » et « + », vous augmentez ou diminuez le temps. Pour un changement rapide, faites un appui long sur la touche correspondante.

i Pour la sélection du temps de cuisson avec le programme « MULTICOOK » référez-vous au chapitre correspondant plus bas. La fonction départ différé est accessible avec tous les programmes de cuisson automatiques, à l'exception des programmes « FRY » et « PASTA ».

Lors de la sélection de la durée du départ différé, il faut tenir compte du fait que le décompte du temps du programme « STEAM » commence seulement après que le multicuiseur a atteint sa température de fonctionnement nécessaire (après ébullition de l'eau).



Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction départ différé si la recette contient des aliments vite périssables.

Autoréchauffage

Cette fonction s'active automatiquement juste après la fin du programme de cuisson (à l'exception du programme « YOGURT ») et peut maintenir un plat chaud à environ 70-75°C pendant 24 heures. Lors du fonctionnement du réchauffage automatique, l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'allume, le décompte direct du temps de fonctionnement de ce régime s'affiche à l'écran.

En cas de besoin, le réchauffage automatique peut être désactivé par un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel ». Pour une désactivation anticipée de cette fonction pendant le fonctionnement du programme, faites un appui long sur la touche « Start/Reheat », tant que l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » ne s'est pas éteint. Pour réactiver le réchauffage automatique, faites de nouveau un appui long sur la touche « Start/Reheat » (l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'allume).

Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques (à l'exception des programmes « MULTICOOK » et « REHEAT »)

STOP IMPORTANT ! En utilisant le dispositif d'ébullition de l'eau (par exemple, lorsque les produits bouillants), ne pas régler la température de cuisson au-dessus de 100°C. Il peut en résulter une surchauffe et une défaillance du dispositif. Pour la même raison, il est INTERDIT d'utiliser des programmes « BAKE », « FRY » pour faire bouillir de l'eau.

i Pour l'utilisation des programmes « MULTICOOK » et « REHEAT », référez-vous aux chapitres correspondants.

1. Préparez (mésurez) les ingrédients nécessaires selon la recette, versez dans la cuve. Veillez à ce que tous les ingrédients, y compris les liquides, ne dépassent pas le marqueur indiqué sur le revêtement interne de la cuve.
2. Placez la cuve dans le socle de l'appareil. Assurez-vous qu'elle repose complètement sur l'élément chauffant.
3. Refermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic. Branchez l'appareil au réseau électrique.

STOP ATTENTION ! Si vous cuisinez à haute température en utilisant une grande quantité d'huile végétale, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert.

4. Sélectionnez le programme de cuisson souhaité en appuyant sur la touche « Menu », l'indicateur correspondant au programme apparaît à l'écran, le temps de cuisson est défini par défaut. Avec les programmes « FRY », « STEW » et « STEAM », sélectionnez le type d'aliment en appuyant sur la touche « Select product » : l'indicateur correspondant s'allume à l'écran « MEAT », « FISH » ou « VEGETABLES » ainsi que le temps de cuisson défini par défaut. Il est possible de modifier le temps de cuisson.

- En cas de nécessité, définissez la durée du départ différé.
- Faites un appui long pendant quelques secondes sur la touche « Start/Reheat ». Les indicateurs des touches « Start/Reheat » et « Keep warm/Cancel » s'allument. Le processus de cuisson commence ainsi que le décompte du temps de fonctionnement du programme.
- Il est possible de désactiver à l'avance le réchauffage automatique pendant le fonctionnement du programme en faisant un appui long sur la touche « Start/Reheat » (l'indicateur de la touche « Keep warm/Cancel » s'éteint). Appuyez de nouveau sur la touche « Start/Reheat » pour réactiver cette fonction.
- La fin du programme de cuisson vous est signalée par un signal sonore. Ensuite, en fonction des réglages, l'appareil se met en régime réchauffage automatique (le décompte direct du temps de fonctionnement de cette fonction s'affiche à l'écran) ou en régime de veille.
- Pour interrompre le processus de cuisson, l'annulation du programme sélectionné ou la désactivation du réchauffage automatique, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel ».



Pour des résultats de haute qualité, vous pouvez utiliser les recettes de cuisson du livre de cuisine fourni avec le REDMOND multicuiseur SkyCooker RMC-M800S-E conçu spécifiquement pour ce modèle.

Pour modifier le temps de cuisson :

- Après avoir sélectionné le programme de cuisson, appuyez sur la touche « Timer/Time delay ». L'indicateur « Timer » s'allume à l'écran, les chiffres correspondant au temps commencent à clignoter.
- Définissez le temps souhaité en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Pour faire défiler rapidement les valeurs, faites un appui long. Une fois le temps de cuisson défini (les chiffres continuent à clignoter à l'écran), passez à l'étape suivante. Pour annuler les réglages établis, appuyez sur la touche « Keep warm/Cancel », ensuite entrez à nouveau le programme de cuisson.



Lors d'un réglage du temps de cuisson manuel, tenez compte de la gamme de réglage du temps et de sa précision, prévues par le programme de cuisson. Avec certains programmes, le décompte du temps de cuisson débute après que l'appareil a atteint sa température opérationnelle.

Programme « MULTICOOK »

Ce programme est conçu pour la cuisson de presque tous les plats avec paramètres de température (de 35 à 170°C, précision de 5°C) et de temps de cuisson (de 2 minutes à 15 heures, précision de 1 minute pour une durée allant jusqu'à 1 heure, et de 10 minutes pour une durée supérieure à 1 heure) sélectionnés par l'utilisateur.



Avec le programme « MULTICOOK » la fonction réchauffage automatique n'est pas accessible si la température de cuisson est inférieure à 75°C.

- Suivez les points 1-3 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».
- Appuyez sur la touche « Multicook/PC ». La température de cuisson (par défaut : 100°C) apparaît à l'écran. Il est possible de régler la température en appuyant sur les touches « - » ou « + ».
- 2 à 3 secondes après la sélection de la température, l'indicateur « Timer » s'allume à l'écran et les chiffres du temps de cuisson établi par défaut (30 minutes) clignotent.



Si vous n'avez pas eu le temps de définir la température de cuisson souhaitée, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel » jusqu'au signal sonore, ensuite recommencez le réglage depuis le début.

- Il est possible de régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches « - » ou « + ». Pour faire défiler les valeurs rapidement, faites un appui long sur la touche correspondante.
- En cas de nécessité, définissez la durée du départ différé. Pour cela, appuyez sur la touche « Timer/Time delay ». L'indicateur « Time delay » apparaît à l'écran avec le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson du plat en tenant compte du départ différé. Modifiez le temps en appuyant sur les touches « - » et « + ». Pour une modification rapide des valeurs, faites un appui long sur la touche correspondante.
- Suivez ensuite les points 6-8 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».



Si vous utilisez le programme MULTICOOK pour faire bouillir l'eau (par exemple, lors de la cuisson des produits), il est interdit de régler la température de cuisson au-dessus de 100°C.

Programme « RICE/GRAIN »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz et des grains de différentes sortes de graines, et également pour la cuisson des garnitures. Le temps de cuisson établi par défaut est de 35 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 4 heures avec une précision de 1 minute.

Programme « SLOW COOK »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du lait cuit au four, braiser, cuir les jarrets, les galantines, les gelées. Le temps de cuisson établi par défaut est de 2 heures et 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 10 minutes.

Programme « PILAF »

Ce programme est recommandé pour la cuisson du riz pilaf avec de la viande, du poisson ou des légumes. Le temps de cuisson établi par défaut est de 1 heure. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « FRY »

Ce programme est recommandé pour frire la viande et aliments contenant de la viande, le poisson et les fruits de mer ainsi que les légumes. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 15 minutes, « FISH » : 12 minutes, « VEGETABLES » : 18 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 2 heures avec une précision de 1 minute. La fonction départ différé n'est pas accessible.

Programme « STEW »

Ce programme est recommandé pour faire cuire en ragout la viande et les aliments contenant de la viande, le poisson, les fruits de mer et légumes et également pour la cuisson de galantines ou autres plats demandant une cuisson prolongée. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 1 heure, « FISH » : 35 minutes, « VEGETABLES » : 40 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « PASTA »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des pâtes, œufs durs, saucisses. Le temps de cuisson établi par défaut est de 8 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 2 minutes à 1 heure avec une précision de 1 minute.

La fonction départ différé n'est pas accessible.

Versez de l'eau dans la cuve. Veillez à ce que le niveau de l'eau ne dépasse pas le marqueur maximal sur la surface interne de la cuve. Suivez les points 2-7 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ». Un signal sonore est émis après l'ébullition de l'eau. Ouvrez prudemment le couvercle et incorporez les aliments dans l'eau bouillante, refermez le couvercle jusqu'au dé clic. Appuyez sur la touche « Start/Reheat ». Le programme est lancé avec décompte du temps de cuisson. Ensuite suivez les points 8-9 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».



Lors de la cuisson de certains aliments, une écume se forme. Pour éviter son éventuel débordement de la cuve, il est possible d'ouvrir le couvercle quelques minutes après l'ajout des aliments dans l'eau bouillante.

Programme « VACCUUM »

Ce programme est spécialement conçu pour faire cuire les aliments sous vide. Le temps de cuisson établi par défaut est de 2 heures 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 12 heures avec une précision de 10 minutes.

Programme « SOUP »

Ce programme est recommandé pour la cuisson de différentes entrées et également pour les boissons. Le temps de cuisson établi par défaut est de 1 heure. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « YOGURT »

Ce programme est recommandé pour la préparation de yaourts et la fermentation de pâte. Le temps de cuisson établi par défaut est de 8 heures. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 12 heures avec une précision de 5 minutes. La fonction réchauffage automatique n'est pas accessible.

Programme « BAKE »

Ce programme est conçu pour la cuisson (gâteaux, biscuits, tartes). Le temps de cuisson établi par défaut est de 45 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 10 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.



Lors de la cuisson du pain, il est recommandé de désactiver la fonction réchauffage automatique à toutes les étapes de la cuisson.

Programme « STEAM »

Ce programme est recommandé pour la cuisson à la vapeur de la viande et d'aliments contenant de la viande, des plats diététiques, des plats pour enfants. Le temps de cuisson par défaut dépend du programme sélectionné (se définit par pressions sur la touche « Select product ») : « MEAT » : 40 minutes, « FISH » : 25 minutes, « VEGETABLES » : 30 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 2 heures avec une précision de 5 minutes.

Utilisez le panier spécial à volume réglable (inclus dans le lot) pour une cuisson avec ce programme.

1. Versez 600-1000 ml d'eau dans la cuve.
2. Placez l'intérieur du panier pour cuisson vapeur dans la bague extérieure de façon à ce que les languettes des extrémités entrent dans les encoches. Sur la face intérieure de la bague se trouvent 2 jeux d'encoches pour le réglage de la hauteur et par conséquent du volume du panier.
3. Placez le panier dans la cuve.
4. Mesurer et préparez les aliments selon la recette, déposez-les uniformément dans le panier.
5. Suivez les points 2-9 du chapitre « Manipulation générale lors de l'utilisation des programmes automatiques ».

Programme « COOK/BEANS »

Ce programme est recommandé pour la cuisson des légumes et des haricots. Le temps de cuisson établi par défaut est de 40 minutes. La gamme de réglage manuel possible du temps de cuisson est de 5 minutes à 8 heures avec une précision de 5 minutes.

Programme « REHEAT »

Ce programme est recommandé pour réchauffer les aliments prêts. Le programme réchauffe les plats jusqu'à 70-75°C et les maintient chauds pendant 24 heures. Un décompte direct du temps de cuisson est prévu dans le programme. En cas de nécessité, le réchauffage peut être interrompu manuellement.

La fonction de départ différé n'est pas accessible.

1. Déposez le plat prêt dans la cuve. Placez la cuve dans le socle de l'appareil, assurez-vous qu'elle repose bien sur l'élément chauffant. Refermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au déclat. Branchez l'appareil au réseau électrique.
2. Faites un appui long sur la touche « Keep warm/cancel » jusqu'au signal sonore. L'indicateur de la touche s'allume à l'écran, le processus de réchauffage est lancé avec décompte direct du temps. À la fin du programme un signal sonore retentit. L'appareil passe en régime de veille.
3. Pour interrompre le processus de réchauffage, faites un appui long sur la touche « Keep warm/Cancel » jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'indicateur de touche s'éteint.



Le programme « REHEAT » peut garder un aliment chaud pendant 24 heures, toutefois nous recommandons de ne pas laisser un plat réchauffé plus de 2-3 heures dans la mesure où ses qualités gustatives peuvent en être affectées.

III. POSSIBILITES SUPPLEMENTAIRES

- Fermentation de la pâte
- Préparation de fondue
- Cuisson par friture
- Préparation de caillebotte, du fromage
- Préparation d'alimentation pour enfant
- Pasteurisation d'aliments liquides
- Stérilisation de la vaisselle et d'objets à utilisation personnelle

IV. ENTRETIEN DE L'APPREIL

- Avant le nettoyage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché du réseau électrique et complètement refroidi.
- Utilisez un linge doux et un produit non abrasif à laver la vaisselle. Nous conseillons de procéder au nettoyage de l'appareil immédiatement après son utilisation.



Lors du nettoyage, il est interdit d'utiliser des substances abrasives, des éponges avec revêtement abrasif et des substances chimiques agressives. Il est interdit de plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou de le passer sous le robinet !

- Avant la première utilisation et pour l'élimination d'odeurs après cuisson, nous recommandons de faire bouillir un demi citron sous le programme « STEAM – FISH » en laissant le temps établi par défaut.
- Il convient de laver la cuve et le couvercle en aluminium après chaque utilisation. La cuve peut passer au lave-vaisselle. À l'issue du nettoyage, essuyez la surface externe de la cuve jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

- Il est également recommandé de nettoyer la soupape vapeur après chaque utilisation. Pour le nettoyage de la soupape vapeur, retirez-la délicatement et démontez-la entièrement, ensuite rincez soigneusement à l'eau courante et séchez, remontez dans l'ordre inverse du démontage et remettez-la en place.
- Lors de la cuisson de nourriture, il est possible qu'une condensation se forme, elle s'accumule dans une petite gorge sur le socle de l'appareil autour de la cuve. Il est facile de retirer le liquide issu de la condensation à l'aide d'une serviette de cuisine ou d'un torchon.

Pour retirer le couvercle intérieur :

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur, depuis la face intérieure du couvercle appuyez vers le centre sur les 2 fixateurs en plastic jusqu'à la désolidarisation du couvercle. Essuyez la surface des deux couvercles avec un linge humide, en cas de besoin lavez le couvercle amovible en utilisant du liquide vaisselle.

2. Après le nettoyage, placez le couvercle aluminium dans les rainures inférieures et ajustez-le avec le couvercle principal, appuyez sur la partie supérieure du couvercle extérieur jusqu'au déclat. Le couvercle doit être fermement fixé. Pour retirer la soupape vapeur, tirez avec précaution l'enveloppe extérieure par sa partie saillante vers le haut et vers soi. Retournez la soupape, ouvrez le loquet en plastic sur le côté intérieur en direction de la flèche et enlevez l'enveloppe intérieure. Rincez les deux parties de la soupape et remontez-la dans le sens inverse du démontage. Afin d'éviter d'endommager le joint de la soupape, ne le tordez pas et ne tirez pas dessus lors du nettoyage et de l'assemblage. [A3](#).

V. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs commises pendant la cuisson et des remèdes

Dans le tableau ci-dessous vous trouverez les erreurs typiques commises pendant la préparation des plats dans le multicuiseur, l'examen des raisons éventuelles et les remèdes possibles.

LE PLAT N'EST PAS ENTIEREMENT CUIT

Raisons éventuelles du problème	Solutions possibles
Vous avez oublié de fermer ou vous avez mal fermé le couvercle de l'appareil, ce qui a insufflé la température de cuisson insuffisamment haute.	Ne soulevez pas sans besoin le couvercle du multicuiseur pendant la cuisson. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Soyez sûr que rien ne gêne la bonne fermeture de couvercle de l'appareil, que l'élastique d'étanchement du couvercle interne n'a pas été déformée.
La cuve et le conducteur chauffant se contactent mal, ce qui a entraîné la température de cuisson insuffisamment haute.	Il faut que la cuve soit posée dans le boîtier de l'appareil d'une manière régulière, en touchant étroitement le fond du disque chauffant. Vérifiez que la chambre de travail de multicuiseur ne contient pas des objets étrangers. Gardez propre le conducteur chauffant.
Le choix d'ingrédients de votre plat est mauvais. Ces ingrédients ne conviennent pas pour la cuisson que vous avez choisi, ou bien vous avez choisi le mauvais programme de cuisson. Les ingrédients sont coupés en gros morceaux; les proportions générales de la mise de produits sont dérogées. Vous avez mal établi (mal calculé) le temps de cuisson. La variante de recette que vous avez choisi ne convient pas pour la cuisson prévu pour ce modèle de multicuiseur.	Il est souhaitable d'utiliser les recettes déjà connues (spécialement adaptées pour ce modèle de l'appareil). Utilisez que les recettes dont vous avez vraiment confiance. Le choix des ingrédients, moyen de leur découpage, proportions de pose, choix du programme et du temps de cuisson sont à conformer à la recette choisie.

Pour la cuisson à vapeur: il y a un manque d'eau dans la coupe pour assurer la densité de vapeur due	Respectez la quantité de l'eau dans la coupe conformément au volume recommandé par la recette choisie. En cas des doutes vérifiez le niveau de l'eau pendant la cuisson.
Pour la friture: Vous avez mis trop de l'huile dans la coupe	En cas de cuisson ordinaire, il est suffisant que l'huile couvre le fond de coupe d'une couche fine. En cas de cuisson dans la friture suivez les indications de votre recette.
Excès de l'humidité dans la coupe.	Ne fermez pas le couvercle de multicuiseur pendant la friture si cela n'est pas prévue par la recette. Il convient de décongeler entièrement les produits congelés à l'état frais et éliminer l'eau avant de procéder à la cuisson.
Pour la cuisson: le bouillon s'évapore pendant la cuisson des produits ayant l'acidité augmentée.	Certains produits demandent d'un traitement spécial avant la cuisson: il faut les laver, faire revenir et c. Suivez les recommandations de la recette que vous avez choisie.
Pour la viennoiserie (la pâte n'est pas bien cuite): Pendant le procédé de la levée, la pâte s'est collée au couvercle interne en fermant le clapet d'évacuation de vapeur.	Posez la pâte dans la coupe en moindre volume.
Vous avez mis trop de pâte dans la coupe.	Sortez votre viennoiserie de la coupe, tournez-la et posez-la du nouveau dans la coupe, continuez la cuisson aussitôt, jusqu'à la fin. Pour la préparation ultérieure pensez à mettre moins de pâte dans la coupe.

PRODUIT EST TROP CUIT

Vous vous êtes trompés dans le choix du produit ou dans le réglage (calcul) du temps de cuisson. Les dés d'ingrédients sont trop petits.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
Après la cuisson le plat se trouvait trop longtemps sous le régime du maintien au chaud automatique.	L'utilisation trop longue de la fonction du maintien au chaud automatique n'est pas souhaitable. Si votre modèle de multicuiseur prévoit l'arrêt préliminaire de cette fonction, utilisez-le.

PRODUIT S'ÉVAPORE PENDANT LA CUISSON

Pendant la cuisson de la bouillie à la base de lait ce dernier s'évapore.	La qualité et les caractéristiques du lait dépendant du lieu et des conditions de sa fabrication, nous vous recommandons de n'utiliser que le lait ultra pasteurisé avec la teneur de graisse jusqu'à 2,5%. Il est possible de faire diluer le lait avec de l'eau potable selon le besoin. (voir en détail page).
Les ingrédients ont été traité d'une manière irrégulière (mal lavés et c.) avant de procéder à la cuisson. Les proportions des ingrédients ne sont pas respectés, le type du produit est mal choisi.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur taille, proportions de la pose, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives. Gâteaux en grains entiers, viandes, poissons et fruits de mer sont à laver soigneusement jusqu'à ce que l'eau ne devienne toute propre.
L'aliment génère de la mousse	Il est conseillé de laver soigneusement l'aliment, d'enlever la souppape ou de cuire avec le couvercle ouvert

PLAT BRULÉ

La coupe a été mal nettoyée après la cuisson antérieur. Le revêtement anti-brûlure de la coupe s'est détérioré.	Avant de procéder à la cuisson, soyez persuadés que la coupe soit bien lavée et que le revêtement anti-brûlure ne soit pas endommagé.
---	---

Le volume général du produit posé est moins de celui recommandé par la recette.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle de l'appareil).
Vous avez établi le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle d'appareil.
Pour la friture: vous avez oublié de verser de l'huile dans la coupe; vous n'avez pas remué ou vous avez tourné les produit trop tard.	Pour la cuisson ordinaire versez un peu de l'huile dans la coupe pour qu'elle couvre le fond de coupe d'une couche mince. Pour que les produits soient rousis d'une manière régulière il convient de les remuer d'une manière périodique, ou de les tourner suivant le temps précis.
Pour la cuisson à l'étouffée: un manque d'humidité dans la coupe.	Verser plus de liquide dans la coupe. Pendant la cuisson ne soulevez pas sans besoin le couvercle de multicuiseur.
Pour la cuisson: un manque de liquide dans la coupe (non-respect de proportions des ingrédients).	Respectez des bonnes proportions de produits liquides et d'ingrédients en matière dure.
Pour la viennoiserie: vous n'avez pas graissé la surface interne de la coupe avec de l'huile avant de procéder à la cuisson	Avant de poser la pâte dans la coupe, graissez son fond et ses parois avec du beurre ou de l'huile (il ne faut pas verser de l'huile dans la coupe!).

PRODUIT A PERDU SA FORME DE DECOUPAGE

Vous avez remué trop souvent le produit dans la coupe.	Pour la cuisson ordinaire faites remuer le plat toutes les 5-7 minutes au plus tard.
Vous avez mis le temps de cuisson trop long.	Diminuez le temps de cuisson ou bien suivez les indications de la recette adaptée pour ce modèle de l'appareil.

LA VIENNOISERIE EST TROP HUMIDE

L'utilisation des ingrédients non convenables entraînant l'excédent de l'humidité (légumes ou fruits juteux, fruits surgelés, crème fraîche etc).	Faites le choix des ingrédients conformément à la recette choisie. Essayez de ne pas choisir les ingrédients possédant trop d'humidité, ou alors, ne les utilisez qu'en petites quantités.
Vous avez laissé votre viennoiserie pendant trop longtemps dans le multicuiseur fermé.	Essayez de sortir votre viennoiserie de multicuiseur aussitôt après la cuisson. Vous pouvez laisser le produit dans le multicuiseur, au besoin, pour un petit délai, avec la fonction du maintien au chaud automatique mise en marche.

LA VIENNOISERIE N'A PAS LEVÉE

Les oeufs ont été mal battus avec du sucre.	Choisissez la recette déjà connue (adaptée pour ce modèle d'appareil). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, les proportions de leur mise dans la coupe, choix du programme et du temps de cuisson doivent correspondre aux recommandations respectives.
La pâte a été laissée pendant trop longtemps avec le diviseur	
Vous n'avez pas bluté la farine, vous avez mal pétri votre pâte.	
Les erreurs commises au moment de la mise des ingrédients.	
La recette que vous avez choisie ne convient pas pour la cuisson dans ce modèle de multicuiseur.	

Dans le cas de manque du liquide dans la coupe, certains modèles de multicuiseurs REDMOND prévoient le système de protection de l'appareil contre la surchauffe pour les programmes «STEW» et «SOUP». Dans ce cas le programme de cuisson s'arrête et le multicuiseur passe au régime du maintien au chaud automatique.

Temps de cuisson recommandés pour divers aliments à la vapeur

N°	Aliments	poids, gramme / quantité	quantité d'eau, ml	Temps de cuisson, min
1	Filet de porc/de bœuf (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filet d'agneau (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filet de poulet (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
4	quenelles / boulettes de viande	180 (6 pces) 450 (3 pces)	500	10 min / 15 min
5	Poisson (filet)	500	500	10 min
6	Crevettes pour salade, décortiquées, cuites, surgelées	500	500	5 min
7	Raviolis	4 pces	500	15 min
8	Pommes de terre (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Carottes (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Betterave (en dés 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 heure 10 min
11	Légumes frais surgelés	500	500	10 min
12	Œuf	3 pces	500	10 min

i Tenez compte qu'il s'agit de simples recommandations. Le temps réel peut différencier des valeurs recommandées en fonction de la qualité d'un produit en particulier et également de vos préférences culinaires.

Recommandations pour l'utilisation du réglage de la température avec le programme « MULTICOOK »

Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation (voir également le livre des recettes)
35°C	fermentation de la pâte, vinaigre
40°C	yaourts
45°C	levain
50°C	fermentation
55°C	bonbons fondants
60°C	thé vert ou aliment pour enfants
65°C	viande sous vide
70°C	punch
75°C	pasteurisation, thé blanc
80°C	vin chaud
85°C	caillebotte ou plat demandant une longue cuisson
90°C	thé rouge
95°C	grauu au lait
100°C	meringues, confitures
105°C	galantine

Température de fonctionnement	Recommandations d'utilisation (voir également le livre des recettes)
110°C	stérilisation
115°C	sirop sucré
120°C	jarret
125°C	viande à l'étouffé
130°C	gratin
135°C	rissolage des plats prêts pour donner une enveloppe croquante
140°C	fumage
145°C	légumes et poisson en papillote
150°C	viande en papillote
155°C	produits en pâte à levure
160°C	volailles
165°C	steaks
170°C	beignets, nuggets, frites

Tableau récapitulatif des programmes de cuisson (réglages usines)

Programme	Recommandation d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / précision de réglage	Départ d'inféré, heure	attente d'attente aux paramètres de fonctionnement	réchauffage automatique
COOK/BEANS	Cuisson des légumes et haricots	40 min	5 min - 8 heures / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson de gâteaux, biscuits, produits en pâte à lever, gratin	45 min	10 min - 8 heures / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT Cuisson de la viande	15 min	5 min - 2 heures / 1 min			✓
	FISH Cuisson du poisson	12 min				
	VEGETABLES Cuisson des légumes	18 min				
YOGURT	Préparation de yaourts	8 heures	10 min - 12 heures / 5 min	✓		
VACUUM	Cuisson d'aliments sous vide	2 heures 30 min	5 min - 12 heures / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Cuisson de différents plats avec possibilité d'une sélection de la température de 35 à 170°C et une précision de réglage de 5°C	30 min	2 min - 1 heure / 5 min 1 heure - 15 heures / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT Cuisson vapeur de la viande	40 min	5 min - 2 heures / 5 min	✓	✓	✓
	FISH Cuisson vapeur du poisson	25 min				
	VEGETABLES Cuisson vapeur des légumes	30 min				

Programme	Recommandation d'utilisation	Temps de cuisson par défaut	Gamme de temps de cuisson / précision de réglage	Départ différé, heure	attente d'attente aux paramètres de fonctionnement	réchauffage automatique
PASTA	Cuisson des pâtes, aliments de différents types de blés ; cuisson des saucisses, raviolis et autres plats préfabriqués.	8 min	2 min - 1 heure / 1 min		✓	✓
PILAF	Cuisson de diverses sortes de riz pilaf	1 heure	10 min - 2 heures / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Cuisson de différents grains et garnitures. Cuisson de graux à l'eau.	35 min	5 min - 4 heures / 1 min	✓		✓
SOUP	Préparation d'entrées	1 heure	10 min - 8 heures / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Cuisson du lait au four, mijoté, jarrets, galantines, gelée.	2 heures 30 min	10 min - 12 heures / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Ragoût de viande	1 heure	✓		✓
	FISH	Ragoût de poisson	35 min			
	VEGETABLES	Ragoût de légume	40 min			

i Avec le programme « MULTICOOK » la fonction réchauffage automatique est accessible lors d'une sélection de température de 75 à 170°C.

VI. ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Il est possible d'acquérir des accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E et d'obtenir des informations sur les nouveaux produits de la gamme REDMOND sur le site www.redmond.company ou dans les magasins revendeurs officiels.

VII. AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE MAINTENANCE

Message d'erreur sur l'écran	Pannes éventuelles	Remède
E1-E5	Erreur de système. Panne éventuelle de la plaque de commande ou du conducteur chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le se refroidir. Fermez le couvercle d'une manière dense. Branchez l'appareil du nouveau au réseau électrique: en cas ou le problème n'est pas éliminé veuillez vous adresser au Centre de services agré.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
La durée de cuisson est trop longue.	Pannes de courant.	Vérifiez la tension du secteur.
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant.	Éliminez l'objet étranger.
	La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

i **ATTENTION !** En cas de problème de fonctionnement de l'annexe Ready for Sky, il n'est pas nécessaire de s'adresser au service après vente. Contactez le support technique REDMOND et obtenez des conseils de nos experts pour résoudre les problèmes et/ou une interruption de fonctionnement de l'annexe Ready for Sky. Vos suggestions et vos commentaires sur l'application seront pris en compte dans la prochaine mise à jour. Trouvez les coordonnées des services clientèle de votre pays, pour les produits REDMOND sur le site www.redmond.company. Vous pouvez également obtenir de l'aide en remplissant le formulaire de ce site Web.

Si le problème persiste, contactez un centre de service agré.



Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)
L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.

Bluetooth est une marque déposée de Bluetooth SIG, Inc.
App Store est une marque d'Apple Inc., déposée aux États-Unis et autres pays.
Google Play est une marque déposée de Google Inc.



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

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz vergewissern Sie sich, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technische Daten oder Typenschild).
- Bei Bedarf verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das für die aufgenommene Leistung des Geräts geeignet ist – Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an – das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Vergewissern Sie sich, dass ein verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

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

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder bei Umplatzierung von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker an, nicht das Kabel.
- Verlegen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet und überneigt, nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP **VERGESSEN SIE NICHT:** Zufällige Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht während seines Betriebs, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung sowie zu Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden – Eindringen der Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Vor der Gerätereinigung vergewissern Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie strikt die Anweisungen zur Gerätereinigung.

STOP **ES IST VERBOTEN,** das Gehäuse des Gerätes in Wasser einzutauchen oder unter den Wasserstrahl zu stellen!

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisierten Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite

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

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

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

Technische Daten

Modell.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Leistung.....	900 W
Netzspannung.....	220-240 V, 50/60 Hz
Fassungsvermögen des Topfs.....	5 L
Topfbeschichtung.....	keramische anti-Haft
Display.....	LED
3D-Aufheizung.....	vorhanden
Programmanzahl.....	48 (20 automatische, 28 manuelle)
Dampfventil.....	abnehmbar
Innendeckel.....	abnehmbar
Datenübertragungsprotokoll.....	Bluetooth v4.0
Unterstützte Betriebssysteme.....	iOS, Android
Abmessungen.....	400 × 295 × 265 mm
Nettogewicht.....	4,5 kg

Automatische Programme

- | | |
|---|--|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (NUDELN) |
| 2. RICE/GRAIN (REIS/GRÜTZE) | 12. VACUUM (VAKUUM) |
| 3. SLOW COOK (ZIEHEN LASSEN) | 13. SOUP (SUPPE) |
| 4. PILAF (PILAU) | 14. YOGURT (YOGHURT) |
| 5. FRY - MEAT (BRATEN - FLEISCH) | 15. BAKE (BACKEN/GEBACK) |
| 6. FRY - FISH (BRATEN - FISCH) | 16. STEAM - MEAT (DAMPFGAREN - FLEISCH) |
| 7. FRY - VEGETABLES (BRATEN - GEMÜSE) | 17. STEAM - FISH (DAMPFGAREN - FISCH) |
| 8. STEW - MEAT (SCHMOREN - FLEISCH) | 18. STEAM - VEGETABLES (DAMPFGAREN - GEMÜSE) |
| 9. STEW - FISH (SCHMOREN - FISCH) | 19. COOK/BEANS (KOCHEN/ SCHOTENGEWÄCHSE) |
| 10. STEW - VEGETABLES (SCHMOREN - GEMÜSE) | 20. REHEAT (AUFWÄRMEN) |

Funktionen

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

Zubehörfumfang- und Ersatzteile

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

i Der Hersteller hat das Recht, Änderungen in Design, Beschaffung sowie seine Produktspezifikationen in der Verbesserung ohne vorherige Anündigung dieser Änderungen vorzunehmen. Fehler ±10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Multikocherinhaltverzeichnisse A1

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

Systemsteuerung A2

- Der Knopf „Keep warm/Cancel“ („Aufwärmen/Aufhebung“) – Einschaltung/Ausschaltung der Aufwärmfunktion; Einschaltung des Programms „REHEAT“; Unterbrechung des Vorgangs des Kochprogramms; Reset der gegebenen Einstellungen.
- Der Knopf „Menu“ („Programmauswahl“) – Auswahl des automatischen Kochprogramms.
- Der Knopf – Sperre der Systemsteuerung.
- Der Knopf – Reduzierung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm „MULTICOOK“).
- Der Knopf „Timer/Time delay“ („Timer/Verzögerung“) – Auswahl Kochzeiteinstellung oder Startverzögerungszeit.
- Der Knopf „+“ – Vergrößerung der Koch- und Startverzögerungszeit oder Temperatur (im Programm „MULTICOOK“).
- Der Knopf „Select product“ („Auswahl des Nahrungsmittels“) – Auswahl des Nahrungsmittels in Programme „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Der Knopf „Multicook/PC“ – Auswahl des Programms „MULTICOOK“.
- Der Knopf „Start/Reheat“ („Start/ Aufwärmen“) – Einschaltung des eingestellten Zubereitungsmodus; vorläufige Ausschaltung der Autoaufwärmfunktion.
- Display

Displayanzeigen A2

- Kochprogramme.
- Lebensmittel in Programme «FRY», «STEW», «STEAM».
- Temperatursauswahl.
- Wert von Temperatur, Kochzeit und Zeit des verzögerten Starts.
- Auswahl der Kochzeit; Anzeige des Kochmodus.
- Auswahl der Startverzögerungszeit; Anzeige des Startverzögerungs-Modus.

I. VOR DEM ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

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

Vor der Benutzung vergewissern Sie sich, dass die äußeren und sichtbaren inneren Teile des Multikochers keine Beschädigungen, Einschläge oder sonstige Defekte aufweisen. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Topf und Heizelement keine fremden Körper vorhanden sind.



STOP ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät mit der gefüllten Schüssel am Griff zu heben.

Schalten Sie das Gerät nicht ohne das innere der Schüssel oder leere Schüssel ein – bei versehentlichem Start des Kochprogramms führt es zu einer kritischen Überhitzung des Geräts oder beschädigt die Antihaltbeschichtung. Bevor Sie Produkte braten, Gießen Sie ein wenig Gemüse oder Sonnenblumenöl in die Schüssel.

II. BETRIEB VON MULTIKOCHER

Ready for Sky Technologie


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

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

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

Gerätekontrolle über das kabellose Netzwerk. Anweisungen hinsichtlich der R4S Gateway Geräteinstallation ist über den Link verfügbar: www.readyforsky.com/r4sgateway

Sperre der Systemsteuerung

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

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

Stromunabhängiger Speicher

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

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

Verzögerung des Programmstarts

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

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

Um Startverzögerungszeit einzustellen (mit Ausnahme des Programms «MULTICOOK»):

1. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm aus, indem Sie den Knopf „Menu“ drücken.
2. Drücken Sie den Knopf «Timer/Time delay», ändern Sie die Kochzeit bei Bedarf. Drücken Sie nochmals den Knopf «Timer/Time delay». Die Anzeigen „Time Delay“ und der Startverzögerungszeit (die Zeit, die bis Ende Kochprogramm geblieben ist, ist mit Startverzögerungszeit eingerechnet) werden auf dem Display blinken.
3. Reduzieren oder vergrößern Sie die Zeit, indem Sie die Knöpfe «←» und «→» drücken. Um schnell Zeit zu ändern, drücken und halten Sie erforderlichen Knopf.

i Schauen Sie die Kochzeiteinstellung im Programm«MULTICOOK» im untenstehenden Abschnitt nach.

Die Startverzögerungsfunktion ist für alle automatische Programme mit Ausnahme von «FRY» u «PASTA» verfügbar.

Bei Startverzögerungseinstellung ist zu beachten, dass Zeit in Programm «STEAM» danach abzuzählen beginnt, wenn der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur (nach Wasser Sieden) erreichen wird.

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



Autoaufwärm

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

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

Um vorläufig diese Funktion während des Programmvorgangs auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf «Start/Reheat», bis die Anzeige «Keep warm/Cancel» gelöscht wird. Um erneut Autoaufwärm einzuschalten, drücken und halten Sie nochmals den Knopf «Start/Reheat» (die Knopfanzeige «Keep warm/Cancel» wird beleuchtet).

Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme (mit Ausnahme der Programme «MULTICOOK» u «REHEAT»)

i Schlagen Sie die Verwendung der Programme «MULTICOOK» und «REHEAT» in den entsprechenden Abschnitten nach.

STOP HINWEIS! Beim Garen von Speisen die Kochtemperatur NIE über 100°C stellen. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme «FRY», «BAKE» NIE zum Wasserkochen benutzen.

1. Bereiten Sie (messen Sie) die erforderlichen Zutaten laut Rezept vor, legen Sie sie in Topf. Beachten Sie, dass sich alle Zutaten unbefrugen die Flüssigkeit unten maximaler Markierung auf Innenoberfläche des Topfs befinden.
2. Stellen Sie den Topf in Gerätkörper rein. Vergewissern Sie sich, dass er dicht mit Heizelemente in Verbindung steht.
3. Decken Sie den Multikocher bis zum Einrasten zu. Schliessen Sie das Gerät am Stromnetz an.

STOP ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie immer den Deckel des Geräts offen.

4. Wählen Sie das erforderliche Kochprogramm mit Knopf „Menu“ aus, auf dem Display erscheinen die Anzeige des entsprechenden Programms und Kochzeit laut Standardprogramm. Wählen Sie das Lebensmittel in Programmen «FRY», «STEAM» u «STEAM» mit Knopfdruck „Select product“ aus: auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige - «MEAT», «FISH» oder «VEGETABLES» - und Kochzeit laut Standardprogramm. Man kann die Zubereitungszeit ändern.
5. Bei Bedarf stellen Sie die Startverzögerungszeit ein.
6. Drücken und halten Sie einige Sekunden den Knopf „Start/Reheat“. Die Knopfanzeigen „Start/Reheat“ und „Keep warm/Cancel“ erscheinen. Der Kochvorgang und Countdown des Programmorgans werden beginnen.
7. Man kann die Autoaufwärmfunktion vorläufig ausschalten, indem Sie den Knopf „Start/Reheat“ drücken und halten (die Knopfanzeige „Keep warm/Cancel“ geht aus). Der erneute Knopfdruck „Start/Reheat“ schaltet wieder diese Funktion ein.
8. Am Ende des Kochprogramms ertönt Sie ein Tonsignal. Dann geht das Gerät in Abhängigkeit von Einstellungen in Autoaufwärm-Modus (der Display zeigt Aufwärtszählung des Vorgangs dieser Funktion) oder in Erwartungsmodus.
9. Um Kochvorgang zu unterbrechen, eingestelltes Programm zu löschen oder Autoaufwärmfunktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Knopf „Keep warm/Cancel“.



Für hochwertige Ergebnisse werden Ihnen die Rezepte zum Kochen aus dem Kochbuch mit REDMOND Multikocher RMC-M800S-E angeboten, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Um Kochzeit zu ändern:

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

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

Programm «MULTICOOK»

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

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

1. Befolgen Sie die PP.1 – 3 des Abschnitts „Gemeinsame Vorgehensweisen bei Anwendung der automatischen Programme“.
2. Drücken Sie den Knopf „Multicook/°C“. Auf dem Display erscheint die Kochtemperatur (laut Standardprogramm ist sie 100°C). Man kann die Temperatur einstellen, indem Sie die Knöpfe „-“ oder „+“ drücken.
3. Auf dem Display erscheinen die Anzeige „Timer“ und blinkende Kochzeitzahlen nach 2-3 Sekunden nach Temperatureinstellung laut Standardprogramm (30 Minuten).

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

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

STOP Wenn Sie das MULTICOOK-Programm zum Kochen des Wassers verwenden (Z. B. beim Kochen von Produkten), ist es VERBOTEN, die Kochtemperatur über 100°C einzustellen.

Programm «RICE/GRAIN»

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

Programm «SLOW COOK»

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

Programm „PILAF“

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

Programm „FRY“

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

Die Funktion Verzögerungsstart ist in diesem Programm nicht verfügbar.

Programm „STEW“

Das Programm ist für Schmoren von Fleisch und Fleischprodukten, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, sowie für Zubereitung von Sülzen und anderen Gerichten, die lange Thermisierung fördern, vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut

Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Select product“ eingestellt wird, ab: «MEAT» – 1 Stunde, «FISH» – 35 Minuten, «VEGETABLES» – 40 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 10 Minuten bis zu 12 Stunden in 5 Minuten-Schritte möglich.

Programm „PASTA“

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

Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

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

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

Programm «VACUUM»

Dieses Programm ist speziell für Kochen der Lebensmittel in Vakuumverpackung vorbestimmt. Die Kochzeit beträgt 2 Stunden 30 Minuten laut Standardprogramm. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 12 Stunden in 10 Minuten-Schritt möglich.

Programm «SOUP»

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

Programm „YOGURT“

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

Programm „BAKE“

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

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

Programm „STEAM“

Dieses Programm ist für Dampfgaren von Fleisch und Fleischprodukten, Diätspesen, Babynahrungsgerichten vorbestimmt. Die Zubereitungszeit laut Standardprogramm hängt vom ausgewählten Unterprogramm, die mit Knopfdruck „Select product“ eingestellt wird, ab: «MEAT» – 40 Minuten, «FISH» – 25 Minuten, «VEGETABLES» – 30 Minuten. Es ist die manuelle Zeiteinstellung im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden in 5 Minuten-Schritt möglich.

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

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

Programm «COOK/BEANS»

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

Programm «REHEAT»

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

Die Startverzögerungsfunktion ist nicht verfügbar.

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



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

III. ZUSATZMÖGLICHKEITEN

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

IV. REINIGUNG UND PFLEGE

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



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

- Wir empfehlen die Zitronenhälfte vor dem ersten Benutzen des Gerätes sowie für Geruchstilgung nach der Zubereitung in Programm „STEAM-FISH“ zu kochen, und Zeit laut Standardprogramm ohne Änderungen zu lassen.
- Es ist den Topf und Aluminiumdeckel¹ nach jeder Verwendung zu reinigen. Sie können den Topf in Spülwaschmaschine waschen. Wischen Sie die äusserliche Oberfläche des Topfs nach Reinigung trocken ab.
- Es ist empfohlen, das Dampfventil immer nach jeder Verwendung zu reinigen. Um das Dampfventil zu reinigen, ziehen Sie es vorsichtig raus und zerlegen Sie es vollständig, waschen Sie es dann gründlich unter fließendem Wasser und lassen Sie es trocknen, setzen Sie es in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen und setzen Sie es in Sitz der Gerätedeckel rein.
- Bei Zubereitung kann Kondenswasser, das sich im speziellen Hohlraum von Gerätkörper um den Topf herum sammelt, gebildet sein. Es ist leicht, das Kondenswasser mit einem Küchentuch abzutrocknen.

Um Innendeckel aus herauszunehmen:

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

Um das Dampfventil abzunehmen, ziehen Sie vorsichtig die Spitze des äusseren Mantels in Deckelvertiefung nach oben und auf sich raus. Drehen Sie Ventil, öffnen Sie die Kunststoffklemme auf unterer Seite in Richtung der Pfeife und nehmen Sie den inneren Mantel ab. Spülen Sie beide Ventiltteile. Setzen Sie das Ventil in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Um das Zerreißen des Ventilkumms zu vermeiden, drehen Sie ihn bei Reinigung und Zusammensetzung nicht zusammen und ziehen Sie ihn auch nicht aus **A3**.

V. KOCHTIPPS

Fehler bei der Zubereitung und Beseitigungsverfahren

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

DAS GERICHT HAT SICH NICHT BIS ZUM ENDE ZUBEREITET

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

LEBENSMITTEL HABEN SICH ÜBERGEKOKT

Sie haben sich bei der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung (Einschätzung) der Zubereitungszeit geirrt. Zu kleine Zutaten.	Wenden Sie sich an das überprüfte (adaptierte für dieses Modell des Geräts) Rezept an. Die Wahl der Zutaten, die Art des Schneiden, Proportionen der Einlegung, die Wahl des Programms und der Zeit sollen ihm entsprechen.
---	---

Nach der Zubereitung stand das fertige Gericht zu lange bei der Autoerhitzung.	Lange Benutzung der Autoerhitzungsfunktion ist nicht wünschenswert. Falls in Ihrem Modell des Multikochers vorläufiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen wurde, können Sie diese Möglichkeit benutzen.
--	---

BEIM KOCHEN KOCHT DER LEBENSMITTEL AUS

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

DAS GERICHT BRENNT AN

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

LEBENSMITTEL HAT SEINE SCHNEIDFORM VERLOREN

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

DIE BACKWARE IST FEUCHT

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

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

BACKWAREN SIND NICHT HOCHGEKOMMEN

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

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

Die empfohlene Kochzeit der verschiedenen Nahrungsmittel bei Dampfaren

Nº	Nahrungsmittel	Gewicht, g /Anzahl	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefilet / Rindlendenstück (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 Min / 30 Min
2	Lamm-Filet (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Hühnerfilet (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 Min
4	Fleischbällchen/ Frikadelle	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10 Min / 15 Min
5	Fisch (Filet)	500	500	10 Min
6	Garnele zum Salat (geschälte, gekochte-gefrorene)	500	500	5 Min
7	Gekochte Fleischtaschen / Chinkali	4 Stk.	500	15 Min
8	Kartoffel (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 Min
9	Mohren (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Rübe (Würfel von 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 Stunde 10 Min
11	Gemüse (tiefgefrorene)	500	500	10 Min
12	Hühnereier	3 Stk.	500	10 Min

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

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

Betriebstemperatur	Verwendungsempfehlungen (Sehen Sie auch Kochbuch)
35°C	Teiggärung, Zubereitung des Essigs
40°C	Zubereitung von Joghurt
45°C	Gärstoff
50°C	Gärung
55°C	Zubereitung von Cremefüllung

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

Sammeltabelle der Kochprogramme (Betriebseinstellungen)

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/ Einstellungs-schritt	Startverzögerung, St.	Erreichen der Betriebsparameter	Autoaufwärm
COOK/BEANS	Kochen von Gemüse und Schotengewächsen	40 Min	5 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
BAKE	Backen von Keksen, Biskuits, Kuchen, Hefeteigwaren	45 Min	10 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
FRY	MEAT Braten von Fleisch	15 Min	5 Min – 2 St / 1 Min			✓
	FISH Braten von Fisch	12 Min				
	VEGETABLES Braten von Gemüse	18 Min				
YOGURT	Zubereitung des Joghurts	8 Stunden	10 Min – 12 St / 5 Min	✓		

Programm	Empfehlungen zum Kochen	Kochzeit laut Standardprogramm	Bereich der Kochzeit/ Einstellungs-schritt	Startverzögerung, St.	Erreichen der Betriebsparameter	Autoaufwärm
VACUUM	Zubereitung von Lebensmitteln in Vakuumverpackung	2 Stunden 30 Min	5 Min – 12 St / 10 Min	✓		✓
MULTICOOK	Vorbereitung der verschiedenen Gerichte mit Möglichkeit der Einstellung der Kochtemperatur von 35°bis 170°C in 5°C-Schritt	30 Min	2 Min – 1 St / 5 Min 1 St – 15 St / 10 Min	✓		✓
STEAM	MEAT Dampfgaren von Fleisch	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓
	FISH Dampfgaren von Fisch	25 Min				
	VEGETABLES Dampfgaren von Gemüse	30 Min				
PASTA	Kochen von Teigwaren von verschiedenen Weizenarten; Kochen von Würstchen, Fleischaschen und anderen köchfertigen Gerichten	8 Min	2 Min – 1 St / 1 Min		✓	✓
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Pilau-Arten	1 Stunde	10 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
RICE/GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen. Kochen körniger Breies mit Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 1 Min	✓		✓
SOUP	Zubereitung der ersten Gänge	1 Stunde	10 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
SLOW COOK	Zubereitung der geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Hachse, Sülze, Aspik	2 Stunden 30 Min	10 Min – 12 St / 10 Min	✓		✓
STEW	MEAT Schmoren von Fleisch	1 Stunde	10 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
	FISH Schmoren von Fisch	35 Min				
	VEGETABLES Schmoren von Gemüse	40 Min				

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

VI. ZUSATZACCESSOIRES

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

VII. VOR EINEM SERVICE-HÄNDLER-BESUCH

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

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Es ist stromlos	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
Das Gerät wird zu langsam zubereitet	Stromausfälle	Prüfen Sie Stromspannung in Netz
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper	Entfernen Sie den Fremdkörper
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Machen Sie das Gerät stromlos, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizelement

i **ACHTUNG!** Im Falle der Nichteinhaltung der Anwendung Ready for Sky ist ein Aufruf auf das Service-Zentrum nicht erforderlich. Bitte kontaktieren Sie direkt den technischen Support von REDMOND und bekommen Sie von unseren Experten Tipps Fehler oder Ausfall des Ready for Sky zu beseitigen. Ihre Vorschläge und Anmerkungen über den Vorgang der Anwendung werden bei der nächsten Aktualisierung in Betracht gezogen. Die Kontaktdaten des Supportdienstes für die Endbenutzer der Produktion von REDMOND in Ihrem Land finden Sie unter www.redmond.company. Sie können auch Hilfe bekommen, indem Sie das Kontaktformular auf dieser Website erfüllen.

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



Umweltfreundliche Entsorgung

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

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

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

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

Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG, Inc.

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

Google Play ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc.



Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priložnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
 - Ta naprava se uporablja za gospodinjstvo in podobne namene.
 - Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanaša na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
 - Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratek stik.
 - Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.
- STOP** *POZOR! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.*
- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi roka-

mi. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.

- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskim ali električnim pečicam) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.
- STOP** *ZAPOMNI SI: poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.*
- Ko menjava položaj plošče za ogrevanje element je potrebno, da uporabite kleščice, vključeni v set – bo odpravila možnost opeklin ali druge nenamerne poškodbe.
 - Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna namestitvev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.
 - Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.
- STOP** *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*
- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj

in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.

- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Je zakázané samostatne robít akékoľvek zmeny a opravy na spotrebiči. Opravu spotrebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotrebiča, úrazy a poškodenie majetku.
- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščený servisní center. Če tega ne storíte, lahko to povzročí škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.

Technische specificatie

Vzorec	SkyCooker RMC-M800S-E
Moč	900 W
Napajalna napetost	220-240 V, 50/60 Hz
Zmogljivost skleda	5 l
Premaz skleda	nepolní premaz Daikin®/Display
Prikaz	LED
3D ogrevanje	ja
Parni ventil	odstranljivo
Število programov	48 (20 avtomatskih, 28 ročnih)
Parni ventil	snemljiv
Notranji vrat	snemljiv
Protokol za prenos podatkov	Bluetooth v4.0
Podprti operacijski sistemi	iOS, Android
Skupne mere	400 × 295 × 265 mm
Neto masa	4,5 kg

Samodejni programi

1. MULTICOOK	11. PASTA (TESTENINE)
2. RICE/GRAIN (RÍŽ / ZRNA)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (POČASEN KUCHAR)	13. SOUP (JUHA)
4. PILAF	14. YOGURT
5. FRY – MEAT (OCVRTO MESO)	15. BAKE (SPECI)
6. FRY – FISH (OCVRTO RIBE)	16. STEAM – MEAT (PARNO MESO)
7. FRY – VEGETABLES (OCVRTO ZELENJAVA)	17. STEAM – FISH (PARNA RIBA)
8. STEW – MEAT (OBARA – MESO)	18. STEAM – VEGETABLES (PARNA ZELENJAVA)
9. STEW – FISH (OBARA – RIBA)	19. COOK/BEANS (KUHANA/FIŽOL)
10. STEW – VEGETABLES (OBARA – ZELENJAVA)	20. POGREJTE

Funkcije

Keep warm (naj ti bo toplo)	do 24 ur	Time Delay (časovna Zakasnitev)	do 24 ur
Način „Keep Warm“ je vnaprej onemogočen	ja	Zaklep upravljalne plošče	ja

Paket vključuje

Multicooker	1 kos	Veslo z mešanjem	1 kos
Skleda	1 kos	Kuharska Knjiga	1 kos
Soparna košara (nastavljiva zmogljivost)	1 kos	Priročnik za uporabo	1 kos
Košara za cvrtje (odstranljiv ročaj)	1 kos	Servisna knjižica	1 kos
Merilna čaša	1 kos	Električni kabel	1 kos
Servisna žlica	1 kos		


i Proizvajalec si pridržuje pravico do kakršnih koli sprememb projektiranja, pakiranja ali tehničnih specifikacij proizvoda brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Multicooker deli A1

1. Pokrov
2. Odstranljiv notranji pokrov
3. Skleda
4. Gumb za odpiranje pokrova
5. Nadzorna plošča z zaslonom
6. Ohišje
7. Ročica za prenos
8. Odstranljivi parni ventil
9. Veslo z mešanjem
10. Servirna žlica
11. Merilna čaša
12. Soparna košara (nastavljiva zmogljivost)

13. Košara za cvrtje (odstranljiv ročaj)
14. Električni kabel

Nadzorna plošča A2


15. "Keep Warm/Cancel" gumb uporabi, da omogočite/onemogočite toplo funkcijo; omogočiti Segreje funkcijo; če želite prekiniti kuhanje program; za preklic prejšnje nastavitve. Knop „Menu“ („Menu“) – selektoren automatske berejding-sprograma.
16. Gumb  - ki se uporablja za zaklepanje kontrolne plošče.
17. Gumb „-“ - ki se uporablja za skrajšanje časa kuhanja, zakasnitev ali temperature (za program „MULTICOOK“).
18. Gumb „Timer/Time Delay“ - ki se uporablja za začetek izbranega kahalnega programa; za onemogočanje ogrevanja vnaprej.
19. Gumb „+“ – verelengen berejdingstijd, uitgestelde start of temperatuur (in het „MULTICOOK“ programma).
20. Gumb „Select product“, ki se uporablja za izbiro vrste proizvoda za programe „FRY“, „STEAM“ in „STEAM“.
21. Gumb „Multicook / °C“, ki se uporablja za izbiro programa „MULTICOOK“.
22. Gumb „Timer/Time Delay“ - ki se uporablja za začetek izbranega kahalnega programa; za onemogočanje ogrevanja vnaprej.
23. Prikaz.

IKazalniki prikaza A3

- A. Kuharski programi.
- B. Vrste proizvodov za programe „FRY“, „STEAM“ in „STEAM“.
- C. Temperatura kuhanja.
- D. Temperatura kuhanja, čas kuhanja ali časovna zakasnitev.
- E. Kazalnik časa kuhanja; kazalnik programa kuhanja.
- F. Prilagoditev časovnega zamika; kazalnik časovnega zamika.

I. PRED PRVO UPORABO

Previdno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje. Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju. Odsotnost serijske številke vam bo odvzela garancijske pravice!

-  *Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.*
- Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vonj po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po "Čiščenju In Vzdrževanju".
- Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventil ne bo prišel v stik s ozadje, okrasne obloge, elektronskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.
- Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali vidni notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.

STOP POZOR! Prepovedano je dvigniti napravo z napolnjeno skledo ob ročaju.



Naprave ne vklopite brez nameščene posode ali s prazno posodo. V primeru nenamernega začetka kahalnega programa lahko pride do kritičnega pregretja ali poškodbe prevleke proti palicam. Pred cvrtjem nalijte malo rastlinskega ali sončničnega olja.

II. UPRAVLJANJE MULTICOOKERJA

Ready for Sky tehnologijo

Pripravljena tehnologija neba vam omogoča uporabo programske aplikacije istega imena za daljinsko upravljanje naprave s pametnim telefonom ali tablico.

1. Prenesite programsko opremo iz App Store ali Google Play (odvisno od vašega operacijskega sistema) na vaš pametni telefon ali tableto.
2. Preklopi Bluetooth v4.0 na svojo mobilno napravo.
3. Odpri aplikacijo Ready for Sky, ustvari račun, in sledi promptom, ki se pojavijo na zaslonu.
4. Odpri in posodobiti seznam razpoložljivih naprav za povezavo na mobilno napravo.

5. S seznama razpoložljivih naprav izberite tistega, ki ga je treba priključiti. Ime naprave je enako kot številka modela. Privzeto Lahko nastavite novo ime ali ustavite namestitve.
6. Potrdi povezavo izbrane naprave in sledi navodilom na zaslonu mobilne naprave. Medtem ko se povezuje, se izmenjujejo simboli  in  bodo prikazani na večkotniku.

 *Za zagotovitev stabilne povezave mora biti mobilna naprava nameščena največ 15 metrov od naprave.*

Naprava deluje preko brezžičnega omrežja. Navodila za aplikacijsko napravo R4S Gateway so na voljo prek povezave: www.readyforsky.com/r4sgateway


Zaklep upravljalne plošče

Redmond SkyCooker RMC-M800S-E multicooker je opremljen s funkcijo zaklepanja kontrolne plošče, da se prepreči zloraba („ključavnica za otroke“). Pritisnite in držite gumb  dokler ne zaslišite zvočnega signala, da omogočite zaklepanje. Gumb LED je dobro osvetljen in drugi gumbi bodo šli ven. To funkcijo lahko omogočite kadar koli: medtem ko je vaš multicooker v stanju pripravljenosti, med izbiro programa ali po začetku kahalnega cikla.

Da odklenete nadzorno ploščo, pritisnite in držite gumb  dokler ni slišen zvočni signal. Gumb LED bo šel ven.


Nehlapni pomnilnik

Redmond RMC-M800S-E multicooker ima nestanovitven spomin. Če pride do kratkih izpadov elektrike, naprava shrani vse nastavitve v spomin. Naprava bo začela delovati na prekinjeni stopnji.

 *V primeru dolgoročnih izpadov električne energije, kadar je nadaljevanje kuhanja nemogoče ali nezaželeno, odklopite napravo. Za ponastavitev programa ob naslednjem vklopu pritisnite in držite gumb „Keep Warm / Cancel“, dokler ne bo na zaslonu prižgano sporočilo "----".*

Funkcija Time Delay (zakasnitev)

Funkcija Time Delay omogoča nastavitve časa, do katerega bo posoda pripravljena (vključno s programom time). Program lahko odloži za največ 24 ur s 5-minutnimi intervali.

 *Upoštevajte, da mora čas zamude presegati čas kuhanja. V nasprotnem primeru se bo program kuhanja začel, ko boste pritisnili gumb „Start/Reheat“.*

Za prilagoditev Time Delay (ne velja za program „MULTICOOK“):

1. Izberite program kuhanja s pritiskom na gumb „Menu“.
2. Pritisnite gumb „Timer/Time Delay“ po potrebi nastavite čas kuhanja. Ponovno pritisnite gumb „Timer/Time Delay“. Prikazan bo kazalnik „Timer/Time Delay“ in preostali čas kuhanja (vključen čas zakasnitve začetka).
3. Pritisnite gumbe „-“ in „+“, da podaljšate ali skrajšate čas kuhanja. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.

 *Za pridobitev informacij v zvezi s časovno prilagoditvijo za program „MULTICOOK“ glejte ustrezen oddelek spodaj. Funkcija časovnega zamika se ne uporablja za programa „FRY“ in „PASTA“.*

Pri prilagajanju časovne zakasnitve upoštevajte, da se odštevanje programa „STEAM“ začne šele, ko doseže delovno temperaturo (ko voda zavre).

 *Izogibajte se uporabi „Time Delay“ pri mleku in drugih pokvarljivih živilih.*

Keep Warm funkcijo

Funkcija samodejno aktivira ob koncu kuhanja cikla (ne velja za „JOGURT“ program) in ohranja hrano toplo na 70-75°C za do 24 ur. Če je vklopljeno ogrevanje, se gumb „Keep Warm/Cancel“ močno prižge in časomer začne odšteti čas delovanja. Da onemogočite funkcijo, pritisnite in držite gumb „Keep Warm/Cancel“.

Da se funkcija Keep Warm vnaprej onemogoči, pritisnite in držite gumb „Start/Reheat“, dokler gumb „Keep Warm/Cancel“ ne ugasne. Če želite omogočiti to funkcijo, pritisnite in držite tipko „Start/Reheat“ gumb („Keep Warm/Cancel“ gumb, LED je prižgal).

Splošni operativni postopek za samodejne programe (razen programov „MULTICOOK“ in „Rehat“)

STOP *POMEMBNO! Med uporabo voda vre napravo (na primer pri kuhanju izdelkov), NE nastavite kuhanje temperaturo nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in okvare naprave. Iz istega razloga ne uporabljajte programov BAKE, FRY da zavrete vodo.*

 *Za informacije o programih „MULTICOOK“ in „REHEAT“ glejte ustreza poglavja.*

1. Pripravite sestavine in jih dajte v posodo. Prepričajte se, da so vse sestavine enakomerno razporejene pod največjo oznako polnjenja na notranji strani posode.

- Postavi posodo v aparat. Zagotovi, da je v polnem stiku z grelnim elementom.
- Vedno zapri pokrov multicookerja, dokler se ne postavi na svoje mesto. Priključi napravo.
- STOP** *Pozor! Če kuhaš pri visokih temperaturah z uporabo velike količine rastlinskega olja, pustij pokrov naprave odprt.*
- S pritiskom na gumb „Menu“ izberite zahtevani program kuhanja, bo prikazan ustrezen kazalnik programa in privzeti čas kuhanja. S pritiskom na „Select product“ tipko, izberite vrsto izdelka za „FRY“, „STEAM“ in „STEAM“ programe; a ustrezen znak („MEAT“, „FISH“ ali „VEGETABLES“) in privzeta časa kuhanja bodo prikazani. Lahko prilagodiš čas kuhanja.
- Po potrebi omogočite funkcijo „Time Delay“.
- Pritisnite in držite gumb „Start/Reheat“ za nekaj sekund. Gumbi „Start/Reheat“ in „Keep warm/Cancel“ so dobro osvetljeni. Začne se krog kuhanja, časomer začne odštevati.
- Boste lahko preprečite toplo funkcijo vnaprej med kuhanje cikla, ki ga pritisnete in držite tipko „Start/Reheat“ gumb („Keep warm/Cancel“ tipko lučka LED je izklopljena). Da omogočite funkcijo, pritisnite in ponovno držite gumb „Start/Reheat“.
- Ko se cikel kuhanja zaključuje, se sliši zvočni signal. Po tem, glede na nastavitve, se naprava preklonji na Toplo način (na Toplo timer, ki bo štetje navgor) ali v stanje Pripravljenosti
- Da prekinete cikel kuhanja, prekinete program ali onemogočite funkcijo „Keep warm“, pritisnite in držite gumb „Keep warm/Cancel“.



Za visoko kakovostne rezultate lahko uporabite recepte za kuhanje iz kuharske knjige, ki je priložena Redmondu multicookerju RMC-M800S-E, oblikovane posebej za ta model.

Da nastavite čas kuhanja:

- Po izbiri kahalnega programa pritisnite gumb „Time/Time Delay“. Kazalnik „Timer“ je prikazan, utripajoče se časovne številke.
- Pritisnite na gumb „+“ in „-“ prilagodite želeno časovno vrednost. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
- Po nastavitvi časa kuhanja (utripajoče časovne številke) nadaljujete na naslednji korak. Da zbrisate nastavitve časa, pritisnite gumb „Keep warm/Cancel“ in nastavite od začetka.



Pri ročnem prilagajanju časa kuhanja upoštevajte, da so območje nastavitve in intervali odvisni od izbranega programa. V nekaterih programih se odštevanje začne šele po tem, ko vaš multicooker doseže nastavljeno delovno temperaturo.

Program „MULTICOOK“

Program se priporoča za kuhanje kakršnega koli obroka z lastnimi temperaturnimi in časovnimi nastavitvami. Temperaturo lahko nastavite med 35 in 170°C s 5°C intervali, in čas med 2 minuti in 15 ur z 1 minute intervalih (do 1 uro časa) ali 10 minute intervalih (za več kot 1 uro časa).



Če je temperatura kuhanja v programu „MULTICOOK“ pod 75°C, funkcija „segrevanje“ ni na voljo.

- Sledi korakom 1-3 oddelka „splošni operativni postopek za avtomatske programe“.
- Pritisnite gumb „Multicook/°C“, prikazana bo temperatura kuhanja (privzeta temperatura je 100°C). Pritisnite gumb „-“ in „+“, da prilagodite temperaturo kuhanja.
- V 2-3 sekundah po tem, ko temperatura je prilagojena, se „časovnik“ in kazalnik utripa čas številkami bodo prikazane (privzeti čas je 30 minut).



Če zelene temperature kuhanja niste prilagodili, pritisnite in držite gumb „Keep warm/Cancel“, dokler ni slišen zvočni signal, nato začnite nastavitve od začetka.

- Za nastavitve časa kuhanja pritisnite gumb „-“ in „+“. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
- Da nastavite čas zakasnitve (če je potrebno), pritisnite in držite gumb „Timer/Time Delay“. Prikazan bo kazalnik „Timer/Time Delay“ in preostali čas kuhanja (vključen čas zakasnitve začetka). Prilagodite časovno vrednost s pritiskom na gumb „-“ in „+“. Pritisnite in držite ustrezen gumb navzdol, da boste drseli skozi prste.
- Nato sledi korakom 6-8 oddelka „Splošni operativni postopek za samodejne programe“.



Če uporabljate program MULTICOOK za kuhanje vode (na primer pri kuhanju izdelkov), je temperatura kuhanja nad 100°C.

Program „RICE/GRAIN“

Program se priporoča za kuhanje riža in drugih vrst žita. Privzeti čas kuhanja je 35 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite s 5 minut na 4 ure v 1-minutnih intervalih.

Program „SLOW COOK“

Program se priporoča za kuhanje prednjega stebra, mesnega želeja ali rib in drugih jedi, ki zahtevajo počasno kuhanje. Privzeti čas kuhanja je 2 uri in 30 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Program „PILAF“

Program se priporoča za kuhanje govedine pilaf, pilafa z ribami ali zelenjavo. Privzeti čas kuhanja je 1 ura. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Program „FRY“

Program se priporoča za cvrtje mesa, rib in zelenjave. Privzeti čas kuhanja je odvisen od izbranega programa (uporabite gumb „Select button“): „MEAT“ - 15 minut, „FISH“ - 12 minut, „VEGETABLES“ - 18 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite s 5 minut na 2 uri v 1-minutnih intervalih.

Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.

Program „STEAM“

Program se priporoča za dušenje mesa, rib, zelenjave, mesnega želeja ali rib in drugih jedi, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje. Privzeti čas kuhanja je odvisen od izbranega programa (uporabite gumb „Select button“): „MEAT“ - 1 ura, „FISH“ - 35 minut, „VEGETABLES“ - 40 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Program „PASTA“

Program se priporoča za kuhanje različnih vrst testenin, kuhinjskih jajc in klobas. Privzeti čas kuhanja je 8 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.

Napolnite skledo z vodo. Prepričajte se, da so vse sestavine enakomerno razporejene pod največjo oznako polnjenja na notranji strani posode. Sledi korakom 2-7 oddelka „Splošni operativni postopek za samodejne programe“. Ko voda zavre, se sliši zvočni signal. Previdno odprite pokrov in v vrelo vodo dodajte testenine, pritisnite pokrov, dokler ne klikne na mesto. Pritisnite gumb „Start/Reheat“. Kuharski cikel se začne, program se začne odštevati. Sledi korakom 8-9 oddelka „Splošni operativni postopek za avtomatske programe“.



Pri kuhanju obrokov, ki se lahko penijo, odprite pokrov nekaj minut po dodajanju sestavin v vodo, da pena ne bi zavrela.

Program „VACUUM“

Program omogoča kuhanje vakuumsko zaprte hrane. Privzeti čas kuhanja je 2 uri in 30 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite s 5 minut na 12 ur v 10 minutah.

Program „SOUP“

Program se priporoča za kuhanje različnih vrst juhe, juhe in kompot. Privzeti čas kuhanja je 1 ura. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Program „YOGURT“

Program se priporoča za izdelavo doma narejenega jogurta in izdelavo testa. Privzeti čas kuhanja je 8 ur. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 5 minutah.

Funkcija „Keep warm“ ni na voljo.

Program „BAKE“

Program se priporoča za peko pit, piškotov in slaščic. Privzeti čas kuhanja je 45 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.



Pri peki kruha se priporoča, da se na vseh stopnjah kuhanja izključi „Keep warm“.

Program „STEAM“

Program se priporoča za soparno meso, ribe, zelenjavo, otroško hrano. Privzeti čas kuhanja je odvisen od izbranega programa (uporabite gumb „Select button“): „MEAT“ - 40 minut, „FISH“ - 25 minut, „VEGETABLES“ - 30 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite z 10 minut na 12 ur v 10 min intervalih.

Uporabi nastavljivo košarico zmogljivosti (vključeno v niz) za program:

- Napolnite skledo s 600-1000 ml vode.
- Vstavite notranjo posodo parne košare v zunanji rob, tako da se njeni grebeni prilagajajo robnim odprtini. Znotraj platišča sta dve vrsti lukenj-za prilagajanje višine in zmogljivosti parne košarice.
- Položi košaro v skledo.
- Izmerite in pripravite sestavine v skladu z navodili za recept in jih enakomerno razporedite v košari.
- Sledi korakom 2-9 oddelka „Splošni operativni postopek za avtomatske programe“.

Program „COOK/BEANS“

Program se priporoča za kuhanje juhe, nadeva, zelenjave in mrzle juhe. Privzeti čas kuhanja je 40 minut. Čas kuhanja lahko ročno nastavite s 5 minut na 8 ur v 5 min intervalih.

Program „REHEAT“

Tvoj multicooker lahko pogreje hrano. Program pogrjeva hrano do 70-75°C in jo segreva do 24 ur. Za ta program se zagotovi neposredno časovno štetje. Pogrevanje se lahko prekliče ročno.

Funkcija „Time delay“ ni na voljo.

- Napolni skleda s hrano in jo daj v aparat. Poskrbi, da bo skleda v polnem stiku z grelnim elementom. Pritisnite pokrov, dokler ne klikne. Priključni napravo.
- Pritisnite in držite gumb „Keep warm/Cancel“, dokler ni slišán zvočni signal. Gumb je prižgal luči, program se je začel in čas za ponovno zaganjanje se je začel odšteti. Ko je program končan, se sliši zvočni signal. Naprava bo preklapila na stanje pripravljenosti.
- Pritisnite in držite gumb „Keep warm/Cancel“, dokler ni slišán zvočni signal. Gumb LED je izključen.



V „Reheat“ lahko v program ohranjanje hrane tople za do 24 ur, vendar pa to ni priporočljivo, uporabite ta program za več kot 2-3 ure, saj lahko to vpliva na okus hrane.

III. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Dokazovanje testa
- Naredi fondue
- Pripravi sir, skuto
- Cvrtje
- Pasterizirajoče Tekočine
- Pogrevam Otroško Hrano.
- Sterilizacija namizne posode in osebnih predmetov

IV. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Po vsaki uporabi si očisti multicooker.
- Pred čiščenjem komore za kuhanje zagotovite, da je naprava odklopljena in da se je popolnoma ohladila! Uporabite mehko krpo in ne-abrazivno milo.



Ne uporabljajte: abrazivi, kemično agresivne ali druge snovi, ki niso priporočljive za uporabo z izdelki, ki pridejo v stik z živilii. Ne potopite se v vodo. Ne umivajte se pod tekočo vodo.

- Pred prvo uporabo ali za odstranitev vonjav, parno polovico limone z uporabo programa „parne ribe“ za privzeti čas.
- Po vsaki uporabi očistite posodo in aluminijasti pokrov. Skleda je varna za pralca. Ko očistite zunanjo površino posode, jo posušite.
- Priporočamo tudi čiščenje parnega ventila po vsaki uporabi. Očistite parni ventil, ga odstranite in razstavite previdno, nato natančno izperite v tekočo vodo in posušite. Sestavite in namestite parni ventil.
- Pri kuhanju se lahko kondenzat nabere v posebni votlini okrog posode pri ohišju naprave. Kondenzat se lahko zlahka odstrani s prtičkom ali brisačo.

Za čiščenje notranjega pokrova:

- Odprite glavni pokrov večtoknika, na notranji strani pa pritisnite 2 plastična držala proti sredini, dokler pokrov ni odstranjen. Obrišite obe površini pokrova z mokro krpo in po potrebi z milom umijte odstranljiv pokrov.
- Po čiščenju aluminijastega pokrova vstavite v spodnje utore in ga povijte z glavnim pokrovom. Pritisnite zgornji del notranjega pokrova, dokler ne klikne na mesto. Notranji pokrov je treba trdno pritrčiti.

Za odstranitev parnega ventila previdno potegnite zunanje ohišje navzgor in ga držite na zapahu pokrova. Obrnite ventil, potegnite plastični zapah na notranji strani proti kazalcu in odstranite zunanji ohišje. Sperite oba dela ventila in ga sestavite v obratnem vrstnem redu. Da se prepreči pretirganje gumene ventila, ga med čiščenjem in sestavljanjem ne upogibajte ali raztegnite **A3**.

V. KUHARSKI NASVETI

Ta tabela vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi multicookerja.

HRANA JE PREMALO KUHANJA

Možni vzroki		Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka		Ne odpirajte pokrova med kuhanjem
Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način		Nádoaba musí být připevněná k prstorju rovno a pevne připevněná na spodnej strane vyukurovacieho disku. Ujistite sa, že v multikuchyni nie sú žiadne cudzie predmety. Zabráňte kontaminácii vyukurovacieho disku
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno pritegala		Med pokrovom in ohišjem naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo
Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilega skledi		Nalejte do nádoby toľko vody, kolko je v recepte odporúčane. Ak si nie ste isti, skontrolujte hladinu vody počas varenia
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dno sklede. Upoševajte priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem
	Preveč tekočine je v skledi	Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrznite se in pustite, da sestavine odteče, preden se cvre
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kisto hrano		Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upoševajte navodila za uporabo
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Uporabite manjšo količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljene. Naslednjič uporabite manjšo količino testa

HRANA JE RAZKUHANJA

Napačne sestavine ali časovne nastavitve, živila so bila razrezana na kose, ki so malo premajhni	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za vaš model. Nastavite čas in kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Hrana je bila predolgo v skledi	Priporočamo, da uporabljate zmerno Keep Warm funkcijo. Če vam naprava omogoča, da vnaprej preklopite „Keep Warm“, jo uporabite, da se izognete problemu

TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

Mleko vre poč	Odvšno od kakovosti in lastnosti uporabljenega mleka, lahko ta zavre. Da bi se temu izognili, priporočamo, da uporabljate samo ultra-pasterizirano posneto mleko. Če je potrebno, zmešajte mleko z malo vode
Živila niso bila pravilno predelana (niso bila dobro sprana itd.) Napačna splošna razmerja ali sestavine	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Poskusi izbrati samo dokazane recepte. Nastavite čas in kuhalni program, izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu Čela zrna, meso, ribe in morske sadeže je treba pred kuhanjem temeljito sprati
Proizvod tvori peno	Priporočljivo je temeljito sprati zdravilo, odstraniti ventil ali skuhati z odprtim pokrovom

HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhanjem ni bila dobro oprana	Než začnete variti uistite sa, že nádoba je dobre umytá a prothorľavý povlak nie je poškodený
---	---

Splošna količina sestavin je manjša od priporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za vaš model
Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prevrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna skleda
Dušenje: premato tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelište: v skledi ni dovolj tekočine (deleži niso bili opaženi)	Med kuhanjem upoštevajte priporočene količine tekočin in trdnih snovi
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana	Pred peko namažite dno in stranice posode z maslom ali rastlinskim oljem (ne vlivajte olja znotraj nje)

SESTAVINE IZGUBIJO SVOJO OBLIKO, KO SO KUHAHE

Sestavine so bile prevečkrat premešane	Med cvrtjem hrane je dovolj, da se sestavine premešajo vsakih 5-7 minut.
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za pripomoček

PECIVO JE VLAŽNO

Uporabljene so bile neustrezne sestavine (sočno sadje ali zelenjava, zamrznjeno jagodičje, kisa smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah
Pečeni izdelek je bil predolg v multikitchen kozarcu z zaprtim pokrovom	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz skleda takoj po peki cikel je konec in pustite na „Keep Warm“ način za kratek čas, samo

PECIVO NE BO VZCVETELO

Jajca in sladkor niso dobro premešana	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo. Izberite, izmerite in obdelajte sestavine v skladu s priporočili iz recepta
Testo je bilo predolgo, preden so ga spekli	
Moka ni bila presejana ali testo ni bilo dobro udarjeno	
Napačne sestavine	
Napačen recept	

Nekatere REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih „STEW“ in „SOUP“. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprava aktivira pregreje zaščito, samodejno prekine programme, in preklopi na Toplo.

Priporočeni parni časi za različna živila

No	Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
1	Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	20/30
2	Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	25
3	Piščančji file (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
4	Mesne kroglice/kotleti	180 (6 kos) / 450 (3 kos)	500	10/15
5	Ribji file	500	500	10
6	Kozice (kuhane, olupljene, zamrznjene)	500	500	5
7	Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
8	Korenje (razrezano na 1,5 cm kocke)	500	500	35

No	Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
9	Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	95
10	Zamrznjene vrtnine	500	500	10
11	Jajce	3 kos	500	10
12	Čmoki	4 kos	500	15

Zapomnite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od priporočene, odvisno od kakovosti uporabljenega izdelka in od vaših osebnih preferenc.

Priporočila za prilagajanje Temperature „MULTICOOK“

Temperatura	Priporočila za uporabo
35°C	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa
40°C	Making yogurt
45°C	Izcedek
50°C	Fermentacija
55°C	Fondant
60°C	Pripravi zeleni čaj in otroško hrano
65°C	Vakuumsko kuhano meso
70°C	Priprava punča
75°C	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja
80°C	Priprava kuhanega vina
85°C	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas
90°C	Priprava rdečega čaja
95°C	Jerebice za kuhanje z mlekom
100°C	Vetrovi in marmelade za kuhanje
105°C	Kuhano meso
110°C	Sterilizacija
115°C	Izdelava sladkornega sirupa
120°C	Izdelava Prsi
125°C	Dušeno meso
130°C	Izdelava pudingov
135°C	Rjava kuhana živila
140°C	Kajenje različnih živil
145°C	Pečenje rib in zelenjave v foliji
150°C	Pečenje mesa v foliji
155°C	Testo za cvrtje
160°C	Perutnina za cvrtje
165°C	Zrezki za cvrtje
170°C	Ocvrt krompirček in piščančji medaljoni

Povzetek programov kuhanja (privzete nastavitve)

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, privzeto nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovni Zakasnitev)	Faza predgrevanja	Keep Warm (Naj Ti Bo Toplo)
COOK/BEANS	Kuhana zelenjava, fižol	40 min	5 min – 8 ur / 5 min	✓		✓
BAKE	Pecilni praški, piškoti, presežki, proizvodi iz kvasa	45 min	10 min – 8 ur / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT Meso za cvrtje	15 min	5 min – 2 ur / 1 min			✓
	FISH Ribe za cvrtje	12 min				
	VEGETABLES Zelenjava za cvrtje	18 min				
YOGURT	Making yogurt	8 ura	10 min – 12 ur / 5 min	✓		
VACUUM	Vrelo pakiranje živila	2 ura 30 min	5 min – 12 ur / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Kuhalni obroki z lastnimi temperaturnimi nastavitvami (55 do 170°C s 5°C intervali)	30 min	2 min – 1 ur / 5 min 1 ur – 15 ur / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT Meso za par	40 min	5 min – 2 ur / 5 min	✓	✓	✓
	FISH Riba za par	25 min				
	VEGETABLES Zelenjava za par	30 min				
PASTA	Kuhanje testenin, klobas in dokončanih proizvodov	8 min	2 min – 1 ur / 1 min		✓	✓
PILAF	RKuhanje različnih pilafov	1 ura	10 min – 2 ur / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Riž, zrna in jerebice za kuhanje	35 min	5 min – 4 ur / 1 min	✓		✓
SOUP	Izdelava različnih juhe in mesne juhe	1 ura	10 min – 8 ur / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Kuhanje mesa z želejem	2 ura 30 min	10 min – 12 ur / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT Meso za par	1 ura	10 min – 12 ur / 5 min	✓		✓
	FISH Riba za par	35 min				
	VEGETABLES Zelenjava za par	40 min				

i Funkcija Keep Warm (funkcija samodejnega ogrevanja) je na voljo v programu MULTICOOK, če je temperatura od 75 do 170°C.

VI. NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMC-M800S-E in informacije o novosti, ki so na voljo prek www.redmond.company in pooblašteni preprodajalci.

VII. PREDEN STOPITE V STIK S STORITVENIM CENTROM

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
E1 - E5	Napaka v sistemu, pregrevanje naprave, okvara kontrolne plošče ali grelni element so možni	Odklopi napravo in pustite, da se ohladi. Preverite prisotnost posode v napravi in zadostno količino zdravila v njej ter tesno zaprite pokrov. Vklopi napravo in zaženi program. Če težava ne bo odpravljena, se obrnite na pooblašteni servisni center.

SVN

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Naprava se ne vklopi	Okvara napajanja z napetostjo	Preveri napetost.
Hrana se kuha zelo dolgo	Prekinitve napajanja napetosti	Preveri napetost.
	Skleda je nameščena s popačenjem. Pravilno namesti posodo.	Med posodo in grelnim elementom je tuj predmet.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Grelni element je umazan	Odklopi napravo in pustite, da se ohladi. Očisti grelni element.

i **Pozor!** V primeru kakršne koli napake v prijavi Ready for Sky, stik s storitvenim centrom ni potreben. Pokličite tehnično pomoč REDMOND in dobite nasvet naših strokovnjakov, da popravijo napako in/ali okvaro Ready for Sky. Vaši predlogi in pripombe o vlogi bodo upoštevani v naslednji posodobitvi. Kontaktni podatki za redmondsko storitev za stranke v vaši državi so na voljo na spletni strani www.redmond.company. Pomoč lahko dobite tudi tako, da izpolnite obrazec za povratne informacije na tej strani.

Če težava ne bo odpravljena, pokličite center.

**Okolju prijazno odstranjevanje (OEE0)**

Embalaza, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje. Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstvi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo prepeljati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.

Bluetooth je registrirana blagovna znamka Bluetooth SIG, Inc.
App Store je znamka Apple Inc. registrirana v ZDA in drugih državah.
Google Play je registrirana blagovna znamka Google Inc.

 Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di danni, causati da mancato rispetto delle norme di sicurezza e delle norme del funzionamento del prodotto.
- Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso non adeguato dell'apparecchio sarà considerata violazione del corretto utilizzo del prodotto. In questo caso il prodotto non è responsabile delle conseguenze possibili.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla rete elettrica controllate che la sua tensione concorda con la tensione nominale dell'apparecchio (consulta le caratteristiche tecniche o la tabellina di fabbrica del prodotto).
- Usate la prolunga con la potenza appropriata alla potenza dell'apparecchio; assenza di conformità dei parametri può portare al corto circuito o all'incendio del cavo.
- Attaccate l'apparecchio solo alle prese dotate di messa a terra; questo è requisito necessario protezione dalla scossa elettrica. Usando la prolunga, assicuratevi, che sia dotato di messa a terra.

STOP *ATTENZIONE! Durante il tempo di funzionamento dell'apparecchio del suo corpo, il recipiente e i dettagli metallici si scaldano! State attento! Usate le presine. Per evitare la scottatura del vapore caldo non sporgetevi sopra l'apparecchio mentre aprite il coperchio.*

- Staccate l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso e anche durante la sua pulizia o trasporto. Rimuovete il cavo elettrico con le mani asciutte, tenendolo per la spina, non per il cavo.

- Non tirate il cavo d'alimentazione elettrica nelle porte o vicino al sorso di calore. Controllate che, il cavo elettrico non sia storto o piegato, non tocchi gli angoli appuntiti e con i bordi dei mobili.

STOP *RICORDATE: danno occasionale del cavo d'alimentazione elettrica può portare al danneggiamento, che non corrispondono alle condizioni di garanzia e anche alla scossa elettrica. Il cavo danneggiato necessita di sostituzione urgente nel centro di assistenza.*

- Non posizionate l'apparecchio sulla superficie morbida, non copritelo durante il suo tempo del funzionamento – questo può portare all'urriscaldamento e alla rottura dell'apparecchio.
- Vietato l'uso dell'apparecchio all'area aperta – penetrazione dell'umidità o degli oggetti estranei dentro il corpo dell'apparecchio può portare al suo danneggiamento.
- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi, che sia staccato dalla rete elettrica ed è completamente raffreddato. Seguite rigorosamente le istruzioni per pulizia dell'apparecchio.

STOP *VIETATO immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o posizionarlo sotto getto d'acqua!*

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.

- Vietato riparare autonomamente e cambiare la sua costruzione. La riparazione deve essere eseguita esclusivamente da specialista di centro d'assistenza autorizzato. Il lavoro eseguito non professionalmente può portare alla rottura dell'apparecchio, alla ferita al danneggiamento delle proprietà.

STOP

ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!

Caratteristiche tecniche

Modello.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Potenza.....	900 W
Tensione.....	220-240 V, 50/60 Hz
Capacità del recipiente.....	5 l
Rivestimento del recipiente.....	ceramico antiaderente
Display.....	LED
Calore 3D.....	presente
Quantità dei programmi.....	48 (20 automatici 28 d'impostazione manuale)
Valvola di vapore.....	rimovibile
Coperchio interno.....	rimovibile
Metodo di trasferimento dei dati.....	Bluetooth v4.0
Sistemi operativi supportati.....	iOS, Android
Ingombri.....	400 x 295 x 265 mm
Peso netto.....	4,5 kg

Programmi automatici

- | | |
|--|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA |
| 2. RICE/GRAIN (RISO/CEREALI) | 12. VACUUM (SOTTO VUOTO) |
| 3. SLOW COOK (BRASATURA LENTA) | 13. SOUP (MINESTRA) |
| 4. PILAF (RISOTTO) | 14. YOGURT |
| 5. FRY - MEAT (COTTURA IN PADELLA - CARNE) | 15. BAKE (PRODOTTI DA FORNO) |
| 6. FRY - FISH (COTTURA IN PADELLA - PESCE) | 16. STEAM - MEAT (VAPORE - CARNE) |
| 7. FRY - VEGETABLES (COTTURA IN PADELLA - VERDURE) | 17. STEAM - FISH (VAPORE - PESCE) |
| 8. STEW - MEAT (BRASATURA - CARNE) | 18. STEAM - VEGETABLES (VAPORE - VERDURE) |
| 9. STEW - FISH (BRASATURA - PESCE) | 19. COOK/BEANS (BOLLITURA/LEGUMI) |
| 10. STEW - VEGETABLES (BRASATURA - VERDURE) | 20. REHEAT (RISCALDAMENTO) |

Funzioni

Tenuta in caldo.....	fino a 24 ore	Avvio ritardato.....	fino a 24 ore
Disattivazione anticipata della tenuta in caldo.....	presente	Blocco di pannello di controllo.....	presente

Contenuto della confezione

Pentola multifunzionale.....	1 pz.	Cestello per la frittura.....	1 pz.
Recipiente.....	1 pz.	Misurino.....	1 pz.
Contenitore per la cottura a vapore con il volume regolabile.....	1 pz.	Mestolo.....	1 pz.
		Cucchiaino piatto.....	1 pz.

Ricettario ricette.....	1 pz.	Libretto di servizi.....	1 pz.
Istruzioni d'uso.....	1 pz.	Cavo d'alimentazione elettrica.....	1 pz.

i Il produttore ha diritto di apportare cambiamenti di design, di contenuto della confezione e delle caratteristiche tecniche del prodotto nel corso di perfezionamento delle proprie merci senza preavviso. Nelle specifiche tecniche con un margine di errore del ±10%.

Contenuto della confezione di pentola multifunzionale A1

- | | |
|---|---|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | 9. Cucchiaino piatto |
| 2. Coperchio interno rimovibile | 10. Mestolo |
| 3. Recipiente | 11. Misurino |
| 4. Tasto di apertura del coperchio | 12. Contenitore per la cottura a vapore con volume regolabile |
| 5. Pannello di controllo con il display | 13. Cestello per la frittura |
| 6. Corpo dell'apparecchio | 14. Cavo d'alimentazione elettrica |
| 7. Manico per il trasporto | |
| 8. Valvola di vapore rimovibile | |

Pannello di controllo A2

1. Tasto "Keep warm/Cancel" – attivazione/disattivazione della funzione di tenuta in caldo; attivazione del programma "REHEAT"; interruzione del funzionamento del programma di cottura; eliminazione delle impostazioni effettuate.
2. Tasto "Menu" – selezione del programma automatico di cottura.
3. Tasto – blocco del pannello di controllo.
4. Tasto – diminuzione del tempo di cottura, del tempo di ritardo della partenza o della temperatura (in programma "MULTICOOK").
5. Tasto "Timer/Time delay" – selezione della modalità d'impostazione del tempo di cottura o del tempo di ritardo della partenza.
6. Tasto "+*" – aumento del tempo di cottura, del tempo di ritardo della partenza, o della temperatura (in programma "MULTICOOK").
7. Tasto "Select product" – selezione del tipo di cibo nei programmi "FRY", "STEW", "STEAM".
8. Tasto "Multicook/"C" – selezione dei programmi "MULTICOOK".
9. Tasto "Start/Reheat" – attivazione della modalità di cottura impostata, disattivazione anticipata della funziona di tenuta in caldo.
10. Display.

Indicatori del display A2

- A. Programmi di cottura.
- B. I tipi di cibo nei programmi "FRY", "STEW", "STEAM".
- C. Selezione della temperatura.
- D. Valore della temperatura, del tempo di cottura o del tempo di avvio ritardato.
- E. Selezione del tempo di cottura; indicatori della modalità di cottura.
- F. Selezione del tempo di avvio ritardato.

I. PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Estrarre delicatamente il prodotto ed i suoi componenti dall'imballo. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e adesivi pubblicitari.



Conservare obbligatoriamente ai loro posti gli adesivi di avvertimento, gli adesivi indicatori (se sono presenti) e la targhetta con il numero di serie del prodotto sul suo corpo! L'assenza del numero di serie sul prodotto priva automaticamente l'utilizzatore del diritto dell'assistenza di garanzia.

Dopo il trasporto a custodia a basse temperature occorre tenere l'apparecchio alla temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di accenderlo.

Pulire il corpo del dispositivo con un panno umido e sciacquare la coppa, darli asciugarsi. Per evitare l'odore estraneo al primo utilizzo dell'apparecchio, pulire completamente il prodotto (vedi «Manutenzione dell'apparecchio»).

Installare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e solida, in modo che il vapore caldo che esce dalla valvola di vapore non contatti con la carta da parati, rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici e altri oggetti o materiali che possono essere danneggiati da elevata umidità e temperatura.

Prima della cottura, assicurarsi che le parti esterne e parti interne visibili della multicottura non hanno danni, scheggiature e altri difetti. Tra la coppa e l'elemento riscaldante non devono essere corpi estranei.



STOP *Attenzione! È vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia.*

Non accendere il dispositivo senza l'interno della ciotola o della ciotola vuota – in caso di avvio accidentale del programma di cottura, il dispositivo si surriscalderà in modo critico e danneggerà il rivestimento antiaderente. Prima di friggere, versare un po' di olio vegetale o di girasole nella ciotola.

II. USO DI PENTOLA MULTIFUNZIONALE

Uso della tecnologia Ready for Sky


La tecnologia Ready for Sky vi permette con l'aiuto del programma-applicazione con lo stesso nome controllare l'apparecchio a distanza usando lo smartphone o tablet.

1. Scaricate il programma dall'App Store o Google Play (in relazione al sistema operativo del dispositivo che usate) sul vostro smartphone o tablet.
2. Attivate la funzione Bluetooth v4.0 sul vostro dispositivo mobile.
3. Fate partire l'applicazione Ready for Sky, create l'account e seguite le istruzioni che vedrete.
4. Aprite e rinnovate l'elenco dei dispositivi disponibili per collegarsi con il dispositivo mobile degli apparecchi.
5. Dall'elenco dei dispositivi disponibili selezionate l'apparecchio attivo. Il nome dell'apparecchio è lo stesso numero di modello. Potete dare un altro nome o lasciare il nome d'impostazione predefinita.
6. Confermate il collegamento dell'apparecchio selezionato e seguite le istruzioni sullo schermo del dispositivo mobile. Durante il tempo di collegamento sullo schermo della pentola multifunzionale si visualizzeranno i simboli alternanti  e .

i *Per fornire una connessione stabile dell'apparecchio mobile deve posizionarsi a non più di 15 metri dall'apparecchio.*

Controllo dell'apparecchio tramite la rete wireless. Le istruzioni per l'installazione dell'applicazione R4S Gateway sono disponibili al seguente link: www.readyforsky.com/R4SGateway

Blocco del pannello di controllo

La pentola multifunzionale REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E è dotata della funzione di blocco del pannello di controllo che ne impedisce l'utilizzo alle persone non autorizzate ("blocco per i bambini"). Per attivare il blocco, schiacciate e tenete premuto il tasto  fino al segnale acustico. Si accenderà l'indicatore del tasto, dopo di che tutti i tasti del pannello di controllo smetteranno di reagire allo schiacciamento. Si può usare questa funzione in qualsiasi momento: in regime d'attesa, durante l'impostazione del programma o dopo l'inizio del suo funzionamento.

Per sbloccare il pannello di controllo schiacciate e tenete premuto il tasto  fino al segnale acustico. L'indicatore del tasto si spegnerà.

Memoria indipendente da energia elettrica

La pentola multifunzionale REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E è dotata di una memoria indipendente da energia elettrica. Con la breve mancanza della corrente elettrica l'apparecchio salverà le impostazioni e riprenderà il suo al funzionamento nella fase dove è stato interrotto.

! *Se la corrente manca per un lungo periodo e il processo di cottura non è possibile o non è più desiderato, staccate obbligatoriamente l'apparecchio dalla corrente elettrica. All'accensione successiva, per resettare le impostazioni schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep Warm/Cancel", finché sul display non apparirà il messaggio "----".*

Avvio ritardato di programma

La funzione permette di impostare l'intervallo di tempo, alla fine del quale il piatto deve essere preparato (considerando il tempo di funzionamento del programma). Si può impostare l'intervallo fino a 24 ore con la possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

i *Deve essere considerato, che la avvio ritardato deve essere superiore al tempo di cottura impostato, altrimenti il programma comincerà a funzionare subito dopo che premete il tasto "Start/Reheat".*

Per impostare il tempo di avvio ritardato (escludendo il programma "MULTICOOK"):

1. Selezionate il programma di cottura, premendo il tasto "Menu".
2. Premete il tasto "Timer/Time delay", è necessario cambiate il tempo di cottura. Premete ancora il tasto "Timer/Time delay". Sul display apparirà l'indicatore "Time delay" e il tempo di ritardo della partenza (il tempo rimasto fino al termine della cottura, considerando il tempo di ritardo della partenza).

3. Premendo i tasti "-" e "+", diminuite o aumentate il tempo. Per cambiare rapidamente i valori, schiacciate e tenete premuto il tasto corrispondente.

i *Per l'impostazione del tempo di cottura nel programma "MULTICOOK" leggete sotto il capitolo corrispondente.*

La funzione di avvio ritardato è disponibile per tutti i programmi di cottura automatici esclusi "FRY" u "PASTA".

Impostando il periodo dell'avvio ritardato è necessario considerare che il conteggio del tempo nel programma "STEAM" comincerà solo quando la pentola multifunzionale raggiunge la temperatura lavorativa necessaria (dopo l'ebollizione dell'acqua).

! *Non è raccomandato usare la funzione dell'avvio ritardato se la ricetta contiene cibi deperibili.*

Tenuta in caldo

Questa funzione si accende automaticamente subito dopo il termine del programma di cottura (escluso il programma "YOGURT") e può mantenere la temperatura del piatto pronto a 70-75°C per 24 ore. Con la tenuta in caldo in funzione è illuminato l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel", e sul display si visualizza il conteggio del tempo in questo regime.

Se è necessario, la tenuta in caldo si può disattivare, schiacciando e tenendo premuto il tasto "Keep warm/Cancel".

Per disattivare anticipatamente questa funzione, schiacciate e tenete premuto il tasto "Start/Reheat" durante il lavoro del programma, finché l'indicatore "Keep warm/Cancel" non si spegnerà. Per attivare di nuovo la tenuta in caldo, schiacciate ancora e tenete premuto il tasto "Start/Reheat" (l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel" si accenderà).

Ordine generale per l'uso dei programmi automatici (esclusi i programmi "MULTICOOK" e "REHEAT")

STOP *Importante! Quando si utilizza il dispositivo di ebollizione dell'acqua (per esempio, quando si bollono prodotti), non impostare la temperatura di cottura al di sopra di 100°C. Esso può causare surriscaldamento e guasto del dispositivo. Per lo stesso motivo, non utilizzare il programmi BAKE, FRY per bollire l'acqua.*

i *Per l'uso di programmi "MULTICOOK" e "REHEAT" leggete sotto i capitoli corrispondenti.*

1. Preparare (misurare) gli ingredienti necessari secondo la ricetta, inseriteli nel recipiente. Assicuratevi che tutti gli ingredienti inclusi i liquidi non superino il segno massimo sulla scala presente sulla superficie interna del recipiente.
2. Inserite il recipiente nel corpo dell'apparecchio. Assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudete il coperchio fino al click. Attaccate l'apparecchio alla corrente elettrica.

STOP *Attenzione! Se si cuoce ad alte temperature utilizzando una grande quantità di olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.*

4. Premendo il tasto "Menu" selezionate il programma di cottura, sul display si visualizzerà l'indicatore del programma corrispondente e tempo di cottura, d'impostazione predefinita. Nel programma "FRY", "STEW" e "STEAM", premendo il tasto "Select product", selezionate il tipo di cibo: sul display si visualizzerà l'indicatore corrispondente -- "MEAT", "FISH" o "VEGETABLES" -- e il tempo di cottura d'impostazione predefinita. Il tempo di cottura si può cambiare.
5. Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato.
6. Schiacciate e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Start/Reheat". Si accendono gli indicatori dei tasti "Start/Reheat" u "Keep warm/Cancel". Comincia il processo di cottura e il conto alla rovescia del tempo di funzionamento del programma.
7. Schiacciando e tenendo premuto il tasto "Start/Reheat" durante il funzionamento del programma si può disattivare anticipatamente la tenuta in caldo (l'indicatore del tasto "Keep warm/Cancel" si spegnerà). Schiacciando ancora "Start/Reheat" attiverà ancora questa funzione.
8. Al termine del programma sentirete il segnale acustico. Successivamente, in dipendenza dalle impostazioni l'apparecchio andrà nel regime di tenuta in caldo (sul display si visualizzerà il conto diretto del tempo di processo in questa funzione) in regime d'attesa.
9. Per interrompere il processo di cottura, cancellare il programma impostato o per disattivare la tenuta in caldo schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel".

! *Per ottenere risultati di alta qualità, vi viene offerto di utilizzare le ricette per cucinare dal libro di cucina fornito con REDMOND multicooker RMC-M800S-E, progettato appositamente per questo modello.*

Per cambiare il tempo di cottura:

1. Dopo la selezione di programma di cottura premete il tasto "Timer/Time delay". Sul display si accenderà l'indicatore "Timer", e le cifre che indicano il tempo cominceranno a lampeggiare.
2. Premendo il tasto "+" o "-" impostate il valore del tempo necessario. Per cambiare il valore rapidamente tenete premuto il tasto corrispondente.
3. Al termine dell'impostazione del tempo di cottura (le cifre sul display continuano lampeggiare) passate alla fase successiva. Per cancellare le impostazioni eseguite, schiacciate il tasto "Keep warm/Cancel", dopo di che impostate il programma di cottura di nuovo.

i Impostando il tempo di cottura manualmente considerate l'intervallo possibile del tempo e la possibilità di cambiamento alla volta, previste dal programma di cottura. In alcuni programmi il conteggio del tempo di cottura inizia dopo che l'apparecchio raggiunge la temperatura lavorativa impostata.

Programma "MULTICOOK"

Il programma è indicato per la cottura praticamente di qualsiasi piatto con parametri impostati dall'utente di temperatura (da 35 fino a 170°C, con possibilità di cambiamento di 5°C alla volta) e di tempo (da 2 minuti fino a 15 ore, con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta per gli intervalli fino a 1 ora, 10 minuti per intervalli più di 1 ora).

i La funzione di tenuta in caldo nel programma "MULTICOOK" non è disponibile se viene impostata la temperatura di cottura inferiore a 75°C.

1. Seguite i p. 1-3 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".
2. Premete il tasto "Multicook/°C": Sul display sarà visualizzato il valore della temperatura di cottura (d'impostazione predefinita - 100°C). Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il valore della temperatura.
3. 2-3 secondi dopo l'impostazione della temperatura sul display si accenderà l'indicatore "Timer" e le cifre lampeggianti del tempo d'impostazione predefinita (30 minuti).
4. Se non avete fatto in tempo impostare la temperatura di cottura desiderata, schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico, poi ripetete l'impostazione dall'inizio.
5. Premendo i tasti "-" o "+", si può impostare il tempo di cottura. Per cambiare il valore rapidamente tenete premuto il tasto corrispondente.
6. Se è necessario, impostate il tempo di avvio ritardato. Per fare ciò premete il tasto "Timer/Time delay". Sul display si accenderà l'indicatore "Time delay" e il tempo rimasto fino alla fine di cottura del piatto, considerando il ritardo. Cambiate il valore del tempo, premendo i tasti "-" o "+". Per cambiare il valore rapidamente, tenete premuto il tasto corrispondente.
7. Successivamente, seguite i punti 6-8 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

STOP Se si utilizza il programma MULTICOOK per bollire l'acqua (ad esempio, durante la cottura dei prodotti), è vietato impostare la temperatura di cottura sopra i 100°C.

Programma "RICE/GRAIN"

Raccomandato per la cottura del riso e delle pappe friabili di vari cereali e anche per la preparazione dei contorni. Il tempo d'impostazione predefinita è di 35 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

Programma "SLOW COOK"

Raccomandato per la cottura di carne in gelatina, zampone e aspic. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 2 ore 30 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 10 minuti alla volta.

Programma "PILAF"

Raccomandato per la cottura del risotto con la carne, del pesce o delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "FRY"

Raccomandato per la cottura in padella della carne e dei prodotti a base di carne, del pesce, dei frutti di mare e anche delle verdure. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 15 minuti, "FISH" - 12 minuti, "VEGETABLES" - 18 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 1 minuti alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "STEW"

Raccomandato per brasare la carne e i prodotti a base di carne, il pesce, i frutti di mare, le verdure e anche per la preparazione di carne in gelatina e di altri piatti che necessitano di un lungo trattamento termico. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 1 ora, "FISH" - 35 minuti, "VEGETABLES" - 40 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "PASTA"

Raccomandato per la cottura di vari tipi di pasta, per la preparazione di uova sode e per la cottura di wurstel. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 8 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 2 minuti fino a 1 ora con possibilità di cambiamento di 1 minuto alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Versate l'acqua nel recipiente. Controllate che il livello dell'acqua non superi il segno più alto sulla superficie interna del recipiente. Seguite i punti 2-7 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici". Dopo l'ebollizione dell'acqua suonerà un segnale acustico. Aprite accuratamente il coperchio ed inserite il cibo nell'acqua bollente, chiudete il coperchio fino al click. Premete il tasto "Start/Reheat". Comincerà l'esecuzione del programma impostato e il conto alla rovescia del tempo di cottura. Successivamente seguite i punti 8-9 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

i Durante il processo di cottura di alcuni cibi si forma la schiuma. Per evitare la sua possibile fuoriuscita dal recipiente si può aprire il coperchio alcuni minuti dopo l'inserimento del cibo nell'acqua bollente.

Programma "VACUUM"

Indicato specificatamente per la cottura dei cibi confezionati di sotto vuoto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 2 ore 30 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 10 minuti alla volta.

Programma "SOUP"

Raccomandato per la cottura di vari tipi di primi piatti e anche per la cottura di bibite. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 1 ora. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "YOGURT"

Raccomandato per la preparazione dello yogurt e della lievitazione dell'impasto. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 8 ore. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 12 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

Programma "BAKE"

Raccomandato per la cottura di prodotti al forno (cupcake, pan di spagna, torte). Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 45 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 10 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.



Cucinando il pane si raccomanda di disattivare la funzione di tenuta in caldo ad ogni fase di cottura.

Programma "STEAM"

Raccomandato per la cottura a vapore della carne, dei prodotti a base di carne, dei piatti dietetici, e dei piatti del menu per i bambini. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita dipende dal programma selezionato (si imposta premendo il tasto "Select product"): "MEAT" - 40 minuti, "FISH" - 25 minuti, "VEGETABLES" - 30 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Per la cottura con questo programma usate il contenitore speciale con volume regolabile (presente in contenuto della confezione):

1. Versate nel recipiente 600-1000 ml d'acqua.
2. Inserite il recipiente del contenitore per la cottura a vapore nel cerchio interno in modo tale che le sporgenze del bordo si inseriscano nelle fessure. Sul lato interno del cerchio ci sono 2 serie di fessure per regolare l'altezza e rispettivamente il volume del contenitore.
3. Inserite il contenitore nel recipiente.
4. Misurate e preparate gli ingredienti secondo la ricetta, distribuiteli uniformemente nel contenitore
5. Seguite i punti 2-9 del capitolo "Ordine generale d'uso dei programmi automatici".

Programma "COOK/BEANS"

Raccomandato per la cottura delle verdure e dei legumi. Il tempo di cottura d'impostazione predefinita è di 40 minuti. È possibile impostare manualmente il tempo di cottura da 5 minuti fino a 8 ore con possibilità di cambiamento di 5 minuti alla volta.

Programma "REHEAT"

Raccomandato per riscaldare i cibi pronti. Il programma riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene in stato caldo per 24 ore. Il programma è fornito del conteggio diretto del tempo di cottura. Se è necessario il riscaldamento si può interrompere manualmente.

La funzione di tenuta in caldo non è disponibile.

1. Inserite il cibo pronto nel recipiente. Inserite il recipiente nel corpo dell'apparecchio, assicuratevi che sia a stretto contatto con la resistenza. Chiudete il coperchio della pentola multifunzionale fino al click. Attaccate l'apparecchio alla corrente elettrica.
2. Schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico. Si accenderà l'indicatore del tasto, comincerà il processo di riscaldamento e il conto diretto del tempo. Un segnale acustico indicherà il termine del funzionamento. L'apparecchio andrà in regime d'attesa.
3. Per interrompere il processo di riscaldamento schiacciate e tenete premuto il tasto "Keep warm/Cancel" fino al segnale acustico. L'indicatore del tasto si spegnerà.



Il programma "REHEAT" può mantenere il piatto in caldo fino a 24 ore, però non è raccomandato lasciare il piatto riscaldato per più di 2-3 ore, perché potrebbero cambiare le sue proprietà gustative.

III. CAPACITÀ AGGIUNTIVE

- Lievitazione dell'impasto
- Preparazione della ricotta e dei formaggi
- Sterilizzazione delle stoviglie e degli oggetti d'uso privato
- Preparazione della fonduta
- Pastorizzazione dei cibi liquidi
- Frittura nell'olio

IV. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

- Prima di pulire l'apparecchio assicuratevi che sia staccato dalla corrente elettrica e sia completamente freddo.
- Usate un panno morbido e detersivi per le stoviglie non abrasivi. Vi consigliamo di eseguire la pulizia subito dopo utilizzo.



E' vietato usare sostanze abrasive, le spugne con la superficie abrasiva e sostanze chimicamente aggressive. E' vietato immergere il corpo dell'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto un getto d'acqua!

- Prima di usare o per eliminare gli odori dopo la cottura vi raccomandiamo di fare bollire metà limone con il programma "STEAM - FISH", lasciando il tempo d'impostazione predefinita senza cambiamenti.
- Il recipiente e il coperchio d'alluminio dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo. Il recipiente può essere lavato in lavastoviglie. Al termine della pulizia asciugate la superficie del recipiente con un panno.
- Vi raccomandiamo di pulire la valvola di vapore dopo ogni utilizzo. Per pulire la valvola a vapore toglietela accuratamente e smontatela completamente, quindi lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatela, montatela nell'ordine contrario e inseritela al suo posto.
- Durante la cottura del cibo può formarsi una condensa che si accumula nell'apposita cavità intorno al recipiente. Questa condensa può essere facilmente eliminata con la salvietta da cucina o con uno strofinaccio.

Per togliere il coperchio interno:

1. Aprite il coperchio della pentola multifunzionale, dal lato interno del coperchio, schiacciate verso il centro i 2 fissatori di plastica fino a staccare il coperchio. Pulite le superfici di entrambi i coperchi con un panno umido, se è necessario, lavate il coperchio usando detersivi per le stoviglie.
2. Dopo la pulizia, inserite il coperchio nelle fessure in basso e unitelo con il coperchio generale, schiacciate sulla parte superiore del coperchio interno fino al click. Il coperchio interno deve essere ben fissato.

Per togliere la valvola di vapore, tirate accuratamente il coperchietto esterno della valvola verso l'alto e a se, tenendolo per la parte fuoriuscita nella cavità del coperchio. Girate la valvola, aprite il fermaglio sulla parte esterna verso la freccia e togliete il coperchietto. Lavate tutte due le parti della valvola montate in ordine contrario. Per evitare gli strappi della gomma della valvola non strizzatela e non tiratela durante la pulizia e il montaggio **A3**.

V. CONSIGLI DI COTTURA

Errori nella preparazione e vie di evitarli

La tabella seguente riassume gli errori tipici fatti durante la preparazione dei cibi nelle multicotture ed esamina loro eventuali cause e soluzioni.

IL PIATTO NON È COTTO COMPLETAMENTE

Possibili cause del problema	Come risolvere il problema
Avete dimenticato di chiudere il coperchio del dispositivo o non l'avete chiuso ermeticamente, così che la temperatura di cottura non era abbastanza alta.	Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura. Chiudere il coperchio della multicottura fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacola di chiudere il coperchio a tenuta, e che la gomma di tenuta sul coperchio interno non è deformata.
La coppa e l'elemento riscaldante contattano male, quindi la temperatura di cottura non era abbastanza alta.	La coppa deve essere installata nell'alloggiamento uniformemente, la sua base deve aderire strettamente al disco di riscaldamento. Assicurarsi che nella camera di lavoro della multicottura non presentino oggetti estranei. Tenere sempre pulito il disco di riscaldamento.
Una scelta sfortunata di ingredienti del piatto. Questi ingredienti non sono adatti per il metodo di preparazione scelto da voi, o è stato selezionato un programma di preparazione sbagliato. Gli ingredienti sono tagliati con pezzi troppo grandi, le proporzioni generali dei prodotti sono errate. Il tempo di cottura è stato installato in modo non corretto (non calcolato). La variante scelta della ricetta non è adatta per la cottura in questa multicottura.	È consigliato utilizzare ricette provate (adattate per questo modello dell'apparecchio). Utilizzare le ricette alle quali si può fidare veramente. La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Alla cottura a bagnomaria: la quantità dell'acqua nella coppa è troppo piccola per garantire una sufficiente densità di vapore.	Versare nella coppa una quantità d'acqua prevista nella ricetta. In caso di dubbio, controllare il livello dell'acqua nel processo di cottura.
Alla frittura: Avete versato troppo olio nella coppa. Umidità eccessiva nella coppa.	Alla frittura basta normalmente coprire il fondo della coppa con poco olio. Se si prevede di friggere in olio, seguire la ricetta corrispondente. Durante la frittura non chiudere il coperchio della multicottura, se non è scritto nella ricetta. Prima di friggere il cibo congelato, è necessario scongelarlo e scolare l'acqua.
Alla cottura: bollitura del brodo durante la cottura di prodotti con elevata acidità.	Alcuni prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: devono essere lavati, caramellati, ecc. Seguite la vostra ricetta prescelta.
Prodotti da forno: (la pasta non è ben cotta).	Nel processo di lievitazione, la pasta veniva attaccata al coperchio interno e ha bloccato la valvola di scarico del vapore. Avete messo troppa pasta nella coppa.
	Caricare una minore quantità della pasta nella coppa. Togliere l'impasto dalla coppa, girare e metterlo nuovamente nella coppa, poi continuare la cottura. In futuro, mettere una minore quantità della pasta nella coppa.

IL PRODOTTO È TROPPO COTTO

Avete sbagliato scegliendo il tipo di prodotto errato o durante l'installazione (calcolo) del tempo di cottura. Dimensioni troppo piccole degli ingredienti.	Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di taglio, proporzioni da cucinare, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Dopo la cottura, il piatto finito rimase troppo a lungo nella modalità di riscaldamento automatico.	L'uso a lungo di riscaldamento automatico è indesiderabile. Se il vostro modello della multicottura prevede una disinserzione preliminare di questa funzione, è possibile utilizzare questa opzione.

IL PRODOTTO SVAPORA DURANTE LA COTTURA

Durante la cottura della pappa con latte, il latte evapora.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni della sua produzione. Si prega di utilizzare solo latte ultra-pastorizzato con un tenore di grassi fino a 2,5%. Se necessario, il latte può essere leggermente diluito con acqua potabile.
Ingredienti prima della cottura non sono state trattati o sono stati trattati in modo non corretto (lavati male, ecc.). Le proporzioni di ingredienti non sono soddisfatte o il tipo di prodotto non è stato correttamente selezionato.	Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta. Lavare sempre cereali integrali, carne, pesce e frutti di mare finché l'acqua non diventi completamente pulita.
Se l'alimento general schiuma	Raccomandiamo di lavarlo accuratamente, rimuovere la valvola o cuocere con il coperchio aperto

IL CIBO BRUCIA

La coppa è stata mal pulita dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente della coppa è danneggiato.	Prima di iniziare la cottura, assicuratevi che la coppa sia ben lavata e che il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
Il volume totale del prodotto è inferiore a quello consigliato nella ricetta.	Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello).
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio.
Alla frittura: avete dimenticato di versare l'olio nella coppa; non avete mescolato o avete rovesciato troppo tardi i cibi preparati.	Alla frittura tradizionale versare nella coppa un po' di olio vegetale, in modo che copra il fondo della coppa con uno strato sottile. Per una frittura uniforme degli alimenti nella coppa, essi devono essere mescolate o sfogliate periodicamente fra un certo tempo.
Alla BRASATURA: c'è troppo poco liquido nella coppa.	Aggiungere più liquido nella coppa. Durante la cottura, non aprire inutilmente il coperchio della multicottura.
Alla cottura: c'è troppo poco liquido nella coppa (le proporzioni degli ingredienti non sono rispettate).	Rispettare il corretto rapporto di ingredienti liquidi e solidi.
Prodotti da forno: non avete ingrassato l'interno della coppa prima della cottura.	Prima della posa della pasta, ingrassare il fondo e le pareti della coppa con burro od olio (non versare l'olio nella coppa!).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA DI TAGLIO

Avete mescolato troppo spesso il prodotto nella coppa.	Alla frittura tradizionale, mescolare il cibo non oltre ad ogni 5-7 minuti.
Avete impostato il tempo di cottura troppo lungo.	Ridurre il tempo di cottura o seguire la ricetta adatta per questo modello dell'apparecchio.

L'INFORNATA È TROPPO BAGNATA

Avete utilizzato ingredienti non adatti che danno umidità eccessiva (frutti o verdure succose, frutti di bosco surgelati, panna, ecc.).	Scegliere ingredienti secondo la ricetta di cottura. Cercate di non scegliere come ingredienti gli alimenti che contengono troppa umidità, o usarli in quantità minima possibile.
Avete mantenuto la pasticceria finita nella multicottura troppo a lungo.	Cercate di rimuovere i pasticci dalla multicottura subito dopo la cottura. Se necessario, si può lasciare il prodotto in multicottura per un breve periodo di tempo al riscaldamento automatico acceso.

L'IMPASTO NON È LEVATO

Uova con lo zucchero erano mal frustate.	Scegliete una ricetta ben provata (adattata per questo modello). La selezione degli ingredienti, il metodo di trattamento preliminare degli stessi e le proporzioni da cucinare devono corrispondere alla ricetta prescelta.
La pasta rimase con polvere lievitante per troppo tempo.	
La farina non è stata setacciata o la pasta veniva impastata male.	
Sono stati commessi errori durante la posa degli ingredienti.	
La ricetta scelta non è adatta per la cottura in questo modello di multicottura.	

In alcuni modelli delle multicotture REDMOND, nei programmi "STEW" e "SOUP", alla quantità troppo piccola del liquido nella coppa, interviene il sistema di protezione contro surriscaldamento del dispositivo. In questo caso, il programma di cottura si ferma e la multicottura passa nel regime di riscaldamento automatico.

Il tempo raccomandato per la cottura a vapore di vari tipi di cibo

N°	Cibo	Peso, g / quantità	Quantità di acqua, ml	Tempo di cottura, min
1	Filetto di suino/manzo (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filetto agnello (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filetto di pollo (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10 min / 15 min
5	Pesce (filetto)	500	500	10 min
6	Gamberetti sgusciati (precotti e surgelati)	500	500	5 min
7	Mantou	4 pz.	500	15 min
8	Patate (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Carote (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Rape rosse (cubetti 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 ora 10 min
11	Verdure surgelate	500	500	10 min
12	Uovo	3 pz.	500	10 min

i Deve essere considerato che queste sono raccomandazioni generali. Il tempo reale può differenziare dai valori raccomandati in dipendenza dalla qualità del cibo e anche dalle preferenze gustative.

Consigli d'uso delle impostazioni di temperatura nel programma "MULTICOOK"

Temperatura lavorativa	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)
35°C	lievitazione dell'impasto, preparazione dell'aceto
40°C	preparazione dello yogurt
45°C	lievitazione
50°C	fermentazione
55°C	preparazione della pasta di zucchero
60°C	preparazione del tè verde o dell'alimento per i bambini

Temperatura lavorativa	Consigli d'uso (consultare anche il ricettario.)
65°C	cottura di carne sotto vuoto
70°C	preparazione del punch
75°C	pastorizzazione, preparazione del tè bianco
80°C	preparazione del vin brûlé
85°C	preparazione della ricotta e dei piatti che necessitano lungo tempo di cottura.
90°C	preparazione del tè rosso
95°C	preparazione delle pappe al latte
100°C	preparazione delle meringhe o delle marmellate
105°C	preparazione della carne in gelatina
110°C	sterilizzazione
115°C	preparazione dello sciroppo di zucchero
120°C	preparazione dello stinco di maiale
125°C	preparazione della carne stufata
130°C	preparazione dei pasticci
135°C	frittura dei piatti pronti per formare una crosticina croccante.
140°C	affumicatura
145°C	cottura al forno delle verdure e del pesce (nei fogli d'alluminio)
150°C	cottura al forno della carne (nei fogli d'alluminio)
155°C	cottura al forno dei prodotti di pasta sfoglia
160°C	frittura di pollame
165°C	frittura di bistecca
170°C	frittura dei piatti in pastella, preparazione di nuggets e di patate fritte

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni d'uso	Tempo di cottura d'impostazione predefinita	Possibilità d'impostazione/possibilità d'impostazione alla volta	Avvio ritardato, ore	Attesa di uscita sui parametri lavorativi	Tenuta in caldo
COOK/BEANS	Cottura delle verdure e dei legumi	40 min.	5 min. - 8 ore / 5 min.	✓		✓
BAKE	Cottura di pan di Spagna, di pasticci, dei prodotti di pasta sfoglia	45 min.	10 min. - 8 ore / 5 min.	✓		✓
FRY	MEAT	Frittura di carne	15 min.			
	FISH	Frittura di pesce	12 min.	5 min. - 2 ore / 1 min.		✓
	VEGETABLES	Frittura di verdure	18 min.			
YOGURT	Preparazione dello yogurt	8 ore	10 min. - 12 ore / 5 min.	✓		
VACUUM	Cottura del cibo confezionati sotto vuoto	2 ore / 30 min.	5 min. - 12 ore / 10 min.	✓		✓

Programma	Raccomandazioni d'uso	Tempo di cottura d'impostazione predefinita	Possibilità d'impostazione/possibilità d'impostazione alla volta	Avvio ritardato, ore	Attesa di uscita sui parametri lavorativi	Tenuta in caldo
MULTICOOK	Preparazione di vari piatti con possibilità d'impostazione della temperatura da 35 fino a 170°C con possibilità di cambiamento di 5°C	30 min.	2 min. - 1 ora / 5 min. 1 ora - 15 ore / 10 min.	✓		✓
STEAM	MEAT	Cottura di carne al vapore	40 min.			
	FISH	Cottura di pesce al vapore	25 min.	5 min. - 2 ore / 5 min.	✓	✓
	VEGETABLES	Cottura di verdure al vapore	30 min.			
PASTA	Cottura di vari tipi di pasta; cottura di wurstel, di ravioli e altri tipi di precotti	8 min.	2 min. - 1 ora / 1 min.		✓	✓
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotto	1 ora	10 min. - 2 ore / 5 min.	✓		✓
RICE/GRAIN	Preparazione di vari cereali e contorni. Cotture di pappe friabili all'acqua	35 min.	5 min. - 4 ore / 1 min.	✓		✓
SOUP	Preparazione dei primi piatti	1 ora	10 min. - 8 ore / 5 min.	✓		✓
SLOW COOK	Preparazione di carne in gelatina, di carne stufata, di stinco di maiale, aspic	2 ore / 30 min.	10 min. - 12 ore / 10 min.	✓		✓
STEW	MEAT	Brasatura di carne	1 ora			
	FISH	Brasatura di carne	35 min.	10 min. - 12 ore / 5 min.	✓	✓
	VEGETABLES	Brasatura di verdure	40 min.			

i Nel programma "MULTICOOK" la funzione di tenuta in caldo è disponibile con impostazione di temperatura da 75 fino a 170°C.

VI. ACCESSORI AGGIUNTIVE

Comprare gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzionale REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E ed essere aggiornati sulle novità dei prodotti REDMOND è possibile sul sito www.redmond.company o nei negozi dei distributori ufficiali.

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI SERVIZIO

Messaggio di errore sul display	Guasti possibili	Rimedio
E1 - E5	Malfunzionamento dei sensori di temperatura	Staccate l'apparecchio dalla corrente elettrica, fatelo raffreddare. Chiudete il coperchio, attaccate di nuovo l'apparecchio alla rete elettrica. Se con l'accensione ripetuta il problema persiste, rivolgetevi al centro di assistenza.
Guasto	Motivo possibile	Rimedio
Non si accende.	La corrente elettrica è assente.	Controllate la tensione della rete elettrica.

Guasto	Motivo possibile	Rimedio
Piatto si cucina troppo lentamente.	Interruzione nell'alimentazione elettrica.	Controllate la tensione della rete elettrica.
	Fra il recipiente e la resistenza è presente un oggetto estraneo.	Eliminate l'oggetto estraneo.
	Il recipiente nel corpo della pentola multifunzionale è inserito storto.	Inserite il recipiente dritto, senza storture.
	La resistenza è sporca.	Staccate l'apparecchio dalla corrente elettrica, fatelo raffreddare. Pulite la resistenza.

i **ATTENZIONE!** In caso di qualsiasi malfunzionamento dell'applicazione *Ready for Sky*, rivolgersi al centro di assistenza non è obbligatorio. Rivolgetevi al centro di servizi tecnici REDMOND e avrete la consulenza dei nostri specialisti sui rimedi di errori e/o malfunzionamenti di *Ready for Sky*. Le vostre proposte e le note per il funzionamento dell'applicazione saranno considerate nel nuovo aggiornamento. I dati dei contatti del servizio d'assistenza per l'utente dei prodotti REDMOND nella vostra nazione si trovano sul sito www.redmond.company. Voi potete anche richiedere l'aiuto, compilando il modulo di contatto su questo sito.

Nel caso in cui non siate riusciti a eliminare i difetti, si prega di consultare il centro di assistenza autorizzato.



Smaltimento ecologicamente sicuro (smaltimento di elettrodomestici e di apparecchi elettronici)

Per smaltire la confezione, le istruzioni e l'apparecchio è necessario seguire i regolamenti locali inerenti allo smaltimento dei rifiuti. Fate attenzione all'ambiente intorno: non smaltite i prodotti come questo con i normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.

La direttiva deinisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchiature usate, valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Bluetooth è un marchio commerciale registrato dalla compagnia Bluetooth SIG, Inc.

App Store è marchio di servizi di Apple Inc., registrato in USA e in altri nazioni.

Google Play è un marchio commerciale registrato della compagnia Google Inc.



Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las normas de seguridad y funcionamiento del producto.
 - Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. El uso industrial o cualquier otro uso indebido del dispositivo será considerado una violación de las condiciones de uso adecuado del producto. En este caso, el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
 - Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica compruebe si el voltaje coincide con la tensión nominal de alimentación del aparato (ver. Las especificaciones y la placa de identificación del producto).
 - Utilice un prolongador de la misma potencia del dispositivo – el desajuste puede provocar un cortocircuito o un cable de fuego.
 - Conecte el aparato a un toma de corriente con toma de tierra – es un requisito obligatorio de protección contra descargas eléctricas. Si utiliza un prolongador, asegúrese de que también tiene toma de tierra.
- STOP** ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo del aparato, su cuerpo, el recipiente y los detalles de metal se calientan. ¡Tenga cuidado! Use guantes de cocina. Para evitar quemaduras por el vapor caliente no se incline sobre el dispositivo cuando se abra la tapa.
- Desenchufe el aparato después de su uso, así como durante su limpieza o transporte. Quite el cable con las manos secas, sujetándolo por el enchufe y no por el cable.
- No coloque el cable de alimentación en una puerta o cerca de fuentes de calor. Asegúrese de que el cable no esté torcido o retorcido o en contacto con objetos afilados y con bordes o esquinas de los muebles.
- STOP** *RECUERDE: los daños accidentales sufridos por el cable de alimentación pueden causar problemas que no se incluyen en la garantía, así como descargas eléctricas. El cable eléctrico dañado requiere una sustitución urgente en el centro de servicio.*
- No instale el aparato en una superficie blanda y no lo cubra durante el funcionamiento – esto puede dar lugar a un sobrecalentamiento y a mal funcionamiento.
 - Se prohíbe la utilización del aparato al aire libre – la humedad o la introducción de materias extrañas en el interior de la unidad pueden causar graves daños.
 - Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y frío por completo. Se deben seguir estrictamente las instrucciones de limpieza del dispositivo.
- STOP** *¡SE PROHIBE sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!*
- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
 - El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.

- Se prohíbe la auto-reparación del aparato o la introducción de cambios en su estructura. La reparación del aparato sólo debe ser realizada por un centro de servicio autorizado. El trabajo poco profesional puede causar daños al equipo, lesiones personales y daños a la propiedad.

STOP

¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.

Características técnicas

Modelo.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Potencia.....	900 W
Voltaje.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen del recipiente.....	5 l
Recubrimiento del recipiente.....	antiadherente cerámico
Display.....	iluminado
Calentamiento 3D.....	Si
Cantidad de programas.....	48 (20 automáticos, 28 ajuste manual)
Válvula de vapor.....	desmontable
Tapa interior.....	desmontable
Protocolo de transferencia de datos.....	Bluetooth v4.0
Soprote de sistemas operativos.....	iOS, Android
Tamaño.....	400 × 295 × 265 mm
Peso neto.....	4,5 kg

Programas automáticos

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (ARROZ/GRANO)	12. VACUUM (VACIO)
3. SLOW COOK (GUISADO)	13. SOUP (SOPA)
4. PILAF (PAELLA)	14. YOGURT (YOGURT)
5. FRY - MEAT (ASAR - CARNE)	15. BAKE (HORNEADO)
6. FRY - FISH (ASAR - PESCADO)	16. STEAM - MEAT (VAPOR-CARNE)
7. FRY - VEGETABLES (ASAR - VERDURAS)	17. STEAM - FISH (VAPOR-PESCADO)
8. STEW - MEAT (GUISAR - CARNE)	18. STEAM - VEGETABLES (VAPOR-VERDURAS)
9. STEW - FISH (GUISAR - PESCADO)	19. COOK/BEANS (HERVIR/LEGUMBRES)
10. STEW - VEGETABLES (GUISAR - VERDURAS)	20. REHEAT (RECALENTAR)

Funciones

Conservador del calor.....	hasta 24 horas	Programador de inicio.....	hasta 24 horas
Previa desconexión del conservador.....	Si	Bloque del panel de uso.....	Si

Juego completo

Robot de cocina.....	1 ud.	Achicador.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.	Cuchara plana.....	1 ud.
Contenedor para preparación al vapor con regulador de volumen.....	1 ud.	Libro recetas.....	1 ud.
Cesta con asa desmontable para frituras.....	1 ud.	Manual de utilización.....	1 ud.
Vaso de medidas.....	1 ud.	Libro de servicios.....	1 ud.
		Cable de alimentación.....	1 ud.

i El fabricante tiene derecho a introducir cambios en el diseño, en el kit y también en las características técnicas del producto en aras de mejorar la producción sin notificación complementaria de estos cambios. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.

Equipamiento del robot de cocina A1

1. Tapa del aparato	9. Cuchara plana
2. Tapa interior desmontable	10. Achicador
3. Recipiente	11. Vaso de medidas
4. Botón de apertura de la tapa	12. Contenedor para preparación al vapor con regulador de volumen
5. Panel de uso con display	13. Cesta para frituras
6. Cuerpo	14. Cable de alimentación
7. Asa para el transporte	
8. Válvula de vapor desmontable	

Panel de uso A2

1. Botón "Keep warm/Cancel" ("Mantener caliente/Cancelar") - conexión/desconexión de la función de calentamiento; conexión del programa "REHEAT"
2. Botón "Menu" ("Menú") - elector del programa automático de preparación.
3. Botón - bloqueador del panel de uso.
4. Botón - disminución del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
5. Botón "Timer/Time delay" ("Tiempo/Tiempo retardado") - elector del régimen de establecimiento del tiempo de preparación o del tiempo del programador de inicio.
6. Botón "+" - aumento del tiempo de preparación, tiempo del programador de inicio o de la temperatura (en el programa "MULTICOOK").
7. Botón "Select product" ("Selección producto") - elector del tipo de producto en los programas "FRY", "STEW", "STEAM".
8. Botón "Multicook/°C" - elector del programa "MULTICOOK".
9. Botón "Start/Reheat" ("Inicio/Recalentamiento") - conectar un régimen de preparación dado; previa desconexión de la función del conservador de calor.
10. Display.

Indicadores del display A2

- A. Programas de preparación.
- B. Tipo de productos en los programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- C. Elector de temperatura.
- D. Temperatura, tiempo de preparación o tiempo del programador de inicio.
- E. Elector del tiempo de preparación; indicación del régimen de preparación.
- F. Elector del tiempo del programador de inicio; indicación del régimen del programador de inicio.

I. ANTES DEL INICIO DE LA OPERACIÓN

Saque cuidadosamente el producto y sus accesorios de la caja. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas publicitarias.



Guarde obligatoriamente las pegatinas de advertencia, pegatinas de indicación (si hay), y la etiqueta con el número de serie del producto en su cuerpo. La ausencia de número de serie en el producto anulará automáticamente sus derechos al servicio de garantía.

Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarlo.

Limpie el cuerpo del dispositivo y el tazón con un paño húmedo, dé les de secarse. Para evitar la aparición del olor extraño al usar el dispositivo por primera vez, realice su limpieza completa (Consulte «Mantenimiento del aparato»).

Instale el dispositivo en una superficie plana y sólida para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no llegue hasta el revestimiento de las paredes, revestimientos decorativos, aparatos electrónicos y otros objetos o materiales que puedan ser afectados por alta humedad y temperatura.

Antes de cocinar, asegúrese de que las partes externas y las partes visibles internas del robot de cocina no tengan daños, deterioros y otros defectos. Entre el tazón y el elemento térmico no debe haber ningún objeto extraño.



STOP ¡ATENCIÓN! Está Prohibido levantar el dispositivo con el tazón lleno por el mango.

No encienda el dispositivo sin el interior del recipiente o el recipiente vacío – en caso de Inicio accidental del programa de cocción que dará lugar a un recalentamiento crítico del dispositivo o dañar el Revestimiento antiadherente. Antes de freír los productos, vierta un poco de aceite vegetal o de girasol en el recipiente.

II. UTILIZACION DEL ROBOT DE COCINA

La tecnología Ready for Sky


La tecnología Ready for Sky le permite, con ayuda de un programa de aplicación del mismo nombre, utilizar el aparato a distancia con ayuda de un Smartphone o una tablet.

1. Descargue el programa desde la tienda App Store o Google Play (dependiendo del sistema operativo utilizado por el aparato) en su Smartphone o tablet.
2. Conecte la función Bluetooth v4.0 en el dispositivo móvil.
3. Inicie la aplicación Ready for Sky, cree una cuenta y siga las instrucciones que aparecen.
4. Abra y actualice la lista de conexiones disponibles para conectarse con dispositivos móviles.
5. De la lista de dispositivos disponibles, seleccione el dispositivo conectado. El nombre del dispositivo coincide con el número de modelo. Usted puede dar un nuevo nombre o dejar el establecido por silencio.
6. Confirme la conexión del dispositivo seleccionado y siga las instrucciones y las indicaciones que aparecen en la pantalla del dispositivo móvil. Durante la conexión en el display del robot de cocina se reflejarán los símbolos que se alternan  y .

i Para mantener la estabilidad de la conexión el dispositivo móvil debe encontrarse a no más de 15 metros del aparato.

Control del dispositivo a través de la red inalámbrica. Las instrucciones sobre la instalación de aplicación R45 Gateway están disponibles en el siguiente enlace: www.readyforsky.com/r45gateway

Bloqueo del panel de uso

El robot de cocina REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E está equipado con la función de bloquear el panel de uso ante un uso no estipulado ("bloqueo para niños"). Para conectar el bloqueo pulse y mantenga pulsado el botón  hasta la señal sonora. Se encenderá el indicador del botón, después de ello todos los restantes botones del panel de uso dejarán de reaccionar a la pulsación. Esta función se puede utilizar en cualquier momento: en régimen de espera, durante el establecimiento del programa o después de iniciar éste su trabajo.

Para desbloquear el panel de uso pulse y mantenga pulsado el botón  hasta la señal sonora. El indicador del botón se apagará.

Memoria energética independiente

El robot de cocina REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E tiene memoria energética independiente. En caso de una corta interrupción de electricidad el aparato conserva los ajustes y después vuelve a trabajar en esta etapa, en la cual trabajaba.

! Si el corte de electricidad se alargó y la continuación del proceso de preparación no es posible o no es deseable, obligatoriamente desconecte el aparato del enchufe. En caso de una siguiente conexión para borrar los ajustes pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel", mientras en el display no aparezca la inscripción "----".

Programador de inicio

La función del programador de inicio permite determinar un intervalo de tiempo al término del cual el plato debe estar preparado (tomando en cuenta el tiempo de trabajo del programa). Establecer el tiempo es posible en el diapason de hasta 24 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

i Debe tenerse en cuenta que el tiempo del programador de inicio debe ser mayor que el establecido para el programa de preparación, de otro modo el programa comenzará a trabajar inmediatamente después de pulsar el botón "Start/Reheat".

Para establecer el tiempo del programador de inicio (excepto del programa "MULTICOOK"):

1. Elija el programa de preparación pulsando el botón "Menu".
2. Pulse el botón "Timer/Time delay", en caso de necesidad cambie el tiempo de preparación. Una vez más pulse el botón "Timer/Time delay". En el display aparecerá el indicador "Tiempo retardado" y el tiempo del programador de inicio (tiempo que queda hasta el final del proceso de preparación, contando el tiempo del programador de inicio).
3. Pulsando los botones \leftarrow y \rightarrow disminuya o aumente el tiempo. Para un cambio rápido del tiempo pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.

i Sobre el ajuste del tiempo de preparación en el programa "MULTICOOK" mire la correspondiente sección más abajo.

La función del programador de inicio está disponible para todos los programas automáticos, con la excepción de "FRY" y "PASTA".

En caso de establecimiento de la continuación del programador de inicio, es necesario resaltar, que la cuenta del tiempo en el programa "STEAM" comenzará solo tras alcanzar el robot de cocina la necesaria temperatura de trabajo (después de hervir el agua).



No se recomienda utilizar la función del programador de inicio si la receta consta de productos muy perecederos.

Conservador de calor

Esta función se conecta de forma automática inmediatamente se completa el trabajo del programa de preparación (excepto en el programa "YOGURT") y puede mantener la temperatura del plato preparado en los límites de 70-75°C durante 24 horas. En caso de actuar el conservador de calor se ilumina el indicador del botón "Keep warm/Cancel", en el display aparece la cuenta del tiempo de trabajo en este régimen.

En caso de necesidad el conservador de calor se puede desconectar pulsando y manteniendo pulsado el botón "Keep warm/Cancel".

Para con antelación desconectar esta función durante el trabajo del programa pulse y mantenga pulsado el botón "Start/Reheat", mientras que el indicador del botón "Keep warm/Cancel" no se apague. Para de nuevo conectar el conservador de calor, otra vez pulse y mantenga pulsado el botón "Start/Reheat" (el indicador del botón "Keep warm/Cancel" se enciende).

Procedimiento común de acción para la utilización de los programas automáticos (excepto programas "MULTICOOK" y "REHEAT")

STOP ¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hierva productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C. Esto puede resultar en un sobrecalentamiento y un fallo del dispositivo. Por la misma razón, NO use los programas "BAKE", "FRY" para hervir agua.

i Sobre el trabajo de los programas "MULTICOOK" y "REHEAT", mire en las correspondientes secciones.

1. Prepare (mida) los ingredientes necesarios según la receta, póngalos en el recipiente. Vigile que, todos los ingredientes, incluidos los líquidos, se encuentran por debajo de la marca máxima de la escala de la superficie interior del recipiente.
2. Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato. Asegurese que está en total contacto con el elemento calefactor.
3. Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el robot de cocina al enchufe.
3. **¡ATENCIÓN!** Si usted cocina a altas temperaturas usando una gran cantidad de aceite vegetal, siempre deje la tapa del dispositivo abierta.
4. Pulsando el botón "Menu" elija el necesario programa de preparación, en el display aparecerá el indicador correspondiente del programa y el tiempo de preparación establecido por silencio. En el programa "FRY", "STEW" y "STEAM", pulsando el botón "Select product", elija el tipo de producto: en el display se encenderá el correspondiente indicador – "MEAT", "FISH" o "VEGETABLES" – y el tiempo de preparación establecido por silencio. El tiempo de preparación es posible cambiarlo.
5. En caso de necesidad establezca el tiempo del programador de inicio.
6. Pulse y mantenga pulsado unos segundos el botón "Start/Reheat" y "Keep warm/Cancel". Comenzará el proceso de preparación y la cuenta atrás del tiempo de trabajo del programa.
7. Pulsando y manteniendo pulsado el botón "Start/Reheat" durante el trabajo del programa es posible con antelación desconectar el conservador de calor (indicador del botón "Keep warm/Cancel" se apaga). Repitiendo la pulsación del botón "Start/Reheat" de nuevo se encenderá esta función.
8. Al acabar el programa de preparación escuchará una señal sonora. Después, dependiendo del ajuste, el aparato irá al régimen del conservador de calor (en el display se reflejará la cuenta del tiempo de trabajo en esta función) o al régimen de espera.
9. Para interrumpir el proceso de preparación, cancelar el programa establecido o desconectar el conservador de calor, pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel".



Para obtener resultados de alta calidad, se le ofrece utilizar las recetas de cocina del libro de cocina suministrado con Redmond multiolla RMC-M800S-E, diseñado específicamente para este modelo.

Para cambiar el tiempo de preparación:

1. Tras la elección del programa de preparación pulse el botón "Timer/Time delay". En el display se encenderá el indicador "Tiempo", y los números, indicadores del tiempo, empezarán a parpadear.
2. Pulsando el botón "+" o "-" establezca el tiempo necesario. Para un rápido cambio mantenga pulsado el botón.
3. Al acabar de establecer el tiempo de preparación (las cifras en el display siguen parpadeando) pulse el siguiente paso. Para cambio de los ajustes hechos pulse el botón "Keep warm/Cancel", después de lo cual introduzca todo el programa de preparación otra vez.

i En caso de establecimiento manual del tiempo de preparación tenga en cuenta el posible diapason de tiempo y el paso de ajuste, establecido en el programa de preparación. En algunos programas la cuenta del tiempo de preparación comienza después de la entrada del aparato en la temperatura de trabajo dada.

Programa "MULTICOOK"

El programa está destinado para la preparación de prácticamente cualquier plato por unos parámetros dados por el usuario de temperatura (de 35 a 170°C, paso de cambio 5°C) y tiempo de preparación (de 2 minutos hasta 15 horas, paso de cambio - 1 minuto para el intervalo hasta 1 hora, 10 minutos - para el intervalo de más de 1 hora).

i La función del conservador de calor en el programa "MULTICOOK" no está disponible si la temperatura de preparación establecida es inferior a 75°C.

1. Siga los pasos 1-3 de la sección "Procedimiento común de acción en caso de utilización de los programas automáticos".
2. Pulse el botón "Multicook/°C". En el display aparecerá la temperatura de preparación (por silencio-100°C). Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar la temperatura.
3. Pasados 2-3 segundos tras el establecimiento de la temperatura en el display se iluminará el indicador "Tiempo" y parpadearán las cifras del tiempo de preparación establecido por silencio (30 minutos).
- i** Si no tuvo tiempo de establecer la temperatura deseada de preparación, pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora, después repita el ajuste desde el principio.
4. Pulsando los botones "+" o "-", se puede ajustar el tiempo de preparación. Para un cambio rápido de él pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.
5. En caso necesario establezca el tiempo del programador de inicio. Para ello pulse el botón "Timer/Time delay". En el display aparecerá el indicador "Time delay" y el tiempo que falta hasta el final de la preparación del plato incluyendo el del programador de inicio. Cambie el tiempo pulsando los botones "+" o "-". Para un rápido cambio de él pulse y mantenga pulsado el correspondiente botón.
6. Más adelante siga los pasos 6-8 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

STOP Si utiliza el programa MULTICOOK para hervir el agua (por ejemplo, al cocinar productos), está PROHIBIDO fijar la temperatura de cocción por encima de 100°C.

Programa "RICE/GRAIN"

Se recomienda para hervir arroz y papillas de diferentes tipos de grano, así como para la preparación de guarniciones. El tiempo de preparación por silencio - 35 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 4 horas con pasos de ajuste de 1 minuto.

Programa "SLOW COOK"

Se recomienda para la preparación de calentar leche, guisado, codillo de cerdo, carne con gelatina y gelatinas. El tiempo de preparación por silencio - 2 horas 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 10 minutos.

Programa "PILAF"

Se recomienda para la preparación de paella con carne, pescado o verduras. El tiempo de preparación por silencio - 1 hora. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Se recomienda para asar carne y productos cárnicos, pescado y mariscos, así como verduras. El tiempo de preparación por silencio depende del programa elegido (se establece pulsando el botón "Seleccionar Producto"): "MEAT" - 15 minutos, "FISH" - 12 minutos, "VEGETABLES" - 18 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 1 minuto. La función del programador de inicio no está disponible.

Programa "STEAM"

Se recomienda para el guisado de carne y productos cárnicos, pescado, mariscos y verduras, así como para la preparación de carne con gelatina y otros platos, que exigen un largo tiempo de calor. El tiempo de preparación por silencio depende del subprograma elegido (se establece pulsando el botón "Seleccionar Producto"): "MEAT" - 1 hora, "FISH" - 35 minutos, "VEGETABLES" - 40 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "PASTA"

Se recomienda para la preparación de productos de pasta, cocción de huevos, salchichas. El tiempo de preparación por silencio - 8 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 2 minutos a 1 hora con pasos de ajuste de 1 minuto.

La función del programador de inicio no está disponible.

Vierta el agua en el recipiente. Cuide que el nivel de agua esté por debajo de la marca máxima en la superficie interna del recipiente. Siga los pasos 2-7 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos". Después de hervir el agua suena una señal. Abra la tapa con cuidado y coloque los productos en el agua hirviendo, cierre la tapa hasta que haga click. Pulse el botón "Start/Reheat". Comienza a cumplirse el programa establecido y la cuenta atrás del tiempo de preparación. Más adelante siga los pasos 8-9 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

i En la preparación de algunos productos aparece espuma. Para evitar que aumente y se salga del recipiente se puede abrir la tapa al cabo de unos minutos después de haber colocado los productos en el agua hirviendo.

Programa "VACUUM"

Especialmente destinado para la cocción de productos envasados al vacío. El tiempo de preparación por silencio - 2 horas 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 10 minutos.

Programa "SOUP"

Se recomienda para la preparación de diferentes primeros platos, así como compotas y bebidas. El tiempo de preparación por silencio - 1 hora. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "YOGURT"

Se recomienda para la preparación de yogures y elevación de masas. El tiempo de preparación por silencio - 8 horas. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 12 horas con pasos de ajuste de 5 minutos. La función del conservador de calor no está disponible.

Programa "BAKE"

Se recomienda para la preparación de hornados (tortas, bizcochos, empanadas). El tiempo de preparación por silencio - 45 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 10 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.



En el hornado del pan recomendamos desconectar la función del conservador de calor en todas las etapas de la preparación.

Programa "STEAM"

Recomendado para la preparación al vapor de carne, productos cárnicos, platos dietéticos, platos de alimentación infantil. El tiempo por silencio depende del subprograma elegido (se establece pulsando el botón "Select product"): "MEAT" - 40 minutos, "FISH" - 25 minutos, "VEGETABLES" - 30 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapason de 5 minutos a 2 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Para la preparación en este programa utilice el contenedor especial con regulador de volumen (incluido en el juego):

1. Vierta en el recipiente 600-1000 ml. de agua.
2. Coloque el recipiente interior del contenedor para la preparación al vapor en el aro externo, para que los salientes del recipiente vayan a las ranuras. En el lado interno del aro hay 2 juegos de ranuras para regular la altura y, correspondientemente, el volumen del contenedor.
3. Coloque el contenedor en el recipiente.
4. Mida y prepare los productos conforme a la receta, y de igual forma póngalos en el contenedor.
5. Siga los pasos 2-9 de la sección "Procedimiento común de acción para el uso de los programas automáticos".

Programa "COOK/BEANS"

Se recomienda para hervir verduras y legumbres. El tiempo de preparación por silencio – 40 minutos. Es posible el establecimiento manual del tiempo de preparación en el diapásón de 5 minutos a 8 horas con pasos de ajuste de 5 minutos.

Programa "REHEAT"

Se recomienda para calentar los productos ya preparados. El programa recalienta el plato hasta 70-75°C y los mantiene calientes durante 24 horas. En el programa está previsto la cuenta del tiempo de preparación.

La función del programador de inicio no está disponible.

1. Coloque el plato preparado en el recipiente. Ponga el recipiente en el cuerpo del aparato, asegurándose que él se halla totalmente en contacto con el elemento calefactor. Cierre la tapa del robot de cocina hasta que haga click. Conecte el aparato al enchufe.
2. Pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora. Se ilumina el indicador del botón, comienza el proceso de recalentamiento y la cuenta del tiempo. Al finalizar el trabajo del programa suena una señal. El aparato irá al régimen de espera.
3. Para interrumpir el proceso de calentamiento pulse y mantenga pulsado el botón "Keep warm/Cancel" hasta la señal sonora. El indicador del botón se apagará.



El programa "REHEAT" puede conservar el producto en caliente hasta 24 horas, sin embargo no recomendamos dejar el plato más de 2-3 horas, ya que ello puede llevar a cambios en el sabor y la calidad.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Elevación de masas
- Preparación de fondue
- Preparación de firturas
- Preparación de requesón, queso
- Pasteurización de productos líquidos
- Esterilización de vajillas y objetos de uso personal

IV. MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Antes de la limpieza del aparato asegúrese que está desconectado del enchufe y totalmente frío.
- Utilice un paño suave y un detergente no abrasivo de limpieza de vajillas. Aconsejamos proceder a la limpieza del aparato inmediatamente después de su uso.



¡En caso de limpieza se prohíbe utilizar detergentes abrasivos, esponjas con recubrimientos abrasivos y detergentes químicos abrasivos. Se prohíbe sumergir el cuerpo del aparato en el agua o colocarlo bajo el grifo!

- Antes del primer uso o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos hervir medio limón en el programa "STEAM-FISH", dejando el tiempo establecido por silencio sin cambios.
- El recipiente y la tapa de aluminio debe limpiarse después de cada uso. Para la limpieza del recipiente se puede utilizar detergente de lavavajillas. Al terminar la limpieza seque la superficie exterior del recipiente bien seca.
- La válvula de vapor también se recomienda limpiar tras cada uso. Para la limpieza de la válvula de vapor desmontable cuidadosamente quite totalmente todas las partes para limpiarlas con el agua corriente y séquelas, invirtiendo el orden vuelva a colocarlas en su sitio.
- Durante la preparación de la comida es posible la aparición del condensado, el cual se deposita en una cavidad especial del cuerpo del aparato alrededor del recipiente. Este condensado es fácil de eliminar con ayuda de una servilleta de cocina o una toalla.

Para quitar la tapa interior:

1. Abra la tapa del robot de cocina, desde el lado interno de la tapa pulse hacia el centro 2 fijadores de plástico hasta desunirlos de la tapa. Limpie la superficie de ambas tapas con un paño húmedo, en caso de necesidad limpie con agua la válvula de vapor, utilizando detergente para lavavajillas.
2. Después de la limpieza ponga la tapa en la ranura inferior y únalas con la tapa principal, aprete en la parte superior de la tapa interna hasta que haga click. La tapa interior de aluminio debe de quedar totalmente fijada.

Para quitar la válvula de vapor, con cuidado estire del saliente de la capota externa en la cavidad de la tapa hacia arriba y quite la capota interna. Limpie ambos partes de la válvula y vuélvalo a colocar en orden inverso. Para evitar roturas de la goma de la válvula no la retuerza, ni la estire en la limpieza y colocación **A5**.

V. CONSEJOS DE PREPARACION

Errores en la preparación y soluciones para eliminarlos

Este apartado resume los errores típicos que suelen ocurrir a la hora de preparar la comida en los robots de cocina, se han examinado las posibles causas y las vías de su solución.

EL PLATO NO SE HA PREPARADO COMPLETAMENTE

Posibles causas del problema	Medidas de solución
Usted se ha olvidado de cerrar la tapa del electrodoméstico o no la ha cerrado herméticamente, por lo que la temperatura de preparación no era lo suficientemente alta.	No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario. Cierre la tapa hasta que haga clic. Asegúrese de que nada impida cerrar la tapa herméticamente y que el sellado de goma en la tapa interior del dispositivo no esté deformado.
El tazón y el elemento calefactor tienen mal contacto, por lo cual la temperatura de cocción no fue lo suficientemente alta.	El tazón debe estar instalado en el cuerpo del dispositivo recto, adhiriéndose firmemente a la parte inferior del disco calefactor. Asegúrese de que no haya objetos extraños en la cámara del robot de cocina. No permita ensuciamiento del disco calefactor.
Una desafortunada elección de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no son adecuados para el método de preparación que se ha elegido o Usted ha seleccionado un programa de preparación incorrecto. Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes, se han infringido las proporciones generales de la colocación de los productos. Usted ha instalado de forma incorrecta (no ha calculado) el tiempo de preparación. La variante de la receta que ha elegido no está adaptado para la preparación en este robot de cocina.	Es deseable usar recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del dispositivo). Use recetas en las que realmente puede confiar. La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con la receta elegida.
En caso de cocinar al vapor: en el tazón no hay suficiente agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Vierta el agua en el recipiente necesariamente según el volumen recomendado en la receta. En caso de duda, compruebe el nivel de agua en el proceso de preparación.
En caso de freído: Ha vertido demasiado aceite en el tazón. Exceso de humedad en el tazón.	En caso de freído normal es suficiente que el aceite cubra el fondo del tazón en una capa fina. En caso de freído en grasa siga las instrucciones de la receta correspondiente. No cierre la tapa del robot de cocina a la hora de freír, si esto no está indicado en la receta. Los alimentos congelados en fresco o en maduro deben ser descongelados y escurridos antes del freído.
En caso de cocción: la evaporación del caldo a la hora de cocinar alimentos con alta acidez.	Algunos productos requieren un tratamiento especial antes de cocinar: enjuague, soffrito y etc. Siga las instrucciones de la receta elegida.
En caso de horneado (el centro de la masa no se ha horneado):	En el proceso de la preparación de la masa ésta se ha adherido a la tapa interior y ha bloqueado la válvula de escape de vapor. Ha vertido demasiada masa en el tazón.
	Ponga la masa en el tazón en menor cantidad. Saque la hornada del tazón, dale la vuelta y vuelva a poner en el tazón, luego siga con la preparación hasta que esté listo. En el futuro a la hora de hornear ponga en el tazón menor cantidad de masa.

EL PRODUCTO SE HA RECOCIDO

Se ha equivocado a la hora de elegir el tipo de producto o de establecer (calcular) el tiempo de la preparación. Tamaño demasiado pequeño de los ingredientes.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de su corte, las proporciones de su colocación, la selección del programa y el tiempo de cocción deben coincidir con sus recomendaciones.
Después de la preparación, el plato listo estuvo demasiado tiempo en modo de autocalentamiento.	El uso duradero de la función de autocalentamiento no es recomendable. Si su modelo del robot de cocina tiene prevista la desactivación previa de esta función, puede servirse de esta opción.

EL ALIMENTO SE EVAPORA EN EL PROCESO DE LA COCCIÓN

En caso de preparación de papilla a base de leche, la leche se evapora.	La calidad y cualidades de la leche pueden depender del lugar y condiciones de su producción. Recomendamos usar solamente leche UHT con un contenido de grasa de hasta el 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
Los ingredientes no han sido tratados o han sido tratados incorrectamente (mal enjuagados, etc.) antes de la cocción. No se han cumplido las proporciones de los ingredientes o se ha seleccionado mal el tipo de alimento.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones. Los cereales integrales, carne, pescado y mariscos siempre deben lavarse hasta dejar agua limpia.
El producto forma una espuma	Se recomienda lavar el producto a fondo, retirar la válvula o cocinar con la tapa abierta

EL PLATO SE QUEMA

El tazón se ha limpiado mal después de la preparación de comida anterior. El revestimiento antiadherente del tazón ha sido dañado.	Antes de empezar a cocinar, asegúrese de que el tazón esté bien lavado y que el revestimiento antiadherente no esté dañado.
El volumen total del producto es inferior a lo indicado en la receta.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo).
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.
En caso de freído: se ha olvidado de verter aceite en el tazón; no removía o daba la vuelta a los alimentos preparados demasiado tarde.	En caso de freído normal vierta en el tazón un poco de aceite vegetal -de tal manera que el aceite cubra el fondo del tazón con una capa fina. Para un freído homogéneo hay que remover periódicamente o dar la vuelta a los alimentos después de un cierto tiempo.
En caso de guisado: en el tazón falta el agua.	Agregue más líquido en el tazón. No abra la tapa del robot de cocina durante la cocción sin que eso sea necesario.
En caso de cocción: en el tazón falta agua (no se han cumplido las proporciones de los ingredientes).	Mantenga la proporción correcta de los ingredientes líquidos y sólidos.
En caso de horneado: no ha engrasado la superficie interior del tazón con mantequilla antes de la preparación.	Antes de colocar la masa engrase el fondo y las paredes del tazón con mantequilla o aceite (¡no vierta el aceite en el recipiente!).

EL ALIMENTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Removía el producto en el tazón demasiado a menudo.	En caso de freído normal renueva el plato no más a menudo que cada 5-7 minutos.
Ha establecido un tiempo de cocción demasiado largo.	Acorte el tiempo de cocción o siga las instrucciones de la receta, adaptada para este modelo del dispositivo.

LA HORNADA SE HA QUEDADO HÚMEDA

Se han utilizado los ingredientes poco adecuados que provocan exceso de humedad (fruta o verdura jugosa, frutas del bosque congeladas, nata agria, etc.)	Seleccione los ingredientes según la receta de la hornada. Intente no seleccionar como ingredientes los alimentos que contienen demasiada humedad o úsalos cuando posible en cantidades mínimas.
Ha dejado la hornada preparada en el robot de cocina cerrado demasiado tiempo.	Intenta sacar la hornada del robot de cocina inmediatamente después del fin de su preparación. En caso de necesidad puede dejar un rato el alimento en el robot de cocina con la función de autocalentamiento activada.

LA MASA NO SE HA FERMENTADO

Se han batido mal los huevos con el azúcar.	Use una receta comprobada (adaptada para este modelo del dispositivo). La selección de los ingredientes, el método de tratamiento previo, las proporciones de su colocación deben coincidir con sus recomendaciones.
La masa se ha quedado demasiado tiempo con levadura en polvo.	
No ha tamizado la harina o ha amasado mal la masa.	
Se han hecho errores a la hora de colocar los ingredientes.	
La receta elegida no es adecuada para el horneado en este modelo del robot de cocina.	

En algunos modelos de robots de cocina REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de falta de líquido en el tazón se activa el sistema de protección contra el sobrecalentamiento del dispositivo. En este caso, el programa de preparación se detiene y el robot de cocina pasa en modo de autocalentamiento.

Recomendados tiempos de preparación de los distintos productos al vapor

Nº	Producto	Peso, g./Cantidad	Cantidad agua	Tiempo de preparación
1	Filete de cerdo/temera (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min./ 30 min.
2	Filete cordero (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min.
3	Filete de pechuga (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min.
4	Hamburguesas/albóndigas	180 (6 uds.) / 450 (3 uds.)	500	10 min./ 15 min.
5	Pescado (filete)	500	500	10 min.
6	Gambas saladas, limpias, cocidas congeladas.	500	500	5 min.
7	Raviolis grandes/raviolis	4 uds.	500	15 min.
8	Patatas (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min.
9	Zanahoria (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min.
10	Remolacha (cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 hora 10 min.
11	Verduras frescas/congeladas	500	500	10 min.
12	Huevos de gallina	3 uds.	500	10 min.

i Tener en cuenta que son recomendaciones generales. El tiempo real puede diferenciarse del recomendado dependiendo de la calidad de un concreto producto, así como de sus gustos personales.

Recomendaciones de uso de los ajustes de temperatura en el programa "MULTICOOK"

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso (también mire en el libro de recetas)
35°C	elevación de masas, preparación de vinagre
40°C	preparación de yogures

Temperatura de trabajo	Recomendaciones de uso (también mire en el libro de recetas)
45°C	cuajada
50°C	fermentación
55°C	preparación de glacé
60°C	preparación de té verde o alimentación infantil
65°C	cocción de carne envasada al vacío
70°C	preparación de ponche
75°C	pasteurización, preparación de té blanco
80°C	preparación de vino caliente con especias
85°C	preparación de quesos o platos que exigen un largo tiempo de preparación
90°C	preparación de té rojo
95°C	preparación de papillas lácteas
100°C	preparación de mermelada
105°C	preparación de carne con gelatina
110°C	esterilización
115°C	preparación de jarabes con azúcar
120°C	preparación de codillo de cerdo
125°C	preparación de carne guisada
130°C	приготовление запеканок preparación de hornados y tartas
135°C	asar platos ya preparados para obtener una corteza crujiente
140°C	ahumados
145°C	horneado de pescado y verduras (en papel de aluminio)
150°C	horneado de carne (en papel de aluminio)
155°C	horneado de productos con masa de levadura
160°C	asado de aves
165°C	asado de chuletas
170°C	preparación de nuggets y patatas fritas

Tabla general de los programas de preparación (establecimiento de fábrica)

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por silencio	Disipación del tiempo de preparación/paso de ajuste	Programador de inicio, h.	Espera salida a los parámetros de trabajo	Conservador de calor
COOK/BEANS	Hervir verduras, legumbres.	40 min.	5 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓
BAKE	Hornear tortas, bizcochos, empanadas, productos con masa de levadura.	45 min.	10 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓

Programa	Recomendaciones de uso	Tiempo de preparación por silencio	Disipación del tiempo de preparación/paso de ajuste	Programador de inicio, h.	Espera salida a los parámetros de trabajo	Conservador de calor
FRY	MEAT	Asar carne	15 min.	5 min. - 2 horas / 1 min.		✓
	FISH	Asar pescado	12 min.			
	VEGETABLES	Asar verduras	18 min.			
YOGURT	Preparación de yogurt	8 horas	10 min. - 12 horas / 5 min.	✓		
VACUUM	Cocción de productos envasados al vacío	2 horas 30 min.	5 min. - 12 horas / 10 min.	✓		✓
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con posibilidad de establecimiento de la temperatura de 35 hasta 170°C con pasos de 5° C		30 min.	2 min. - 1 hora / 5 min.1 hora - 15 horas / 10 min.	✓	✓
	MEAT	Preparación al vapor de carne	40 min.	5 min. - 2 horas / 5 min.	✓	✓
FISH	Preparación al vapor de pescado	25 min.				
VEGETABLES	Preparación al vapor de verduras	30 min.				
PASTA	Preparación de pastas de diferentes tipos de trigo, cocción de salchichas, ravioli y otros semielaborados.	8 min.	2 min. - 1 hora / 1 min.	✓	✓	✓
PILAF	Preparación de diferentes tipos de paella	1 hora	10 min. - 2 horas / 5 min.	✓		✓
RICE/GRAIN	Preparación de diferentes granos y guarniciones. Cocción de papillas en agua	35 min.	5 min. - 4 horas / 1 min.	✓		✓
SOUP	Preparación de primeros platos	1 hora	10 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓
SLOW COOK	Preparación de leche caliente, guisados, codillo de cerdo, carne con gelatina y productos con gelatina		2 hora 30 min.	10 min. - 12 horas / 10 min.	✓	✓
	MEAT	Guisado de carne	1 hora	10 min. - 12 horas / 5 min.	✓	✓
FISH	Guisado de pescado	35 min.				
VEGETABLES	Guisado de verduras	40 min.				

i En el programa "MULTICOOK" la función del conservador de calor está disponible en caso de establecer una temperatura entre 75 y 170°C.

VI. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Comparar accesorios complementarios del robot de cocina REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E y conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmond.company o en las tiendas oficiales autorizadas.

VII. ANTES DE DIRIGIRSE AL CENTRO DE SERVICIO

Mensaje de fallo en el display	Posibles anomalías	Resolución del problema
E1 - E5	Error de sistema Posible fallo de la placa de control o del sensor de temperatura	Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica, deje que se enfríe Cierre bien la tapa. Si cuando el robot de cocina vuelve a encenderse el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado

Anomalia	Posible causa	Resolución de la anomalia
No se enciende	No hay alimentación eléctrica.	Compruebe la tensión en el enchufe.
El plato se cocina demasiado tiempo.	Interrupción de la alimentación eléctrica.	Compruebe la tensión en el enchufe.
	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay algún objeto interpuesto.	Elimine ese objeto.
	El recipiente en el cuerpo del aparato no está equilibrado.	Coloque bien el recipiente, sin desequilibrios.
	El elemento calefactor se ensució.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

i ¡ATENCIÓN! En el caso de surgir cualquier fallo en la aplicación Ready for Sky, no se requiere obligatoriamente dirigirse al centro de servicio. Póngase en contacto con el servicio técnico de mantenimiento de REDMOND y obtendrá el asesoramiento de nuestros expertos para eliminar los errores y/o avería de la Ready for Sky. Sus sugerencias y comentarios sobre el trabajo de la aplicación se tendrán en cuenta en la próxima actualización. Los datos de contacto del servicio de soporte al cliente de productos REDMOND en su país se pueden encontrar en la web www.redmond.comany. También puede obtener ayuda rellenando el formulario de esta página web y enviárselo para respuesta.

En caso de que sea imposible solucionar el defecto, diríjase al servicio técnico autorizado.



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no deseché este tipo de artículos con la basura doméstica normal.

Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguas instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Bluetooth es una marca registrada de la compañía Bluetooth SIG, Inc.

App Store es una marca de servicio de Apple Inc. registrada en USA y otros países.

Google Play es una marca registrada de la compañía Google Inc.

 Antes de utilizar este Robô, leia atentamente o manual de utilização e conserve para futuras consultas. O uso adequado do dispositivo prolongará significativamente o seu tempo de uso e serviço.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos provocados por incumprimento das regras de segurança e funcionamento do aparelho.
- Esta unidade é destinada para o uso em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial do aparelho ou qualquer outro indevidamente será considerado uma violação das condições de uso adequado ao aparelho. Neste caso o fabricante não se responsabiliza pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho à electricidade, verifique se a voltagem é a adequada (ver as especificações e a placa de identificação do aparelho).
- Use uma extensão da mesma potência do aparelho – a incompatibilidade pode provocar um curto-circuito ou mesmo incendiar o fio.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com fio-terra – é uma condição obrigatória de protecção contra possíveis descargas elétricas. Se utilizar uma extensão, verifique também se esta tem fio-terra.

STOP *ATENÇÃO! Durante a execução dos trabalhos, o corpo do aparelho e os detalhes em metal aquecem, tenha cuidado. Use luvas de cozinha. Para evitar queimaduras pelo vapor que sai, ao abrir o aparelho não se incluiu sobre ele.*

- Desligue o aparelho depois do seu uso, assim como durante a limpeza e transporte. Retire o cabo com as mãos secas, segurando-o pela ficha e nunca pelo cabo.
- Não coloque o cabo de alimentação numa porta ou perto de fontes de calor. Tenha o cuidado de verificar se o fio não está torcido ou dobrado, ou mesmo em contacto com objectos cortantes ou com cantos e esquinas de móveis.

STOP *LEMBRE-SE: os danos acidentais do cabo de alimentação podem causar problemas que não são abrangidos pela garantia, assim como descargas elétricas. O cabo de alimentação danificado requer a sua substituição imediata no centro de serviço.*

- Não instale o aparelho numa superfície mole nem o cubra durante o seu funcionamento – pois pode dar origem a um sobre aquecimento e mau funcionamento.
- É proibido utilizar o aparelho ao ar livre – a humidade ou até a introdução de materiais estranhos no seu interior podem causar sérios danos.
- Antes de limpar o aparelho, verifique se está desligado e completamente frio. Deve seguir criteriosamente as regras de limpeza.

STOP *É PROIBIDO mergulhar na água ou colocar debaixo da torneira o aparelho!*

- Crianças de 8 anos ou adolescentes, assim como pessoas com incapacidades: físicas, sensoriais, mentais, ou falta de experiência e conhecimento, só podem utilizar o aparelho com supervisão ou se teve instruções de uso seguro sobre os equipamentos e conhecer os riscos inerentes à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e cabo de alimentação num lugar inacessível para elas. A limpeza e manutenção dos equipamentos não devem ser efetuados por crianças sem a supervisão de um adulto.
- O material da embalagem (plástico e esferovite, etc.) pode ser perigoso para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha-o fora do seu alcance.
- É proibido a auto reparação ou a alteração da sua estrutura. A reparação do aparelho, só dever ser efetuada por um centro de serviço autorizado. O trabalho não oficial pode causar danos ao equipamento, lesões corporais e danos materiais.

STOP *ADVERTÊNCIA! É proibido o uso do aparelho num estado de mau funcionamento.*

Características técnicas

Modelo.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Potência.....	900 W
Voltagem.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volume do recipiente.....	5 l
Revestimento do recipiente.....	antiaderente cerâmico
Visor.....	iluminado
Aquecimento 3D.....	Sim
Quantidade de programas.....	48 (20 automáticos, 28 manuais)
Válvula de vapor.....	desmontável
Tampa interior.....	desmontável
Protocolo de transferência de dados.....	Bluetooth v4.0
Supported operating systems.....	iOS, Android
Dimensões.....	400 x 295 x 265 mm
Peso líquido.....	4,5 kg

Programas automáticos

1. MULTICOOK	11. PASTA (MASSA)
2. RICE/GRAIN (ARROZ/CEREAIS/GRÃOS)	12. VACUUM (VÁCUO)
3. SLOW COOK (COZER LENTAMENTE)	13. SOUP (SOPA)
4. PILAF (PAELHA)	14. YOGURT (IOGURTE)
5. FRY - MEAT (FRITAR - CARNE)	15. BAKE (ASSAR NO FORNO)
6. FRY - FISH (FRITAR - PEIXE)	16. STEAM - MEAT (VAPOR - CARNE)
7. FRY - VEGETABLES (FRITAR - VEGETAIS)	17. STEAM - FISH (VAPOR - PEIXE)
8. STEW - MEAT (GUISAR - CARNE)	18. STEAM - VEGETABLES (VAPOR - VEGETAIS)
9. STEW - FISH (GUISAR - PEIXE)	19. COOK/BEANS (COZER - FEIJÃO)
10. STEW - VEGETABLES (GUISAR - VEGETAIS)	20. REHEAT (AQUECIMENTO)

Funções

Conservador de calor.....	até 24 horas	Programador de início.....	até 24 horas
Previa desconexão do conservador.....	Sim	Bloqueio de painel de uso.....	Sim

Jogo completo

Robô de cozinha.....	1 ud.	Colher plana.....	1 ud.
Recipiente.....	1 ud.	Livro receitas.....	1 ud.
Recipiente para cozer a vapor com controlo de volume.....	1 ud.	Manual de utilização.....	1 ud.
Cesta de fritos com asa desmontável.....	1 ud.	Livro de serviço.....	1 ud.
Copo de medidas.....	1 ud.	Cabo de alimentação.....	1 ud.
Concha de sopa.....	1 ud.		

i O fabricante tem o direito de fazer alterações na apresentação do Robô e nas características técnicas, a fim de melhorar a produção sem qualquer notificação destas mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

Equipamento do robô de cozinha **A1**

1. Tampa do aparelho	9. Colher plana
2. Tampa interior desmontável	10. Concha de sopa
3. Recipiente	11. Copo de medidas
4. Botão de abertura da tampa	12. Recipiente para cozinhar a vapor com regulador de volume
5. Painel de uso com visor	13. Cesta para fritos
6. Corpo do dispositivo	14. Cabo de alimentação
7. Asa para transporte	
8. Válvula de vapor desmontável	

Painel de uso **A2**

- Botão "Keep Warm/Cancel" ("Manter quente/cancelar") - ligar/desligar a função de aquecimento; ligação ao programa "REHEAT" "Reaquecimento".
- Botão "Menu" ("Menu") - é usado para selecionar um programa automático de cozedura.
- Botão - bloqueia as funções do painel de controlo.
- Botão - diminui o tempo de preparação, tempo de programação de temperatura de início (no programa "MULTICOOK").
- Botão "Timer/Time Delay" ("Tempo/Tempo adiado") - para estabelecer o tempo de preparação ou tempo de começar programador de início.

- Botão - para aumentar o tempo de cozedura, o tempo de atraso ou programa de temperatura "MULTICOOK".
- Botão "Select product" ("Produto") - seleciona o tipo dos programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Botão "Multicook/°C" - escolhe o programa "MULTICOOK".
- Botão "Start/Reheat" ("Início/Reaquecimento") - ativa o programa de cozimento selecionado; e desativa a função "Keep Warm" "Conservador de calor" com antecedência.
- Visor.

Indicadores do Visor **A2**

- Programas de preparação.
- Tipo de produtos nos programas "FRY", "STEW", "STEAM".
- Selector de temperatura.
- Temperatura, tempo de preparação e tempo do programador de início.
- Selector de tempo de preparação; indicação do regime de preparação.
- Selector de tempo do programa de início; indicação do regime do programa de início.

I. ANTES DE USAR

Retire o aparelho e seus conjuntos fora da embalagem com cuidado. Remova todo o material de embalagem e etiquetas de publicidade.

⚠ Deixe obrigatoriamente no seu lugar os stickers de aviso, stickers-índices (se houver) e uma etiqueta com um número de série do artigo no seu corpo! A falta do número de série no artigo pode privar automaticamente do direito do seu serviço de garantia.

É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

Limpe o corpo do aparelho com pano húmido, lave a cuba e deixe-o secar. Com os fins de evitar o aparecimento dum cheiro estranho quando o aparelho for usado pela primeira vez, faça a sua total limpeza (v. «Manutenção do robô»).

Instale o aparelho sobre uma superfície dura plana horizontal de tal modo, para que o vapor quente que sai da válvula de vapor não faça impacto com papel para forrar paredes, revestimentos ornamentais, aparelhos electrónicos e outros aparelhos ou materiais que poderiam ser danificados pela humidade e temperatura elevada.

Antes de confeição, têm de convencer-se que as partes internas e visíveis do robô de cozinha multifunção - panela de pressão não tenham danos, quebras e outros defeitos. Não devem ficar as coisas estranhas entre a cuba e o elemento de aquecimento.

STOP Atenção! É proibido levantar o dispositivo com a taça cheia pelo cabo.

⚠ Não ligue o dispositivo sem o interior da tigela ou tigela vazia - em caso de início acidental do programa de cozedura que levará a um sobreaquecimento crítico do dispositivo ou danificar o revestimento não-stick. Antes de fritar produtos, despeje um pouco de óleo vegetal ou de girassol na tigela.

II. UTILIZAÇÃO DO ROBÔ DE COZINHA**A tecnologia Ready for Sky**

A tecnologia Ready for Sky permite, com a ajuda de um programa de aplicação com o mesmo nome, usar o robô remotamente através de um Smartphone ou de um Tablet.

- Faça o download do programa a partir da aplicação App Store ou Google Play (dependendo do sistema operativo utilizado pelo aparelho) no seu Smartphone ou Tablet.
- Ligue a função Bluetooth v4.0 no telemóvel.
- Inicie a aplicação Ready for Sky, crie uma conta e siga as instruções consoante vão aparecendo.
- Abra e atualize a lista de conexões disponíveis para ligar com telemóveis.
- Na lista de telemóveis disponíveis, selecione o modelo do seu. A marca do dispositivo coincide com o número do modelo. Pode dar um novo nome a ele, deixá-lo estabelecido por defeito.
- Confirme a conexão do dispositivo selecionado e siga as instruções e indicações que aparecem no visor do telemóvel. Durante a conexão, o visor do robô de cozinha refletirá símbolos que se alternam e .

i Para manter a conexão do dispositivo móvel deve estar a menos de 15 metros do aparelho.

Equipamento controlado através da rede sem fios. Instruções sobre a instalação do aplicativo R4S gateway está disponível através do link: www.readyforsky.com/r4sgateway

Bloqueio do painel de uso

O robô de cozinha REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E está equipado com a função de bloquear o painel de uso antes de uma utilização não prevista ("bloqueio para crianças"). Para activar o bloqueio pressione e mantenha pressionado o botão **⏸** até ouvir um sinal sonoro. O indicador do botão acende, depois todos os restantes botões do painel de utilização deixam de reagir se pressionados. Esta função pode-se utilizar em qualquer momento: em sistema de espera, durante a elaboração do programa, ou após o início da sua actividade.

Para desbloquear o painel pressione e mantenha pressionado o botão **⏸** até ao sinal sonoro. O indicador do botão apaga-se.

Memória energética independente

O robô de cozinha REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E tem memória energética independente. Em caso de uma curta falha eléctrica o aparelho conserva as definições e depois retorna ao trabalho na fase, em que estava antes.

⚠ Se o corte da energia for mais prolongado, a continuação do processo de preparação não é possível ou não é desejável. Obrigatoriamente desligue a ficha do aparelho. Em caso de ter de proceder a uma nova configuração pressione o botão "Keep Warm/Reheat", enquanto a exibição marcada "----" não aparecer.

Programador "START"

A função do programador de início permite determinar o tempo de cozimento do alimento (tendo em conta o tempo de trabalho do programa). É possível definir o tempo no botão regulador de tempo até 24 horas com intervalos de 5 minutos.

i Deve ter em conta que o tempo do programador de início deve ser maior que o estabelecido para o programa de cozimento programado, de outro modo o programa começará imediatamente depois de pressionar o botão "Start/Reheat".

Para estabelecer o tempo do programador de início (excepto no programa "MULTICOOK"):

1. Selecione o programa de preparação pressionando o botão "Menu".
2. Pressione o botão "Timer/Time Delay", em caso de necessidade pode mudar o tempo de preparação. Uma vez mais pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparecerá a indicação de "Time Delay" e o tempo de programação de início (tempo restante até o fim do processo de preparação, contando o tempo do programador de início).
3. Pressionando os botões "-" e "+" diminui ou aumenta o tempo. Para uma mudança rápida de tempo pressione e mantenha pressionado o botão pretendido.

i Quanto ao ajuste de tempo de preparação na "MULTICOOK" leia a descrição abaixo.

A função do programador de início está disponível para todos os programas automáticos, com a excepção de "FRY" e "PASTA".

Se definir a continuação do programador de início, é necessário ter em atenção que a contagem regressiva no programa "STEAM" começará só depois do robô alcançar a temperatura necessária (depois de ferver a água).

💡 Não é recomendável utilizar o programador de início se a receita for composta por produtos altamente perecíveis, "fora de datas".

"Keep Warm"

Esta função activa-se automaticamente após o programa de preparação terminar, (excepto no programa "YOGURT") e pode manter a temperatura dos alimentos até aos 70-75°C durante 24 horas. E no caso de actuar o conservador de calor acende-se o botão "Keep Warm/Cancel", no visor aparece a contagem regressiva do tempo de trabalho.

Em caso de necessidade o conservador de calor pode-se desligar pressionando e mantendo pressionado o botão "Keep Warm/Cancel".

Para desactivar com antecedência esta função durante o programa, pressione e mantenha pressionado o botão "Start/Reheat", até que o indicador do botão "Keep Warm/Cancel", não se apague. Para programar de novo o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado o botão "Start/Reheat" (o indicador do botão "Keep Warm/Cancel" ilumina-se).

Procedimento comum de acção para a utilização dos programas automáticos (excepto programas "MULTICOOK" e "REHEAT")

STOP **IMPORTANTE!** Ao usar a água a ferver o dispositivo (por exemplo, quando estiver a ferver produtos), NÃO defina a temperatura de cozedura acima de 100°C. Isso pode resultar em superaquecimento e falha do dispositivo. Pela mesma razão, NÃO use os programas "FRY" e "BAKE" para ferver a água.

i Nestes dois programas "MULTICOOK" e "REHEAT", consulte as correspondências nas secções relevantes.

1. Prepare (medindo/pesando) os ingredientes necessários segundo a receita, e coloque no recipiente. Tenha em atenção, para que os ingredientes, incluindo os líquidos, não ultrapassem a marca máxima da escala da superfície interna do recipiente.

2. Coloque o recipiente no corpo aparelho. Assegure-se que está em pleno contacto com o elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa do robô até ouvir um click. Ligue o robô à electricidade.

STOP **Atenção!** Se cozinhar a altas temperaturas utilizando uma grande quantidade de óleo vegetal, deixe sempre a tampa do dispositivo aberta.

4. Pressione o botão "Menu" escolha o programa que deseja, e no visor aparecerá o indicador correspondente ao programa escolhido e tempo de preparação estabelecido por omissão. No programa "FRY", "STEAM" e "STEAM", pressionando o botão "Product", selecione o género de alimento: no visor aparecerá o indicador correspondente. – "MEAT", "FISH" ou "VEGETABLES" – E o tempo de preparação estabelecido por omissão. É possível mudar o tempo de cozimento.
5. Em caso de necessidade programe o tempo no programador de início.
6. Pressione e mantenha pressionado uns segundos o botão "Start/Reheat". Ilumina-se os indicadores dos botões "Start/Reheat" e "Keep Warm/Cancel". Inicia-se o processo de preparação da contagem regressiva e da contagem regressiva de tempo de trabalho do programa.
7. Pressionando e mantendo pressionado o botão "Start/Reheat" durante o trabalho do programa, é possível com antecedência desligar o conservador de calor (o indicador do botão "Keep Warm/Cancel" apaga-se). Repetindo e pressionando o botão "Start/Reheat" de novo, a função ilumina-se.
8. Ao acabar o programa escutará um sinal sonoro. Depois, dependendo do ajuste, o robô passa ao regime conservador de calor (no visor será refletida a contagem do tempo de trabalho nesta função) ou ao regime de espera.
9. Para interromper o processo de preparação, cancelar o programa estabelecido ou desligar o conservador de calor, pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel".

📖 Para resultados de alta qualidade, você é oferecido para usar as receitas para cozinhar a partir do livro cook fornecido com Redmond multiolla SkyCooker RMC-M800S-E, projetado especificamente para este modelo.

Para alterar o tempo de preparação:

1. Antes de seleccionar o programa pretendido, pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparece o indicador "Time" e os números indicadores do tempo começarão a piscar.
2. Pressionando o botão "+" ou "-" define o tempo necessário. Para uma rápida mudança mantenha o botão pressionado.
3. Quando acabar de definir o tempo de preparação (os números no visor ficam a piscar) vá para a próxima etapa. Para mudar os ajustes feitos pressione o botão "Keep Warm/Cancel", depois programa outra vez.

i No caso de programar o tempo de preparação manualmente, tenha em conta o ajuste de tempo necessário para o cozimento dos alimentos, utilizando o botão regulador de tempo. Em alguns programas a contagem regressiva de tempo começa depois do aparelho atingir a temperatura programada.

Programa "MULTICOOK"

O programa está destinado praticamente para a preparação de qualquer prato, segundo os parâmetros dados pelo usuário, de temperaturas (de 35 a 170°C, com mudanças de 5°C) e tempo de preparação (de 2 minutos até 12 horas, com intervalos de – 1 minuto para intervalos até de 1 hora, 10 minutos – para o intervalo de mais de 1 hora).

i A função de conservador de calor no programa "MULTICOOK" não está disponível se a temperatura de preparação estipulada for inferior a 75°C.

1. Siga os passos 1-3 da secção "Procedimento comum de acção em caso de utilização dos programas automáticos".
2. Pressione o botão "Multicook/°C". No visor aparecerá a temperatura de preparação (por omissão -100°C). Pressionando os botões "-" ou "+", pode ajustar a temperatura.
3. Passados 2-3 segundos após estabelecer a temperatura, no visor aparece o indicador "Time" começa a piscar o tempo de preparação (30 minutos) valor estabelecido por omissão.

i Se não teve tempo de programar a temperatura desejada de cozimento, pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ao sinal sonoro, depois repita o ajuste desde o princípio.

4. Pressionando os botões "-" ou "+", pode-se ajustar o tempo de preparação. Para uma mudança rápida pressione e mantenha pressionado o botão correspondente.
5. Em caso de necessidade estabeleça o tempo do programador de início. Para isso pressione o botão "Timer/Time Delay". No visor aparecerá o indicador de "Timer/Time Delay" e o tempo que falta até ao final do cozimento incluindo o do programador de início. Mude o tempo pressionando os botões "-" ou "+". Para mudar rapidamente, pressione e mantenha pressionado o botão correspondente.
6. Mais adiante siga os passos 6-8 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos".

STOP Se você usar o programa MULTICOOK para ferver a água (por exemplo, ao cozinhar produtos), é proibido definir a temperatura de cozimento acima de 100°C.

Programa "RICE/GRAIN"

Recomenda-se para cozinhar arroz e papas de diferentes tipos de cereais, assim como para a preparação de guarnições. O tempo de preparação por omissão – 35 minutos. É possível o controlo manual de tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 4 horas com intervalos ajustados de 1 minuto.

Programa "SLOW COOK"

Recomendado para a preparação de leite morno, guisado, joelho de porco, carne com gelatina e gelatinas. O tempo de preparação por omissão é de – 2 horas e 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de ajuste de 10 minutos.

Programa "PILAF"

Recomendado para a preparação de paelha com carne, peixe ou legumes. O tempo de preparação por omissão é – 1 hora. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 2 horas com intervalos de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para assar produtos tais como: carne, peixe, mariscos, e vegetais. O tempo de preparação por defeito depende do programa selecionado (pressione o botão "Product"): "MEAT" – 15 minutos, "FISH" – 12 minutos, "VEGETABLES" – 18 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 2 horas com intervalos de ajuste de 1 minuto.

A função de programador de início não está disponível.

Programa "STEW"

Recomendado para guisados de carne e produtos à base de carne, peixe, mariscos e vegetais, bem como para a preparação de carne com gelatina e outros pratos, que exigem longo tempo de cozimento. O tempo de cozedura por omissão depende do programa escolhido (seleciona-se pressionando o botão "Product"): "MEAT" – 1 hora, "FISH" – 35 minutos, "VEGETABLES" – 40 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "PASTA"

Recomendado para a preparação de massas, cozer ovos, salsichas. O tempo de preparação por omissão é de – 8 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 2 minutos a 1 hora com intervalos de 1 minuto. A função do programador de início não está disponível.

Coloque água no recipiente. Cuide para que o nível da água esteja abaixo da marca máxima da superfície interna do recipiente. Siga os passos 2-7 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos". Quando a água ferver o robô emite um sinal. Abra a tampa com cuidado e coloque os produtos dentro, feche a tampa até ouvir um click. Pressione o botão "Start/Reheat". Começa a iniciar-se o programa escolhido e a contagem regressiva de tempo de cozimento. Mais à frente siga os passos 8-9 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos".

i Na preparação de alguns produtos forma-se espuma. Para evitar que aumente e saia do recipiente pode-se abrir a tampa ao fim de alguns minutos depois de ter colocado os produtos na água fervente.

Programa "VACUUM"

Especialmente destinado para cozer os produtos embalados a vácuo. O tempo de preparação por omissão – 2 horas 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 12 horas com intervalos de 10 minutos.

Programa "SOUP"

Recomendado para a preparação de diferentes entradas, assim como compotas e bebidas. O tempo de preparação por omissão é de – 1 hora. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "YOGURT"

Recomendado para a preparação de iogurtes e levedação de massas. O tempo de preparação por omissão é de – 8 horas. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 12 horas com intervalos de 5 minutos. A função conservador de calor não está disponível.

Programa "BAKE"

É recomendado para a preparação de produtos de panificação (bolos, biscoitos, tortas). O tempo de preparação por omissão é de – 45 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 10 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.



Em panificação recomenda-se desligar a função de retenção de calor em todas as fases de preparação.

Programa "STEAM"

Recomendado para cozinhar a vapor: carne, produtos à base de carne, pratos dietéticos, e pratos de alimentação infantil. O tempo de omissão depende do programa escolhido (escolhe-se pressionando o botão "PRODUCT"): "MEAT" – 40 minutos, "FISH" – 25 minutos, "VEGETABLES" – 30 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 2 horas com intervalos de 5 minutos.

Para se preparar para este programa use o recipiente especial com controlo de volume (incluído no kit):

1. Verta no recipiente 600-1000 ml de água.
2. Coloque o recipiente no interior do recipiente para cozinhar a vapor no anel externo, de modo a que as saliências do recipiente entrem nas ranhuras. No lado interior do anel há 2 conjuntos de ranhuras para regular a altura e, correspondentemente, o volume do recipiente.
3. Coloque-o no recipiente.
4. Entretanto medir e preparar os produtos de acordo com a receita, e colocá-los na mesma forma no recipiente. Siga os passos 2-9 da secção "Procedimento comum de acção para o uso dos programas automáticos."

Programa "COOK/BEANS"

Recomendado para cozer vegetais. O tempo de preparação por omissão é de – 40 minutos. É possível regular manualmente o tempo de preparação no botão regulador de tempo de 5 minutos a 8 horas com intervalos de 5 minutos.

Programa "REHEAT"

Recomendado para aquecer os alimentos cozinhados. O programa aquece até aos 70-75°C e mantém-nos durante 24 horas. O programa está configurado com o tempo de preparação. Se for necessário, voltar a aquecer pode interromper manualmente. A função do programador de início não está disponível.

1. Coloque o alimento preparado no recipiente. Coloque no recipiente do robô, verifique se está totalmente em contacto com o elemento de aquecimento. Feche a tampa do robô até ouvir um click. Ligue-o à corrente eléctrica.
2. Pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ouvir um sinal sonoro. Ilumina-se o indicador do botão, e começa o processo de reaquecimento e contagem de tempo. Ao terminar o programa ouve-se um sinal sonoro. O aparelho vai para o sistema de espera.
3. Para interromper o processo de aquecimento pressione e mantenha pressionado o botão "Keep Warm/Cancel" até ouvir um sinal sonoro. O indicador do botão apaga-se.



O programa "REHEAT" pode conservar os alimentos quentes até 24 horas, no entanto, não recomendamos deixa-los mais de 2-3 horas, pois isso pode levar a alterações do gosto e qualidade.

III. POSSIBILIDADES ADICIONAIS

- Levedação de massas
- Preparação de fritos
- Pasteurização de produtos líquidos
- Preparação de fondue
- Preparação de queijeiro, queijo
- Esterilização de louças e itens pessoais

IV. MANUTENÇÃO DO ROBÔ

- Antes da limpeza do robô assegure-se que o mesmo está desligado da corrente eléctrica e totalmente frio.
- Utilize um pano suave e detergente não abrasivo de lavagem de louça. Aconselhamos que faça a limpeza do robô imediatamente depois de o usar.



Em caso de limpeza proíbe-se utilizar detergentes abrasivos, esponjas abrasivas, e detergentes químicos/abrasivos. É proibido mergulhar o robô em água ou colocar debaixo do torneira.

- Antes do primeiro uso e para eliminar cheiros depois de o usar recomendamos ferver meio limão no programa "STEAM – FISH", deixando o tempo estabelecido por defeitos inalterado.
- O recipiente e a tampa de alumínio devem ser limpos depois de cada uso. Para a limpeza do recipiente pode-se utilizar detergente de lavar louça. Ao terminar a limpeza seque a superfície exterior muito bem, para evitar manchas.
- A válvula de vapor também tem de ser limpa após cada utilização. Para a limpeza da válvula de vapor desmontável cuidadosamente tire totalmente todas as partes para lavar com água corrente e secar, invertendo a ordem volte a colocar no lugar.
- Durante a preparação da comida é possível que se forme condensação, o qual se deposita na cavidade especial do aparelho à volta do recipiente. Este condensado é fácil de eliminar com a ajuda de papel de cozinha.

Para retirar a tampa interior:

1. Abra a tampa do robô de cozinha, a partir do lado de dentro da tampa e puxe até ao centro 2 elementos fixadores de plástico para separá-los da tampa. Limpe a superfície de ambas as tampas com um pano húmido, em caso de necessidade lave a válvula de vapor com água utilizando detergente da louça.

- Depois de lavada coloque a tampa na ranhura inferior e uma com a tampa principal, aperte na parte superior da tampa interna até fazer um click. A tampa interior deve ficar totalmente fixa.

Para remover a válvula de vapor, puxe a borda externa na cavidade da tampa para cima e em sua direção. De volta da válvula, abra o fecho de plástico do lado de dentro na direção da seta indicadora e tire a capa interna. Limpe bem as partes das válvulas e volte a colocar na ordem inversa. Para evitar roturas na borracha da válvula não a torça, nem a estique ao limpar ou colocar **A3**.

V. CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Erros na culinária e modos de evitá-los

A tabela a seguir resume os erros típicos feitos durante a preparação de alimentos nas multicozeduras e examina suas possíveis causas e soluções.

O PRATO NÃO É TOTALMENTE COZIDO

Possíveis causas do problema	Modos de resolver
Esqueceu-se de fechar a tampa do dispositivo ou não era hermética, de modo que a temperatura de cozedura não era suficientemente alta.	Durante a cozedura, não abra a tampa da multicozedura sem necessidade. Fechar a tampa até ouvir um clique. Certifique-se de que nada impede de fechar a tampa apertada, e que a goma de vedação na tampa interna não está deformada.
A tigela e o elemento de aquecimento não estão em bom contacto, então a temperatura de cozimento não era suficientemente alta.	A tigela deve ser instalada no aparelho de modo regular, sua base deve aderir estritamente ao disco de aquecimento. Certifique-se de que a câmara de trabalho da multicozedura não apresenta objetos estranhos. Mantenha sempre o disco de aquecimento limpo.
Uma escolha mala de ingredientes do prato. Estes ingredientes não podem ser preparados com o método de cozedura escolhido, ou tem seleccionado um programa de preparação errado. Os ingredientes são cortados com peças demasiado grandes, as proporções gerais de colocação dos produtos são incorrectas. O tempo de cozimento foi instalado incorrectamente (não calculado). A variante escolhida da receita não convém para cozinhar na multicozedura.	Recomenda-se usar receitas provadas (adaptadas para este modelo do dispositivo). Use as receitas em que pode realmente confiar. A selecção dos ingredientes, o método de corte, as proporções de vários produtos, a escolha do programa e do tempo de cozedura devem corresponder à receita seleccionada
Para cozinhar em banho-maria: a quantidade de água na tigela é muito pequeno para garantir uma densidade de vapor suficiente.	Despeje na tigela uma quantidade de água prevista na receita. Em caso de dúvida, verifique o nível da água no processo de cozimento.
À fritura: Tem sido preenchido demasiado óleo na tigela. O excesso de humidade na tigela.	Normalmente é suficiente cobrir o fundo da tigela com uma camada fina de óleo. Se desejar fritar em óleo, seguir as indicações duma receita correspondente. Não feche a tampa da multicozedura enquanto o produto está a fritar-se, se não está escrito na receita. Antes de fritar alimentos congelados, precisa descongelá-los e fazer escorrer a água.
Cozimento em água: o caldo evapora-se durante o cozimento de produtos com alta acidez.	Alguns produtos necessitam de tratamento especial antes de cozinhar: eles devem ser lavados, caramelados, etc. Siga a sua receita escolhida.
Panificação no forno (a massa não está bem cozinhada):	No processo de fermentação, a massa foi ligada à tampa interior e bloqueou a válvula de escape do vapor.
	Colocou muita massa na tigela.
	Coloque uma quantidade menor da massa na tigela. Retire a massa da tigela, volte e coloca-la de novo na tigela, em seguida, continue a cozinhar até que o prato será pronto. No futuro, coloque uma pequena quantidade de massa na tigela.

O PRODUTO É COZIDO DEMASIADO

Foi escolhido o tipo errado de produto ou foi cometido um erro durante a instalação (cálculo) do tempo de cozimento. Dimensões demasiado pequenos de ingredientes.	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A selecção dos ingredientes, o método de corte, as proporções de vários produtos, a escolha do programa e do tempo de cozedura devem corresponder à receita seleccionada.
Depois de ser preparado, o prato acabado estava muito tempo no modo de aquecimento automático.	O uso a longo de aquecimento automático é indesejável. Se o seu modelo da multicozedura inclui uma desactivação preliminar desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE O COZIMENTO

Durante o cozimento de papa com leite, o leite se evapora.	A qualidade e as propriedades do leite podem depender do local e das condições de sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultra-pasteurizado com teor de grasso de até 2,5%. Se necessário, o leite pode ser levemente diluído com água potável
Antes de cozinhar os ingredientes não foram tratados ou foram tratados de forma incorrecta (mal lavados, etc.) As proporções dos ingredientes não são cumpridas ou o tipo de produto não foi correctamente seleccionado.	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A selecção dos ingredientes, o método de tratamento preliminar deles, as proporções de vários produtos devem corresponder à receita seleccionada. Sempre lave os grãos, carne, peixe e frutos do mar até que a água não se torne completamente limpa.
Os produtos geram espuma	Recomendamos a lavagem dos alimentos muito bem, e longe da válvula de vapor ou cozinhar com a tampa aberta.

O PRATO QUEIMA-SE

A tigela foi mal limpa após a culinária anterior. O revestimento antiaderente da tigela está danificado.	Antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a tigela está bem lavada, e que o revestimento antiaderente não está danificado.
O volume total do produto é menor do que o recomendado na receita.	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo).
Foi definido o tempo de cozimento muito longo.	Reduzir o tempo de cozedura ou seguir a receita adequada para este modelo do dispositivo.
Ao fritar: esqueceu-se de colocar o óleo na tigela; os alimentos preparados não foram misturados ou foram entornados demasiado tarde.	Ao fritar de modo comum, encham a tigela com uma pouca quantidade de óleo vegetal, de forma a cobrir a parte inferior da tigela com uma camada fina. Para uma fritura uniforme de comida na tigela, os produtos devem ser misturados ou entornados periodicamente entre um certo tempo.
Ao estufar: O líquido na tigela não é suficiente.	Adicione mais líquido na tigela. Durante a cozedura, não abra a tampa da multicozedura sem necessidade.
Ao cozer em água: há muito pouco do líquido na tigela (as proporções dos ingredientes não são atendidas).	Observar a proporção adequada de ingredientes líquidos e sólidos.
Ao cozer em forno: não untou a superfície interior da tigela antes de cozinhar.	Antes de colocar a massa, untar o fundo e os lados da tigela com manteiga ou óleo (não encher a tigela de óleo!).

O PRODUTO PERDEU A FORMA DE CORTE

O produto na tigela foi misturado com muita frequência.	Na fritura tradicional, mexer os alimentos não mais frequentemente de cada 5-7 minutos.
Foi definido o tempo de cozimento muito longo.	Reduzir o tempo de cozedura ou seguir a receita adequada para este modelo do dispositivo.

ALIMENTOS DE MASSA PREPARADOS EM FORNO SÃO DEMASIADO MOLHADOS

Foram usados ingredientes que não são adequados por dar humidade excessiva (frutas ou vegetais suculentos, frutas congeladas, creme, etc.).	Escolha os ingredientes de acordo com a receita de cozinha. Tente não escolher como ingredientes alimentos que contenham muita humidade, ou use uma quantidade mínima possível.
Manteve a massa na multicozedura por demasiado tempo.	Tente remover os produtos da multicozedura imediatamente após o cozimento. Se necessário, pode deixar o produto na multicozedura por um curto período de tempo ao aquecimento automático ligado.

A MASSA NÃO CRESCER

Os ovos e açúcar foram mal batidos.	Escolha uma receita bem comprovada (adaptada para este modelo). A selecção dos ingredientes, o método de tratamento preliminar deles, as proporções de vários produtos devem corresponder à receita seleccionada.
A massa ficou com o fermento em pó por muito tempo.	
A farinha não foi peneirada ou a massa foi amassada mal.	
Foram cometidos erros durante a colocação dos ingredientes.	
A receita escolhida não convém para cozinhar neste modelo de multicozedura.	

Em alguns modelos de multicozeduras REDMOND, nos programas "STEW" e "SOUP", se a quantidade de líquido no copo é muito pequena, o sistema irá intervir para proteger o aparelho contra o sobreaquecimento. Neste caso, o programa de cozedura pára, e a multicozedura passa no regime de aquecimento automático.

Tempos de preparação recomendados de vários produtos vapor

	Produto	Peso.g./Quantidade	Quantidade água, mL.	Tempo de preparação min.
1	Filete porco/vitela (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 / 30
2	Filete cordeiro (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filete peito de frango (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Hambúrguer/almôndegas	180 (6 uds.) / 450 (3 uds.)	500	10 / 15
5	Peixe (filete)	500	500	10
6	Salada de gambas, cozidas/congeladas.	500	500	5
7	Raviolis grandes/raviolis	4 uds.	500	15
8	Batatas (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
9	Cenoura (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
10	Beterraba (cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 hora 10 min.
11	Verduras frescas/congeladas	500	500	10
12	Ovos	3 uds.	500	10

i Escusado será dizer que estas recomendações são gerais. O tempo real pode diferenciar-se dos recomendados, dependendo da qualidade de um determinado produto, bem como os seus gostos preferidos.

Recomendações para o uso dos regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Temperatura de funcionamento, °C	Recomendações de uso (veja também no livro de receitas)
35°C	Levedação de massas, preparação de vinagre
40°C	Preparação de logurtes

Temperatura de funcionamento, °C	Recomendações de uso (veja também no livro de receitas)
45	Requeijão
50	Fermentação
55	Preparação de glacé
60	Preparação de chá verde. Alimentação infantil
65	Cozinhar carne a vácuo
70	Preparação de ponche
75	Pasteurização, preparação de chá Branco.
80	Preparação de vinho quente com especiarias.
85	Preparação de requeijão ou alimentos que exigem muito tempo de preparação
90	Preparação de chá vermelho
95	Preparação de papas lácteas
100	Preparação de merengue ou geleia
105	Preparação de carnes com gelatina
110	Esterilização
115	Preparação de xaropes açucarados.
120	Preparação joelho de porco.
125	Preparação de carne cozida
130	Preparação de bolos e assados
135	Assado de alimentos preparados para obter uma crosta crocante
140	Fumados
145	Assar legumes e peixe (em papel de alumínio)
150	Assar carne (em papel de alumínio)
155	Assar massas fermentadas
160	Assar aves
165	Assar costeletas
170	Preparação de nuggets e batatas fritas

Tabela general dos programas de preparação (estabelecido de fábrica)

Programa	Recomendações de uso	Tempo de preparação por omissão	Regulador de tempo de aquecimento / passo de ajuste	Programador de início	Espera saída dos parâmetros de trabalho	Conservador de calor
COOK/BEANS	Cozer verduras, legumes.	40 min.	5 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓
BAKE	Assar bolos, biscoitos, tortas, produtos de massa de fermento.	45 min.	10 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓

Programa		Recomendações de uso	Tempo de preparação por omissão	Regulador de temperatura/ preparação/ passo de ajuste	Programador de início	Espera saída dos parâmetros de trabalho	Conservador de calor
FRY	MEAT	Assar carne	15 min.	5 min. - 2 horas / 1 min.			✓
	FISH	Assar peixe	12 min.				
	VEGETABLES	Assar vegetais	18 min.				
YOGURT		Preparação de logurte	8 horas	10 min. - 12 horas / 5 min.	✓		
VACUUM		Cozer produtos embalados a vácuo	2 horas 30 min.	5 min. - 12 horas / 10 min.	✓		✓
MULTICOOK		Preparação de diferentes alimentos com a possibilidade de regular a temperatura de 35 até 170°C com intervalos de 5° C	30 min.	2 min. - 1 hora / 5 min. 1 hora - 15 horas / 10 min.	✓		✓
STEAM	MEAT	Preparação ao vapor de carne	40 min.	5 min. - 2 horas / 5 min.	✓	✓	✓
	FISH	Preparação ao vapor de peixe	25 min.				
	VEGETABLES	Preparação ao vapor de verduras	30 min.				
PASTA		Preparação de massas de diferentes tipos de trigo, cozimento de salchichas, ravioli e outros semi elaborados.	8 min.	2 min. - 1 hora / 1 min.		✓	✓
PILAF		Preparação de diferentes tipos de paelha	1 hora	10 min. - 2 horas / 5 min.	✓		✓
RICE/GRAIN		Preparação de diferentes tipos de grãos e guarnições. Cozimento de papas de cereais.	35 min.	5 min. - 4 horas / 1 min.	✓		✓
SOUP		Preparação de sopas diversas.	1 hora	10 min. - 8 horas / 5 min.	✓		✓
SLOW COOK		Preparação de leite quente, enopados, joelho de porco, carne de gelatina e produtos de gelatina	2 hora 30 min.	10 min. - 12 horas / 10 min.	✓		✓
STEW	MEAT	Guisado de carne	1 hora	10 min. - 12 horas / 5 min.	✓		✓
	FISH	Guisado de peixe	35 min.				
	VEGETABLES	Guisado de vegetais	40 min.				

i Neste programa "MULTICOOK" a função de conservador de calor está disponível em caso de estabelecer uma temperatura entre os 75 e 170°C.

VI. ACESSÓRIOS COMPLEMENTARES

Comprar acessórios complementares para o robô de cozinha REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E e conhecer as novidades da produção REDMOND é possível na página www.redmond.company ou nas lojas oficiais.

VII. ANTES DE SE DIRIGIR AO CENTRO DE ATENDIMENTO

Mensagem de falha no visor	Possibilidades de anomalias	Resolução de problemas
E1 - E5	Erro de sistema. A placa de controlo ou o elemento de aquecimento podem ser danificados.	Desligue o aparelho do circuito eléctrico, deixe-o esfriar. Fechar bem a tampa. Se ao reiniciar o uso da multiccozedura o problema persistir, entre em contacto com um centro de serviço autorizado.

Anomalia	Possível causa	Resolução da anomalia
Não acende	Sem corrente.	Verificar se tem corrente na tomada.
O alimento demora demasiado tempo	Falha de energia ou eletricidade	Verifique se a tensão da rede eléctrica é estável.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou caíram partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Elimine esse objecto.
	O recipiente não está bem equilibrado.	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado.
	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho e espere que esfrie. Limpe o disco.

i **ATENÇÃO!** Se surgir qualquer falha no aplicativo Ready for Sky, não significa que tenha de se dirigir obrigatoriamente ao centro de serviços. Estabeleça contacto com o serviço técnico de manutenção da REDMOND e terá o aconselhamento necessário dos nossos especialistas para eliminar erros ou falhas do Ready for Sky. As suas sugestões e comentários sobre o trabalho pedido serão levados em conta na próxima actualização. Os contactos do serviço de suporte ao cliente dos produtos REDMOND no seu país encontram-se na página web www.redmond.company. Também pode obter ajuda preenchendo o questionário que se encontra na página e envia-lo aguardando a resposta.

Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizado.

Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria electrónica)

O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.



Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos eléctricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.

Bluetooth é uma marca registada da companhia Bluetooth SIG, Inc.
App Store é uma marca da Apple Inc. registada nos USA e outros países.
Google Play é uma marca registada do Google Inc.

 Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Producenten er ikke ansvarlig for skader, som følger af manglende overholdelse af sikkerhedsregler og drift af produktet.
- Dette apparat er en enhed kan anvendes i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I så fald tager fabrikanten ikke ansvar for eventuelle konsekvenser.
- Før apparatet tilsluttes til kobling skal der kontrolleres, om dens spænding falder sammen med nominal spænding på enheden (se tekniske specifikationer eller produkt navneskilt).
- Brug en forlængerledning beregnet til strømforbrug af enheden – misforhold kan forårsage kortslutning eller brand kabel.
- Tilslut apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – er et obligatorisk krav om beskyttelse mod elektrisk stød. Brug af en forlængerledning, skal der sørges for, at det også har en jordforbindelse.

STOP *OBS! Under drift apparatets overflade, skålen og metal delene opvarmes! Vær forsigtig! Brug grydelapper. For at undgå skoldning af varmt damp læn ikke over enheden, når låget åbnes.*

- Sluk for apparatet ud af stikkontakten efter brug, samt under rengøring eller flytning. Tag ledningen ud med tør hænder, hold det i stikket, ikke i ledningen.
- Før ikke strømkablet i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at ledningen ikke bliver snoet og bøjet, ikke er i kontakt med skarpe genstande og kanter af møbler.

STOP *BEMÆRK: utilsigtet skade på ledningen kan give problemer, som ikke overholder garantien, samt elektrisk stød. En beskadiget el-kabel kræver akut udskiftning i servicecenter.*

- Enheden må ikke placeres på et blødt underlag, apparatet må ikke dækkes under drift – dette kan føre til overophedning og funktionsfejl.
- Brug ikke apparatet udendørs – fugt eller fremmedlegemer i apparatet kan medføre alvorlige skader.
- Før rengøring af apparatet sørg for, at det er taget ud af stikket, og helt afkølet. Følg vejledningen af rengøring af apparatet.

STOP *Det er forbudt at sænke apparatet i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres børn uden opsyn af en voksen.
- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Det er forbudt, at foretage individuel reparation af enheden eller ændring af dens struktur. Reparationer må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Uprofessionel arbejde kan føre til ødelæggelse af enheden, skade og skade på ejendom.

STOP *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

DNK

Teknisk data

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Effekt.....	900 W
Spænding.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet.....	5 l
Skålbelægning.....	keramisk, non-stick
Skærm.....	lysdioder
3D-opvarmning.....	ja
Antal programmer.....	48 (20 automatiske, 28 manuelle)
Dampventil.....	aftagelig
Invendigt låg.....	aftageligt
Datatransmissionsprotokol.....	Bluetooth v4.0
Er støttet på operativsystem.....	iOS, Android
Hoveddimensioner.....	400 × 295 × 265 mm
Nettovægt.....	4,5 kg

Automatiske programmer

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIS/KORN)	12. VACUUM
3. SLOW COOK (LANGSOM KOGNING)	13. SOUP (SUPPE)
4. PILAF	14. YOGURT (JOGHURT)
5. FRY - MEAT (STEGNING-KØD)	15. BAKE (BAGVERK)
6. FRY - FISH (STEGNING-FISK)	16. STEAM - MEAT (DAMP - KØD)
7. FRY - VEGETABLES (STEGNING-GRØNTSAGER)	17. STEAM - FISH (DAMP - FISK)
8. STEW - MEAT (STUVNING-KØD)	18. STEAM - VEGETABLES (DAMP - GRØNTSAGER)
9. STEW - FISH (STUVNING-FISK)	19. COOK/BEANS (KOGNING/BÆLFRUGTER)
10. STEW - VEGETABLES (STUVNING-GRØNTSAGER)	20. REHEAT (GENOPVARMNING)

Funktioner

Auto hold-varm.....op til 24 timer	Udskudt start.....op til 24 timer
Preliminær frakobling af auto hold-varm.....ja	Låsning af styrpanel.....ja

Indhold

Multikoger.....	1 stk.	Flad ske.....	1 stk.
Skål.....	1 stk.	Bog opskrifter.....	1 stk.
Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen.....	1 stk.	Brugsanvisning.....	1 stk.
Kurv med aftagelig håndtag for friturestegning.....	1 stk.	Servicebog.....	1 stk.
Måleskål.....	1 stk.	Strømkabel.....	1 stk.
Øseske.....	1 stk.		

i Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

Opsætning A1

1. Låg	6. Beholder	11. Måleskål
2. Aftageligt innerlåg	7. Bærehåndtag	12. Beholder for tilberedning i damp med justerbar volumen
3. Skål	8. Aftagelig dampventil	13. Kurv for friturestegning
4. Knap for at åbne låget	9. Fladske	14. Elleddning
5. Kontrolpanel med display	10. Øseske	

Styrpanel A2

- Knap "Keep warm/Cancel" ("Hold varm/Annulér") – aktivere / deaktivere hold-varm; aktivere program "REHEAT"; afbrydelse af program; nulstilling af indstillingerne.
- Knappen "Menu" ("Meny") – valg af automatisk tilberedningsprogram.
- Knep – låsning af styrpanelet.
- Knappen "-" – mindskning af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knappen "Timer/Time delay" ("Tidtæller/Tidsforsinkelse") – indstilling af tid eller udskudt start tiden.
- Knappen "+" – forøgning af kogetiden, udskudt start tiden eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).

- Knappen "Select product" ("Vælg produkt") – valg af produkt type i programmer "FRY", "STEW", "STEAM".
- Knappen "Multicook/°C" – valg af "MULTICOOK" programmet.
- Knappen "Start/Reheat" ("Start/ Genopvarmning") valg af madlavningsprogram; præliminær deaktivering af auto hold-varm.
- Skærm

Indikatorer på skærmen A2

- Programnavne.
- Produkttyper i "FRY", "STEW", "STEAM" programmer.
- Valg af temperatur.
- Temperatur, tilberedningstid eller udskudt start tiden.
- Valg af tilberedningstiden; indikation af tilberedningsmåde.
- Valg af udskudt start tiden; indikation at udskudt start er aktiv.

I. FØR DU BEGYNDER AT BRUGE

Pak forsigtigt produktet og dets tilbehør ud af emballagen. Fjern samtlige emballagematerialer og klistermærker.

! Hold på plads advarselsmærker, klistermærker (hvis de er til stede) og serienummeretiketten på enheden! I fald der findes ingen serienummeretiket på produktet bortfalder garantien på produktet automatisk.

Efter transportering eller bevaring under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

Rengør apparatet med en fugtig klud og skyl skålen, lad dem tørre. For at undgå fremmed lugt under den første brug, rengør apparatet grundigt (se "Vedligeholdelse").

Sæt enheden på fast glat vandret overflade, så den varme damp, der kommer ud af dampventilen, ikke kommer på tapetet, dekorative overflader, elektronik og indire genstande eller materialer, som kan blive beskadiget af høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning sørg for, at eksterne og interne synlige dele af multikogeren-trykkogeren har ingen skader, brud og andre fejl. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogen fremmede genstande.

STOP Giv agt! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtagene.

Må ikke tænde enheden uden indersiden af skålen eller tom skål – i tilfælde af utilsigtet start af madlavningsprogrammet vil den føre til en kritisk overophedning af enheden eller beskadige den ikke-stikkende belægning. For de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller sol-sikkeolie i skålen.

II. DRIFT AF MULTIKOGEREN

Ready for Sky teknologi

Ready for Sky teknologi giver dig mulighed for at bruge software appen af samme navn til fjernbetjene apparatet fra en smarttelefon eller tablet.

- Download softwaren fra App Store eller Google Play (afhængigt af dit operativsystem) til din smarttelefon eller tablet.
- Tænd for Bluetooth v4.0 på din mobile enhed.
- Åbn Ready for Sky appen, opret en konto, og følg vejledningen, der vises på skærmen.
- Åbn og opdater listen over tilgængelige apparater, der kan oprette forbindelse til den mobile enhed.
- Fra listen over tilgængelige apparater vælges det, der skal tilsluttes. Navnet på apparatet er det samme som modelnummeret. Du kan angive et nyt navn eller stoppe installationen som standard.
- Bekræft tilslutningen af det valgte apparat, og følg vejledningen på skærmen på den mobile enhed. Mens det tilslutter, vil de skiftende symboler og blive vist på multi-kogere ns skærm.

i For at sikre den stabile forbindelse skal denne mobile enhed ikke befinde sig længere end 15 meter fra enheden.

Styr apparatet via det trådløse netværk. Instruks om R4S Gateway applikations installation er tilgængelig via linket: www.readyforsky.com/r4sgateway

Låsning af styrpanelet


Multikoger REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E er udstyret med et styrpanel, der har en låsefunktion, der sikrer dette mod uautoriseret brug ("børnesikring"). For at låse tryk og hold til du hører et lydssignal. Knapindikatoren lyser, hvorefter alle

resterende knapper opholder med at reagere på tryk. Denne funktion kan bruges til enhver tid: i standby-tilstand under indstilling eller efter at programmet er startet.

For at løse låsningen af styrpanelet tryk og hold  til du hører et lydssignal. Knapindikatoren slukker.

Ikke-flygtig hukommelse

REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E har en ikke-flygtig hukommelse. Ved kortvarig strømafbrudelse vil apparatet gemme indstillinger og genoptage processen på det trin, hvor den blev afbrudt.

 Hvis elektricitet var slukket i længere tid, og du ikke ønsker eller kan fortsætte tilberedningen, skal du sørge for at tage stikket ud af stikkontakten, dvs koble enheden fra elnettet. Ved næste indkobling for at nulstille indstillinger tryk og hold "Keep warm/Cancel" knappen til displayet viser "-.-".

Udskudt start

Med udskudt start funktionen kan du indstille den tid, retten skal være klar til (programtiden er taget med). Tidsgrense - op til 24 timer med trin på 5 minutter.

 Husk på, at tidsforsinkelsen skal overstige den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på "Start/Reheat" knappen.

For at indstille tiden for udskudt start (udover "MULTICOOK" program):

- Vælg et program ved at trykke på "Menu".
- Tryk på "Timer/Time delay" om det er nødvendigt at ændre tilberedningstiden. Tryk på knappen "Timer/Time delay" en gang til. På displayet vises indikator "Time delay" og forsinkelsestid (tilbagebelevn programtid, dvs tid, der er tilbage før tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med).
- Ved at trykke på knapper "-" og "+", kan tiden mindskes eller øges. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede "+" eller "-".

 Om installation af kogetiden i programmet "MULTICOOK" se relevant afsnit nedenfor.

Udskudt start funktionen er tilgængelig for alle automatiske tilberedningsprogrammer undtagen programmet "FRY" og "PASTA".

Ved indstilling af varigheden af den forsinket start bemærk venligst, at nedtællingen af tid i programmet "STEAM" starter kun når den ønskede driftstemperatur er nået (efter at vandet er begyndt at koge).


 Det anbefales ikke at bruge udskudt start, hvis opskriften indeholder letfordærlige råvarer.

Auto opvarmning

Denne funktion aktiveres automatisk straks efter at tilberedningsprogrammet er slut (excl. "YOGURT" program) og kan holde temperaturen af den færdige ret oppe indenfor et mellemrum 70°-75°C i 24 timer. Når funktionen er aktiv, lyser knapindikator "Keep warm/Cancel" og direkte optælling af tid vises på skærmen.

Hvis det er nødvendigt kan funktionen slukkes ved at trykke og holde nede i et par sekunder "Keep warm/Cancel" knappen. For at slukke denne funktion medens programmet kører, tryk og hold "Start/Reheat" indtil knappen "Keep warm/Cancel" slukkes. For at genaktivere denne funktion tryk og hold "Start/Reheat" (knapindikator "Keep warm/Cancel" lyser).

Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer (udover programmer "MULTICOOK" og "REHEAT")

 **VIGTIGT!** Hvis du bruger apparatet til at koge vand (f.eks. når du laver mad), må du ikke sætte kogetemperaturen over 100°C. Dette kan føre til overophedning og brud af apparatet. Af samme grund er det forbudt at bruge kogende vandprogrammer "BAKE", "FRY".

 Om "MULTICOOK" og "REHEAT" programmer se tilsvarende afsnit.

- Forbered (afmål) ingredienserne ifølge opskriften, læg dem ind i skålen. Sørg for at alle de ingredienser, inkluderet væske, ligger under maxmærke på skålen på skålens inderside.
- Sæt koppen ind i huset. Sørg for, at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
- Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.

 **STOP** Giv op! Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

- Ved at trykke på "Menu" knappen vælg et ønsket program (på skærmen lyser et tilsvarende indkator og tilberedningstid, der er forindstillet som standard). Under programmer "FRY", "STEW" og "STEAM", tryk "Select product", for at vælge


produkttypen: relevant indikator vil lyse på skærmen - "MEAT", "FISH" eller "VEGETABLES" - og standard tilberedningstid. Tilberedningstiden kan ændres.

- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start.
- Tryk og hold et par sekunder knappen "Start/Reheat", "Start/Reheat" og "Keep warm/Cancel" indikatorer vil lyse op. Tilberedningen starter og tidtælleren begynder nedtælling af programtiden.
- Ved at trykke og holde på "Start/Reheat" når programmet kører kan du præliminært deaktivere auto hold-varm (knapindikator "Keep warm/Cancel" slukker). Et gentaget tryk på "Start/Reheat" knappen vil aktivere denne funktion.
- Ved afslutningen af programmet vil et bip lyde. Videre, afhængigt af indstillingerne vil enheden gå over til auto hold-varm (displayet vil vise direkte optælling af tid for denne funktion) eller gå over i standby.
- For at afbryde eller for at annullere det valgte tilberedningsprogram tryk og hold nede "Keep warm/Cancel" knappen.

 For resultater af høj kvalitet tilbydes du at bruge opskrifter til madlavning fra kokkebogen leveret med Redmond multicooker SkyCooker RMC-M800S-E, der er specielt designet til denne model.


For at ændre tilberedningstid:

- Efter valg af programmet tryk "Timer/Time delay". På skærmen vil "Timer" lyse op og tidstaldet begynder at blinke.
- Tryk "+" eller "-" for at indstille ønsket tid. For at ændre tiden hurtigt hold den tilsvarende knap indtrykt.
- Efter at tiden er indstillet (tallene på displayet vil fortsætte med at blinke) gå over til næste trin. For at annullere dine indstillinger tryk «Keep warm/Cancel», hvorefter indlæs tilberedningsprogram igen.


 Ved manuel installation af tilberedningstiden tag med i beregning eventuel tidsinterval og tidstrin i overensstemmelse med tabel af madlavningsprogrammer. I enkelte programmer begynder den tilberedningstid tælle først efter at den valgte temperatur er opnået.

«MULTICOOK» program

Programmet er egnet til at tilberede næsten alle slags retter, bruger kan indstille sin egen temperatur (fra 35 til 170°C i trin på 5°C) og tid (fra 2 minutter til 15 timer, med trin på 1 minut til op til 1 time, og 10 minutter - for intervaller, der er større, end 1 time).

 Auto hold-varm funktion ikke tilgængelig i "MULTICOOK", når indstillet temperatur er under 75°C.

- Følg punkter 1-3 i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".
- Tryk "Multicook°C" knappen. På skærmen vises temperatur (standard - 100°C). Tryk "+" eller "-" for at indstille ønsket temperatur.
- Efter 2-3 sekunder efter indstilling af temperatur vil indikator "Timer" lyse op og standard kogetid (30 minutter) vil blinke. Hvis du ikke har nået at indstille den ønskede temperatur, tryk og hold "Keep warm/Cancel" indtil du hører et bip og derefter gentag indstillingen.
- Tryk "-" eller "+" for at indstille ønsket temperatur. For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede "+" eller "-".
- Hvis det er nødvendigt, kan du indstille tiden af udskudt start. Tryk på knappen "Timer/Time delay". På displayet vises indikator "Time delay" og tid, der er tilbage før tilberedningen er slut, tidsforsinkelsen taget med. Du kan ændre tid ved at trykke på "-" og "+". For at ændre værdien hurtigt tryk og hold nede "+" eller "-".
- Følg punkter 6-8 i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

 **STOP** Hvis du bruger "MULTICOOK"-programmet til at koge vandet (f.eks. ved madlavning), er det forbudt at sætte kogetemperaturen over 100°C.

Program «RICE/GRAIN»

Programmet anbefales til tilberedning af smuldrende grød af forskellige typer af korn, samt tilbehør. Tilberedningstiden som standard - 35 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut.

Program «SLOW COOK»

Anbefales til fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, gelé. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program «PILAF»

God for tilberedelse af pilaf med kød, fisk, fjerkræ eller grøntsager. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Program «FRY»

Egnet til tilberedning af kød og kødprodukter, fisk og skaldyr, samt grøntsager. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på "Select product"), "MEAT" - 15 minutter, "FISH" - 12 minutter, "VEGETABLES" - 18 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 4 timer med trin på 1 minut. Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Program "STEW"

Anbefales til stuvning af kød og kødprodukter, fisk, skaldyr og grøntsager, samt for at tilberede kogdelé og andre retter, der kræver lang tilberedning. Tiden som standard afhænger af råvaretype og afhænger af det valgte under-program (sættes ved tryk på "Select product"), "MEAT" – 1 time, "FISH" – 35 minutter, "VEGETABLES" – 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Program «PASTA»

Anbefales til at lave pasta, kogt æg, pølser. Tilberedningstiden som standard - 8 minutter. Det er muligt at indstille tilberedningstiden manuelt indenfor et interval fra 2 minutter til 1 time med trin på 1 minut.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

Hæld vand i skålen. Sørg for at vandniveauet ligger under "max" mærke på skålens inderside. Følg punkter 2-7 i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer". Når vandet er begyndt at koge høres et lydssignal. Åbn forsigtigt låget og læg ingredienserne ind i kogende vand og derefter luk låget med et klik. Tryk "Start/Reheat". Det valgte tilberedningsprogram vil starte og nedtælling af tid begynder. Følg punkter 8-9 i afsnittet "Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer".

Ved kogning af visse råvarer dannes skum. For at forhindre eventuel overkogning af skum kan du åbne låget i et par minutter efter at ingredienserne er lagt ind i kogende vand.

Program "VACUUM"

Specielt designet til tilberedning af varer i vakuumpakning. Tilberedningstid som standard - 2 timer 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 12 timer med trin på 10 minutter.

Program "SOUP"

Programmet anbefales til tilberedelse af en række hovedretter, så som supper, kompotter, o.l. læskedrik. Tilberedningstid som standard - 1 time. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program "YOGURT"

Egnet til at tilberede hjemmelavede yoghurt og fermentering af dej. Tilberedningstiden som standard - 8 timer. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 12 timer med trin på 5 minutter.

Auto-hold varm er ikke tilgængelig her.

Program «BAKE»

Anbefales til lavning af bagværk (kager, kiks og fyldte kager). Tilberedningstiden som standard - 45 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 10 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Når du bager brød er det en god ide at deaktivere automatisk hold-varm funktion på alle stadier af tilberedelse.

Program "STEAM"

Anbefales til at tilberede i damp kød og kødprodukter, kost retter, baby mad. Standardtid afhænger af råvaretype og af det valgte under-program (sættes ved tryk på «Select products») "MEAT" – 40 minutter, "FISH" – 25 minutter, "VEGETABLES" – 30 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 2 timer med trin på 5 minutter.

Til dampning skal en speciel beholder med justerbar volumen bruges (inkluderet):

1. Hæld 600-1000 ml vand i skålen.
2. Sæt beholderens inderskål for tilberedelse i damp i den ydre fælg, så at tænderne på kanten af skålen kommer ind i åbningerne. På indersiden af kanten er der sæt riller til højjustering og dermed justeres beholderens volumen.
3. Indsæt beholderen ind i skålen.
4. Afmål og forbered alle ingredienser i henhold til opskriften, spred dem jævnt inde i beholderen.
5. Følg punkter 2-9 i afsnittet «Almindelige procedurer ved brug af automatiske programmer».

Program "COOK/BEANS"

Egnet til tilberedelse af grøntsager og bælgfrugter. Tilberedningstiden som standard - 40 minutter. Det er muligt at indstille tiden manuelt indenfor et interval fra 5 minutter til 8 timer med trin på 5 minutter.

Program "REHEAT"

Egnet til at varme færdige retter op. Du kan opvarme retter til temperatur 70-75°C og holde den varm i op til 24 timer. Tidtælleren tæller opvarmningstiden direkte. Om nødvendigt, kan opvarmningen stoppes manuelt.

Udskudt start i dette program er ikke tilgængelig.

1. Læg maden ind i skålen. Sæt skålen ind, sørg for at den er placeret plant og er i tæt kontakt med varmelegemet. Luk låget til det klikker. Slut enheden til elnettet.
2. Tryk og hold knappen "Keep warm/Cancel" til et bip lyder. Knapindikatoren lyser, direkte optælling af opvarmningstiden begynder. Ved afslutning af programmet lyder et bip. Apparatet vil gå over til standby-tilstand.
3. For at afbryde opvarmningen tryk og hold knappen "Keep warm/Cancel" til et bip lyder. Knapindikatoren slukker.



Selvom "REHEAT" kan holde produkt varmt til op til 24 timer, bør man ikke køre programmet i mere end 2-3 timer, da det kan i visse fald forårsage ændring i retens smag.

III. EXTRA FUNKTIONER

- Gæring af dej
- Tilberedning af foudue
- Friturestegning
- Fremstilling af ost, hytteost
- Pasteurisering af flydende retter
- Sterilisering af køkkengrej og artikler for personlig hygiejne

IV. VEDLIGEHOLDELSE

- Inden du begynder at rengøre apparatet sørg for at det er koblet fra elnettet og er fuldt afkølet.
- Brug en blød klud og ikke-slibende rengøringsmidler. Vi anbefaler, at du rengør apparatet umiddelbart efter brug.



Ved rengøring skal skurepulver, abrasive svamp og kemisk aggressive stoffer ikke bruges. Det er livsfarligt at sænke apparatet i vand eller placere det under rindende vand.

- For du bruger maskinen for første gang for at fjerne lugt eller efter tilberedning anbefales det at koge vand med en halv citron med programmet "STEAM – FISH", med standartindstilling.
- Skål og aluminium låg skal rengøres efter hver brug. Skålen kan vaskes i en vaskemaskine. Efter rengøring tørres den ydre overflade af skålen helt tør.
- Det anbefales at dampventilen rengøres efter hver brug. For at rense dampventilen fjern ventilen forsigtigt, derefter skyl den grundigt under rindende vand og tør. Ventilen samles sammen i omvendt rækkefølge og sættes derefter på plads.
- Under madlavning kan kondensvand dannes, dette samles i en særlig rum på enheden rundt i skålen. Kondensvandet fjernes let med en køkkenrulle eller serviet.

For at fjerne indre låg:

1. Åbn multikogers låg, i den indre del af lågets inderside tryk på 2 plastikholdere samtidigt i retning mod center indtil låget åbnes. Tør overfladen af begge låg med fugtig klud eller, om nødvendigt, brug opvaskemiddel for at rense aftageligt låg.
2. Efter rensning sæt låget i nedre fordybninger, juster fluks sammen med hovedlåget og tryk let på toppen af indre låget til der høres et klik. Innerste låg skal da klemmes tæt.

For at fjerne dampventilens træk forsigtigt i den ydre kåbe ved at tage fat i en tap inde i fordybningen af låget og træk den op og hen imod dig. Drej ventilen, åbn plastlåsen på den indvendige side i pilens retning og fjern den indvendige kåbe. Vask begge dele af ventilen og samtlige og ventilen i omvendt rækkefølge. For at undgå forvridning af ventilens gummitætning skal den ikke snos eller trækkes ud, når du fjerner dem, under rengøring og installation **A3**.

V. TIPS

Fejl under madlavningen og løsningsmåder

I dette afsnit er der samlet typiske fejl ved brug af multikoger, samt mulige årsager og løsninger.

RETEN ER IKKE LAVET FÆRDIG

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
<p>Du glemte at lukke låget eller har lukket det ikke tæt, så madlavning foregik under temperaturen der ikke var høj nok.</p>	<p>Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt. Luk låget til det klikker. Sørg for, at intet forstyrrer låget at låse tæt og at gummitætningen på det indvendige låg ikke er deformert.</p>
<p>Dårlig kontakt mellem skålen og varmelegemet, så kogetemperaturen var ikke høj nok.</p>	<p>Skålen skal indsættes i huset plant, skal ligge tæt an med bunden til varmedisken. Sørg for, at i arbejdskammeret ingen fremmedlegemer findes. Undgå kontaminering af varmedisken.</p>

Mulige årsager til problemet	Løsningsmåder
En uheldig valg af ingredienser. Disse ingredienser er ikke egnet til fremstillingsmetoden du har valgt, eller du har valgt et forkert tilberedelsesprogram. Ingredienserne er skåret for stort, generelle proportioner af ingredienserne er ikke overholdt. Kogetiden er indstillet forkert (tidberegningen er forkert). Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.	Det er ønskeligt at anvende opskrifter, der gennemprøvede (tilpassede til denne model). Brug kun opskrifter, du virkelig kan stole på. Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Når du tilbereder på damp: Der er for lidt vand i skålen til at sikre en tilstrækkelig dampdensitet.	Hæld vand i skålen præcis i den mængde, der står i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandstanden under tilberedningen.
Ved stegning: Du har hældt for meget olie i skålen. Overskydende fugt i skålen.	Ved almindelig stegning er det nok at dække bunden med tynd lag af olie. Ved friturestegning følg tilsvarende opskrift. Under stegning læg ikke låget på, medmindre det ikke krævet af opskriften. Før stegning skal dybfrosne fødevarer nødvendigvis tøs og drænes af vandet i dem.
Ved kogning: bouillon koger over, ved madlavning af fødevarer med højt syreindhold.	Nogle produkter kræver en særlig håndtering før tilberedning: vask, sautering etc. Følg din valgte opskrift.
Ved bagning (dejen er ikke bagt igennem):	Læg dejen i skålen i et mindre omfang.
Du har lagt for meget dej i skålen.	Tag dejen ud af skålen, drej den og læg ind i skålen igen og fortsæt madlavningen. I fremtiden, når bager, læg mindre dej ind i skålen.

PRODUKTET HAR KOGT FOR MEGET

Du har lavet en fejl i valget af produkttype eller gjort forkert indstilling (beregning) af bagetiden. Størrelsen af ingredienserne er for lille.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Efter madlavning, den færdige ret har stået for længe på auto-opvarmningen.	Det kan ikke anbefales at bruge auto-opvarmningen for længe. Hvis i din model af multikoger kan du slukke denne funktion i forvejen, kan du bruge denne funktion.

UNDER MADLAVNINGEN KOGER PRODUKTET OVER

Ved tilberedning af mælkegrød koger mælken over.	Kvaliteten og egenskaberne af mælk kan afhænge af lokale produktionsforhold. Brug venligst kun ultra-pasteuriseret mælk med et fedtindhold på op til 2,5%. Hvis det er nødvendigt, kan mælken fortyndes lidt med drikkevand, se iøvrigt på.
Ingredienserne var ikke behandlet, eller behandlet forkert (dårlig vask osv.) før madlavningen. Forholdet mellem ingredienserne er ikke opfyldt eller forkert valgt produkttype.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift. Fuldkornsprodukter, kød, fisk og skaldyr skal altid omhyggeligt vaskes til vandet er rent.
Varen kan danne skum	Det er anbefalet at vaske den grundigt, aftage ventil eller lave mad med åbent låg

RETEN BRÆNDER FAST

Efter den foregående madlavning skålen var dårligt rengjort. Skålens non-stick belægning er beskadiget.	Før du begynder at lave mad, sørg for at skålen er rent og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Den samlede mængde af produktet er mindre end det, der anbefales i opskriften.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model).
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.
Ved stegning: du har glemt at hælde olien i skålen; ikke rørte eller vendte retten.	I almindelig stegning hæld lidt vegetabilsk olie i skålen - så det dækker bunden af skålen med et tyndt lag. For ensartet stegning skal der regelmæssigt røres eller vendes gennem en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke væske nok.	Tilsæt mere væske i skålen. Under tilberedningen ikke åbne låget unødigt.
Ved kogning: for lidt væske i skålen (ingrediensproportionerne er ikke overholdt).	Overhold det rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du har ikke smurt indersiden af skålen med olie før tilberedning.	Før du lægger dejen ind skal skålen og bunden af skål smøres med smør eller olie (ikke hælde olie i skålen).

EN SKÅLEN RET ER DEFORMERET UNDER TILBEREDNINGEN

Du har rørt for meget i produkt i skålen.	Under konventionel stegning behøver du ikke røre oftere end en gang hver 5-7. minut.
Kogetiden er for lang.	Reducer tilberedningstiden eller følg opskriften, som er tilpasset til denne model.

BAGVÆRKET ER VÅDT

Uegnede ingredienser, der giver et overskud af fugt (saftige frugter eller grøntsager, frosne bær, creme osv.).	Valg ingredienserne ifølge opskriften. Vær sikker på at vælge som ingredienser der ikke indeholder for meget fugt, eller brug dem i minimumsmængder.
Du har holdt bagværket for længe i en lukket multikoger.	Sørg for at fjerne bagværket straks efter bagning. Hvis det er nødvendigt, kan du lade produktet i multikogeren i en kort tid, med autoopvarmning på.

BAGVÆRKET ER IKKE STEGET

Æg med sukker var pisket dårligt.	Du må anvende opskrifter, der er gennemprøvede (tilpassede til denne model). Valg af ingredienser, metoden for skæring, proportioner ved inlæggelsen, programvalg og madlavningstid skal matche den valgte opskrift.
Dejen med bagepulver i stod for længe.	
Du er har ikke sigtet mel eller dejen var æltet dårligt.	
Fejl under indlæggelsen af ingredienserne.	
Den valgte opskrift er ikke egnet til bagning i denne multikoger.	

I nogle modeller af REDMOND multikoger i programmer "STEW" og "SOUP" ved mangel af væske i skålen slår overophedningsbeskyttelse til. I dette tilfælde stopper programmet og autoopvarmningen slår til.

Vejledende tilberedningstid for forskellige råvarer

Nº	Vare	Vægt, g / mængde	Vandmængde, ml	Tilberedningstid i minutter
1	Filet af svinekad / oksekad (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	20 min / 30 min
2	Lamfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	25 min
3	Hønsfilet (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
4	Frikadeller / koteletter	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Salat rejer, skrællet, kogt og frosset	500	500	5 min
7	Kartofler (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	15 min
8	Gulerødder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	500	35 min
9	Rødbeder (1,5 x 1,5 cm tern)	500	1500	1 time 10 min
10	Grøntsager frosne	500	500	10 min
11	Dampet æg	3 stk.	500	10 min
12	Uovo	3 pz.	500	10 min

i Det skal understreges, at disse tal er vejledende. Den reelle tid kan afvige fra vejledende værdier afhængigt af råvarer kvalitet, samt af dine smagspræferencer.

Råd til brug af temperatur indstillinger i «MULTICOOK»

Driftstemperatur	Råd til brug (se også opskriftsbogen)
35°C	gæring af dej, tilberedning af eddike
40°C	fremstilling af yoghurt
45°C	surdej
50°C	gæring
55°C	fremstilling af parfet
60°C	lavning af grøn te eller babymad
65°C	tilberedning af kød i vakuumpakning
70°C	fremstilling af punch
75°C	pasteurisering, lavning af hvid te
80°C	lavning af gløgg
85°C	lavning af hytteost eller fødevarer, der kræver lang tilberedningstid
90°C	lavning af rød te
95°C	lavning af mælkegrød
100°C	lavning af marenger eller marmelade

Driftstemperatur	Råd til brug (se også opskriftsbogen)
105°C	lavning af kodgele
110°C	sterilisation
115°C	lavning af sukkersirup
120°C	lavning af skaft
125°C	stuvning af kød
130°C	lavning af gryderetter
135°C	ristning af færdigretter med en sprød skårpe
140°C	rygning
145°C	indbagning af grøntsager og fisk i folie
150°C	indbagning af kød i folie
155°C	Bagning af gærdejprodukter
160°C	stegning af fjerkræ
165°C	stegning af bøffer
170°C	stegning i dej, lavning af nuggets og pommes frites

Oversigtstabel for tilberedningsprogrammer (fabriksindstillinger)

Program	Tips for brug	Tilberedningstid - indstillet som standard	Interval af kogetid indstilling - sum	Udsået start	Trøg til klar at koge	Auto opvarmning
COOK/BEANS	Kogning af grøntsager og bælgfrugter	40 min	5 minutter - 8 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af kager, sukkerbrødkager, gryderetter, fyldte kager af gærdej	45 min	10 minutter - 8 timer / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT Stegning af kød	15 min	5 minutter - 2 timer / 1 min			✓
	FISH Stegning af fisk	12 min				
	VEGETABLES Stegning af grøntsager	18 min				
YOGURT	Fremstilling af yoghurt	8 timer	10 minutter - 12 timer / 5 min	✓		
VACUUM	Tilberedning af råvarer i vakuumpakning	2 timer 30 min	5 minutter - 12 timer / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Tilberedning af forskellige retter, temperaturen kan justeres manuelt indenfor et interval fra 35 til 170°C med trin på 5°C	30 min	2 min - 1 time / 5 min 1 time - 15 timer / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT Dampning af kød	40 min	5 min - 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
	FISH Dampning af fisk	25 min				
	VEGETABLES Dampning af grøntsager	30 min				

Program	Tips for brug	Tilberedningstiden standard	Intervaller af kogetid / indstilling af strøm	Udskudt start	Tid til klar at koge	Auto opvarmning
PASTA	Lavning af pasta af forskellige slags hvede; madlavning af pølser, dumplings, ravioli og andre halvfabrikata	8 min	2 min - 1 time / 1 min		✓	✓
PILAF	Tilberedelse af forskellige typer af pilaf	1 time	10 minutter - 2 timer / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Tilberedelse af forskellige korn og tilbehør. Tilberedelse af smuldrende typer grød på vand	35 min	5 minutter - 4 timer / 1 min	✓		✓
SOUP	Tilberedelse af hovedretter	1 time	10 minutter - 8 timer / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Fremstilling af bagt mælk, stuvet kød, skank, sylte, kogdele.	2 timer 30 min	10 minutter - 12 timer / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT Stuvning af kød	1 time	10 minutter - 12 timer / 5 min	✓		✓
	FISH Stuvning af fisk	35 min				
	VEGETABLES Stuvning af grøntsager	40 min				

i I programmet «MULTICOOK» er auto hold-varm funktion ikke tilgængelig, når du installerer temperatur i mellemrum 75 - 170°C.

VI. EXTRA TILBEHØR

Du kan købe extra tilbehør for REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E eller lære nyt om vores nye produkter på REDMOND hjemmeside på www.redmond.company, eller i butikkerne hos autoriserede forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER SERVICECENTERET

Fejlmeddelelse på skærmen	Mulig årsag	Udbedning
E1 - ES	Systemfejl. Muligvis en fejl af styrkort eller thermosensor	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt. I fald problemet ikke løses på denne måde ved en gentagen start, skal autoriseret servicecenter kontaktes.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgængelig for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fundt mellem skålen og varmelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Rengør varmelementet.

i **ADVARSEL!** I tilfælde af enhver fejlfunktion i afsnit Ready for Sky, henvendelse til service center er ikke nødvendig. Kontakt kundeservice REDMOND og få råd fra vores eksperter til at eliminere fejl og / eller fejlfunktion i Ready for Sky. Forslag og kommentarer til afsnittet bliver behandlet og vil indgå i den næste opdatering. Kontaktoplysninger for REDMOND kundeservice i dit land, kan findes på www.redmond.company. Du kan også få hjælp ved at udfylde feedback formularen på denne hjemmeside.

Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brug (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

Bluetooth er et registreret varemærke tilhørende Bluetooth SIG, Inc.

App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande.

Google Play er et registreret varemærke tilhørende Google Inc.



Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen feil på produktet som kommer av bruk som ikke er i samsvar med de tekniske standardene og standardene for sikkerhet.
 - Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Bruk i industriell sammenheng eller all annen misbruk vil bli ansett som brudd på korrekte bruksbetingelser. Dersom dette skulle skje, kan ikke produsenten holdes ansvarlig for mulige konsekvenser.
 - Før tilkobling av apparatet må man forsikre seg om at spenningen i kretsen er den samme som apparatets driftsspenning (se tekniske spesifikasjoner eller produsentens dataplate på apparatet).
 - Bruk en skjøteledning som er laget for apparatets strømforbruk da inkompatibilitet kan føre til kortslutning eller branntilløp.
 - Dette apparatet må være jordtilkoplek. Kople apparatet kun til et riktig installert strømuttak. Dersom dette ikke overholdes kan det føre til fare for elektrisk støt. Bruk kun jordede skjøteledninger.
- STOPP** *FORSIKTIG! Apparatet varmes opp under bruk! Det må utvises forsiktighet for å unngå å komme i berøring med dekslene, bollen eller andre metalldele mens apparatet er i bruk. Beskytt hendene før du håndterer apparatet. For å unngå brannskader, ikke bøy deg over apparatet når lokket tas av.*
- Ta ut apparatkontakten etter bruk, før rengjøring eller flytting. Ta ut strømledningen med tørre hender, og hold den i kontakten, ikke selve ledningen.

- Ikke plasser ledningen over dørkarmen eller nær varmekilder. Ikke vri eller bøy på ledningen, og forsikre deg om at den ikke kommer i kontakt med skarpe gjenstander, samt møbelhjørner eller – kanter.

STOPP

MERK: ved skade på ledningen kan det føre til feil som ikke vil bli dekket av garantien. Dersom ledningen er skadet eller må skiftes ut, ta kontakt med et godkjent servicesenter som kan skifte ut ledningen.

- Apparatet må aldri plasseres på myke overflater eller tildekkes slik at ventilasjonsåpningene blir obstruert.
- Apparatet må ikke brukes utendørs for å forhindre at vann eller andre fremmedlegemer eller insekter kommer inn i apparatet. Dersom dette skjer, vil det føre til alvorlig skade på apparatet.
- Kople alltid fra apparatet, og la det bli avkjølt før rengjøring. Ved rengjøring av enheten, følg retningslinjene for rengjøring og generelt vedlikehold.

STOPP

Apparatet MÅ ALDRI senkes ned i vann eller vaskes under rennende vann!

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten under oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og annet) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.
- Det er ikke tillatt å foreta noen som helst endringer eller justeringer på produktet. Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter. Dersom dette ikke blir overholdt kan det føre til ødeleggelse av apparatet, skade på eiendeler eller fysiske skader.

STOPP

FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdagget defekter på det.

Tekniske spesifikasjoner

Modell.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Kapasitet.....	900 W
Spennning.....	220-240 V, 50/60 Hz
Bollevolum.....	5 l
Bollebelegg.....	kleberfritt keramisk
Skjerm.....	LED
3D-oppvarming.....	finnes
Antall programmer.....	48 (20 automatiske, 28 med manuell innstilling)
Dampventil.....	avtagbar
Indre lokk.....	avtagbart
Dataoverføringsprotokoll.....	Bluetooth v 4.0
Operativsystemer som støttes.....	iOS, Android
Dimensjoner.....	400 x 295 x 265 mm
Netto vekt.....	4,5 kg

Automatiske programmer

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIS /KORN)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (SMÅKOKING)	13. SOUP (SUPPE)
4. PILAF (PILAFF)	14. YOGURT (YOGHURT)
5. FRY – MEAT (STEKING – KJØTT)	15. BAKE (BAKING)
6. FRY – FISH (STEKING – FISK)	16. STEAM – MEAT (DAMPKOKING – KJØTT)
7. FRY – VEGETABLES (STEKING – GRØNNSAKER)	17. STEAM – FISH (DAMPKOKING – FISK)
8. STEW – MEAT (STUING – KJØTT)	18. STEAM – VEGETABLES (DAMPKOKING – GRØNNSAKER)
9. STEW – FISH (STUING – FISK)	19. COOK/BEANS (KOKING /BØNNER)
10. STEW – VEGETABLES (STUING – GRØNNSAKER)	20. REHEAT (OPPVARMING)

Funksjoner

Automatisk oppvarming..... opp til 24 timer	Forsinket start..... opp til 24 timer
Forhåndsavstengning av automatisk oppvarming..... finnes	Blokkering av styringspanel..... finnes

Oversikt over deler



Multikoker.....	1 stk.	Flat skje.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.	Oppskriftsbok oppskrifter.....	1 stk.
Beholder for dampkoking med justerbart volum.....	1 stk.	Bruksanvisning.....	1 stk.
Kurv med avtagbart håndtak for frituresteking.....	1 stk.	Garantibok.....	1 stk.
Målekopp.....	1 stk.	Strømledning.....	1 stk.
Øse.....	1 stk.		

i Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr, samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Innretning av multikokeren A1

1. Apparatets lokk	6. Skrog	11. Målekopp
2. Avtagbart indre lokk	7. Bærehåndtak	12. Beholder for dampkoking med justerbart volum
3. Bolle	8. Avtagbar dampventil	13. Kurv for frituresteking
4. Knapp for å åpne lokk	9. Flat skje	14. Strømledning
5. Styringspanel med skjerm	10. Øse	

Styringspanelet A2

- Knappen "Keep warm/Cancel" ("Oppvarming/Kansellere") – slå på/av oppvarming; aktiviser av programmet "REHEAT"; avbrytelse av tilberedningsprogram; kansellering av alle tidligere gjort innstillinger.
- Knappen "Menu" ("Meny") – valg av et automatisk tilberedningsprogram.
- Knappen  – blokkering av styringspanelet.
- Knappen  – reduisering av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet "MULTICOOK").
- Knappen "Timer/Time delay" ("Tidsur/Forsinket start") – valg av modus for innstilling av tilberedningstid eller forsinket starts tid.

- Knappen "+" – øking av tilberedningstid, forsinket starts tid eller tilberedningstemperatur (i programmet "MULTICOOK").
- Knappen "Select product" ("Valg av produktet") – valg av type matvare i programmer "FRY", "STEW", "STEAM".
- Knappen "Multicook/°C" – valg av programmet "MULTICOOK".
- Knappen "Start/Reheat" ("Oppstart/ Oppvarming") – aktivisering av innstilt tilberedningsmodus; forhåndsavstengning av automatisk oppvarming.
- Skjerm.

Indikatorer på skjermen A2

- Tilberedningsprogrammer.
- Typer matvarer i programmer "FRY", "STEW", "STEAM".
- Valg av temperatur.
- Verdier av temperatur, tilberedningstid eller forsinket starts tid.
- Valg av tilberedningstid; indikator for tilberedningsmodus.
- Valg av forsinket starts tid; indikator for forsinket startsmodus.

I. FØR BRUK

Ta forsiktig ut multikoker ut av boksen. Fjern all emballasje og reklamermerker.

⚠ Ikke fjern varslende klistermerker og klistermerke-pekere (om de finnes) samt skilt med serienummer på ytre del av multikoker! I tillegg det finnes ingen serienummer på multikoker, fratfaller garantert automatisk.

Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.

Tørk ytre deler av multikoker med en våt klut og rens skål med vann. La dem tørke ut. Rengjør hele multikoker før bruk for å hindre fremmed lukt (se "Vedlikehold").

Sett multikoker på jevn og vannrett overflate slik at damp ut av dampventil vil ikke skade vegger, dekorative dekkninger og elektrisk utstyr samt andre elementer og materialer som kan bli skadet av for høy temperatur og fuktighet.



Pass på at alle ytre synlige deler av multikoker-dampkoker har ingen skader og defekter. Det skal ikke være noen fremmede elementer mellom skål og varmelementer.

STOPP OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtaket.

Ikke slå på enheten uten innviden av bollen eller tom bolle – i tillegg av utilsikket start av matlaging programmet vil det føre til en kritisk overoppheting av enheten eller skade non-stick belegg. Før steking produkter, hell litt vegetabilsk eller solsikkeolje i bollen.

II. DRIFT AV MULTIKOKER**Teknologi Ready for Sky**


Teknologi Ready for Sky gjør det mulig å bruke programvare-appen av samme navn til å kontrollere apparatet eksternt fra en smarttelefon eller et nettbrett.


- Last ned programvaren fra App Store eller Google Play (avhengig av operativsystemet) til smarttelefonen eller nettbrettet.
- Slå på Bluetooth v4.0 på mobilenheten.
- Åpne appen Ready for Sky, opprett en konto og følg instruksjonene på skjermen.
- Åpne og oppdatert listen over tilgjengelige apparater for å koble til mobilenheten.
- Fra listen over tilgjengelige apparater velger du den du vil koble deg til. Navnet på enheten er den samme som modellnummeret. Du kan angi et nytt navn eller stoppe installasjonen som standard.
- Bekreft tilkoblingen av det valgte apparatet og følge instruksjonene på skjermen til mobilenheten. Når du kobler til vil symbolene  og  veksle på skjermen til kjelen.

i For at forbindelsen er stabil, bør din mobiltelefon være ikke mer enn 15 meter fra apparatet.

Apparatet styres gjennom et trådløst nett. Adgang til installeringsinstruksjonen for R4S Gateway applikasjon se: www.readyforsky.com/r4sgateway


Blokkering av styringspanel

Multikoker REDMOND SkyCooker RMC-M8005-E er utstyrt med funksjon av blokkering av styringspanel for å beskytte apparat mot misbruk ("blokkering mot barna"). For å slå på blokkeringen trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil lyse og alle andre knapper på styringspanel vil slutte reagere på trykk. Du kan benytte av denne funksjonen når du vil: i ventemodus, når du innstiller et tilberedningsprogram eller etter at programmet ble aktivert.

For å avblokkere styringspanelet trykk på knappen  og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil slukne.


Ikke-flyktig hukommelse

Multikoker SkyCooker RMC-M8005-E er utstyrt med ikke-flyktig hukommelse. Ved kortvarig strømbrydd vil apparat bevare alle dine innstillinger og deretter vil fortsette å virke fra det punktet der det ble avbrutt.

 Hvis strømbrydd er langvarig og det er umulig eller uønskelig å fortsette tilberedningen, koble apparatet fra strømmett. Ved påfølgende tilkobling for å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen "Keep warm/Cancel" og hold den inntil du ser på skjermen melding * - - - -.

Forsinket start

Funksjon "Forsinket start" muliggjør å innstille tiden en rett må være ferdilagt til (med hensyn til kjøringstid av et enkelt tilberedningsprogram). Det er mulig å innstille tiden i omfang opp til 24 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

 Du må ta hensyn til det at forsinket starts tid bør være lengre enn innstilt tilberedningstid, ellers programmet vil begynne å fungere straks etter at du trykker på knappen "Start/Reheat".


For å innstille tiden for forsinket start (bortsett fra programmet "MULTICOOK"):

1. Velg et tilberedningsprogram med å trykke på knappen "Menu".
2. Trykk på knappen "Timer/Time delay", endre tilberedningstid om nødvendig. Trykk på knappen "Timer/Time delay" en gang til. Indikator "Time delay" og forsinket starts tid (tiden som er igjen til slutten på tilberedningen med hensyn til forsinket starts tid) vil bli vist på skjermen.
3. Med å trykke på knapper "-" og "+", reduser eller øk tiden. For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.

 Angående innstilling av tilberedningstid i programmet "MULTICOOK" se tilsvarende avsnitt nedenfor.

Forsinket start er tilgjengelig i alle automatiske tilberedningsprogrammer bortsett fra programmer "FRY" og "PASTA".


Når du innstiller forsinket starts tid bør du ta hensyn til det at tellig av tiden i programmet "STEAM" vil bli begynt bare etter at multikokeren oppnår nødvendig arbeidstemperatur (etter koking av vann).

 Ikke anbefales å bruke forsinket starts funksjon hvis oppskrift inneholder lett bedervelige ingredienser.

Automatisk oppvarming

Denne funksjonen aktiveres straks etter slutten på et tilberedningsprogram (bortsett fra programmet "YOGURT") og kan opprettholde temperaturen for en ferdig rett i omfang 70-75°C i løpet av 24 timer. Når automatisk oppvarming er aktivert vil indikator for knappen "Keep warm/Cancel" lyse og telling av tiden vil bli vist på skjermen. Om nødvendig kan du slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen "Keep warm/Cancel" og holde den i en stund. For forhåndsavstengning av denne funksjonen trykk på knappen "Start/Reheat" og hold den inntil indikator for knappen "Keep warm/Cancel" sluker. For å slå på automatisk oppvarming på nytt trykk en gang til på knappen "Start/Reheat" og hold den (indikator for knappen "Keep warm/Cancel" vil lyse).

Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer (bortsett fra programmer "MULTICOOK" og "REHEAT")


 **VIKTIG!** Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlaging temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUDT å bruke for kokende vann-programmer "BAKE", "FRY".

 Om bruk av programmer "MULTICOOK" og "REHEAT" se tilsvarende avsnitt.

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser i samsvar med oppskriften, legg dem i bollen. Kontroller at alle ingredienser inklusiv væske er under maksimalt skalamerke på bollens indre overflate.
2. Sett bollen i apparatets skrog. Kontroller at den kommer tett innpå varmeelement.
3. Lukk lokket til det klikker. Koble apparatet til strømmett.


 **OPPMERKSOMHET!** Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilsk olje, la alltid lokket av enheten åpne.

4. Ved å trykke på knappen "Menu" velg et ønsket tilberedningsprogram, indikator av det valgte programmet og standardinnstilt tilberedningstid vil bli vist på skjermen. I programmer "FRY", "STEAM" og "STEAM" velg type matvare med å trykke på knappen "Select product": tilsvarende indikator – "MEAT", "FISH" eller "VEGETABLES" og standardinnstilt tilberedningstid vil lyse på skjermen. Tilberedningstid kan endres.
5. Innstilt tiden for forsinket start om ønskelig.
6. Trykk på knappen "Start/Reheat" og hold den i noen få sekunder. Indikatorer for knapper "Start/Reheat" og "Keep warm/Cancel" vil lyse på skjermen. Tilberedningsprosess og nedtelling av tilberedningstid vil bli begynt.
7. Du kan på forhånd slå av automatisk oppvarming med å trykke på knappen "Start/Reheat" og holde den under kjøring av et tilberedningsprogram (indikator for knappen "Keep warm/Cancel" vil slukne). Du kan på nytt aktivere denne funksjonen med å trykke på knappen "Start/Reheat" en gang til.
8. Etter slutten på tilberedningsprogram vil du høre et lydsignal. Deretter avhengig av innstillingene vil apparatet gå over til modus av automatisk oppvarming (telling av oppvarmingstid vil bli vist på skjermen) eller til ventemodus.
9. For å avbryte tilberedningsprosess, kansellere et valgt tilberedningsprogram eller å slå av automatisk oppvarming trykk på knappen "Keep warm/Cancel" og hold den i en stund.

 For resultater av høy kvalitet, blir du tilbudt å bruke oppskrifter for matlaging fra cook book leveres med REDMOND multikoker SkyCooker RMC-M8005-E, som er utformet spesielt for denne modellen.

For å endre tilberedningstid:

1. Etter valg av et tilberedningsprogram trykk på knappen "Timer/Time delay". Indikator "Timer" vil lyse på skjermen og sifrer som betyr tiden vil blinke.
2. Innstilt en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen "+" eller "-". For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
3. Etter at du er ferdig med å innstille tilberedningstid (sifrer på skjermen fortsetter å blinke) gå over til et neste etapp. For å kansellere tidligere gjort innstillinger trykk på knappen "Keep warm/Cancel", og innfør alle innstillinger på nytt.


 Ved manuell innstilling av tilberedningstid bør du ta hensyn til et eventuelt tidsomfang og endringstrinn fortsatt av tilberedningsprogrammet. I enkelte programmer vil nedtelling av tilberedningstid bli begynt bare etter at apparatet oppnår en innstilt arbeidstemperatur.

Programmet "MULTICOOK"

Dette programmet er utviklet for tilberedning av praktisk talt alle retter med brukerinnstilte tilberedningstemperatur (fra 35 opp til 170°C med et endringstrinn på 5°C) og tilberedningstid (fra 2 minutter opp til 15 timer med et endringstrinn på 1 minutt for et intervall opp til 1 time og på 10 minutter for et intervall mer enn 1 time).

 Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i programmet "MULTICOOK" hvis den innstilte tilberedningstemperatur ikke overstiger 75°C.

1. Følg avsnitt 1-3 i delen "Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer".
2. Trykk på knappen "Multicook/°C". Du vil se på skjermen verdien for tilberedningstemperatur (standardinnstilt verdien er 100°C). Med å trykke på knapper "-" eller "+" kan du innstille temperaturverdien.
3. Om 2-3 sekunder etter innstilling av temperatur vil indikator "Timer" lyse på skjermen og sifrer for standardinnstilt tilberedningstid (30 minutter) vil begynne å blinke.
4. Hvis du ikke innstiller en ønsket tilberedningstemperatur, trykk på knappen "Keep warm/Cancel" og hold den inntil du hører et lydsignal, deretter gjenta innstillingen.
5. Innstilt en ønsket tidsverdi med å trykke på knappen "+" eller "-". For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
6. Om nødvendig kan du innstille forsinket starts tid med å trykke på knappen "Timer/Time delay". Du vil se på skjermen indikator "Time delay" og tiden som er igjen til slutten på tilberedningen inklusiv forsinket starts tid. Du kan endre tidsverdien med å trykke på knapper "-" eller "+". For å raskt endre verdien trykk på en tilsvarende knapp og hold den i en stund.
6. Videre følg avsnitt 6-8 i delen "Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer".

 Hvis du bruker MULTICOOK program for kokende vannet (for eksempel, når matlaging produkter), er det FORBUDT å sette matlaging temperatur på over 100°C.

Programmet "RICE/GRAIN"

Anbefales for koking av ris og smuldrende grøt av ulike typer gryn, samt for lagning av forskjellige sideretter. Standardinnstilt tilberedningstid er 35 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 4 timer med et endringstrinn på 1 minutt.

Programmet "SLOW COOK"

Anbefales for tilberedning av steamed melk, stuet kjøtt, eisbein, kabaret. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet "PILAF"

Anbefales for tilberedning av pilaff med kjøtt, fisk eller grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet "FRY"

Anbefales for steking av kjøtt, fisk og sjomat samt grønnsaker. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): "MEAT" – 15 minutter, "FISH" – 12 minutter, "VEGETABLES" – 18 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 1 minutt. Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet "STEW"

Anbefales for stuing av kjøtt, fisk. Sjomat og grønnsaker samt andre produkter som krever lang varmebehandling. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen "Select product"): "MEAT" – 1 time, "FISH" – 35 minutter, "VEGETABLES" – 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet "PASTA"

Anbefales for koking av spaghetti, egg og pølser. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 2 minutter opp til 1 time med et endringstrinn på 1 minutt.

Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Hell vann opp i bollen. Kontroller at vannivået er under det maksimale merket på bollens innvendige overflate. Følg avsnitt 2-7 i delen "Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer". Etter koking av vann vil du høre et lydsignal. Forsiktig åpne lokket og legg matvarene i kokende vann, så lukk lokket til det klikker. Trykk på knappen "Start/Reheat". Det innstilte tilberedningsprogrammet vil bli aktivert og nedtelling av tilberedningstid begynt. Videre følg avsnitt 8-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

i Ved tilberedning av noen matvarer dannes skum. For å unngå at den koker over av bollen kan du åpne lokket om noen få minutter etter at matvarene er lagt i kokende vann.

Programmet "VACUUM"

Dette programmet er spesielt designet for å koke matvarer i vakuumpakke. Standardinnstilt tilberedningstid er 2 timer 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 10 minutter.

Programmet "SOUP"

Anbefales for tilberedning av ulike supper samt kompotter og drikkevarer. Standardinnstilt tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet "YOGURT"

Anbefales for tilberedning av yoghurt og deigheving. Standardinnstilt tilberedningstid er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 12 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Automatisk oppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Programmet "BAKE"

Anbefales for baking av kjeiks, ulike kaker av forskjellige typer deig. Standardinnstilt tilberedningstid er 45 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 10 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

i Når du baker brød er det anbefalt å slå av automatisk oppvarming på alle etapper av baking.

Programmet "STEAM"

Anbefales for dampkoking av kjøtt, tilberedning av dietske retter samt barnemat. Standardinnstilt tilberedningstid er avhengig av valgt underprogram (innstilles med trykk på knappen «Select product»): "MEAT" – 40 minutter, "FISH" – 25 minutter, "VEGETABLES" – 30 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 2 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

For tilberedning av retter i dette programmet bruk en spesiell beholder med justerbart volum (inkludert i leveringssett):

1. Hell 600-1000 ml vann opp i bollen.
2. Sett beholderens innvendig bolle i ytre ramme slik at knaster på bollens kanter var inne i sporene. Det er 2 tyre sporene på innvendig side av rammen for å regulere høyde og tilsvarende beholderens volum.
3. Sett beholderen inn i bollen.
4. Mål og forbered ingrediensene ifølge oppskriften, legg dem jevnt i beholderen.
5. Følg avsnitt 2-9 i delen «Generell handlingsmåte ved bruk av automatiske programmer».

Programmet "COOK/BEANS"

Anbefales for koking av grønnsaker og bønner. Standardinnstilt tilberedningstid er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig i tidsomfang fra 5 minutter opp til 8 timer med et endringstrinn på 5 minutter.

Programmet "REHEAT"

Anbefales for oppvarming av ferdige retter. Programmet varmer en rett opp til 70-75°C og opprettholder den varm i løpet av 24 timer. Det er telling av oppvarmingstid i programmet. Du kan manuelt avbryte oppvarming om nødvendig.

Forsinket start er ikke tilgjengelig i dette programmet.

6. Legg en ferdig rett i bollen. Sett bollen i apparatets skrog og kontroller at den kommer tett innpå varmeelement. Lukk lokket til det klikker. Koble apparat til strømmet.
7. Trykk på knappen "Keep warm/Cancel" og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil lyse, oppvarming og telling av oppvarmingstid vil bli begynt. Etter slutten på programmet vil du høre et lydsignal. Apparat vil gå over til ventemodus.
8. For å avbryte oppvarming trykk på knappen "Keep warm/Cancel" og hold den inntil du hører et lydsignal. Knappens indikator vil sløkke.



Programmet "REHEAT" kan opprettholde en rett i varm tilstand opp til 24 timer, men det er ikke anbefalt å la retten stå varm mer enn 2-3 timer, fordi det kan føre til endring av rettens smakegenskaper.

III. YTTELIGGERE FUNKSJONER

- Deigheving
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av kvarg og ost
- Pasteurisering av flytende matvarer
- Sterilisering av kjøkkenutstyr og personlige eiendeler

IV. VEDLIKEHOLD

- Før du begynner å rengjøre apparatet kontroller at det er koblet fra strømmet og fullstendig avkjølt.
- For rengjøring bruk myk klut og milde oppvaskmidler. Vi anbefaler å rengjøre apparat straks etter bruk.



Det er forbudt å rengjøre apparatet med slipepasta, skuresvamp og kjemiske aggressive stoffer. Det er forbudt å dyppe apparatet i vann eller plassere det under rennende vann!

- Før første gangs bruk eller for å fjerne matlukt etter matlaging anbefaler vi å koke i bollen halvdel sitron i programmet «STEAM» – «FISH» med standardinnstilt tid.
- Bollen og aluminium lokk bør rengjøres etter hver bruk. Bollen kan vaskes opp i oppvaskmaskin. Etter rengjøring tørk grundig bollens utvendig overflate.
- Dampventilen bør også rengjøres etter hver bruk. For å rengjøre dampventilen forsiktig ta den av og avmonter den, deretter vask grundig under rennende vann og tørk, monter i motsatt rekkefølge og sett den på plass.
- Under matlaging kan dannes kondensat som i denne modellen blir samlet opp i et spesielt hulrom rundt bollen. Kondensaten kan lett fjernes med et håndkle eller en serviett.

For å ta det indre lokket av:

9. Åpne mittkokerens lokk, trykk på 2 plaståsene som ligger på lokaets innvendig side inntil lokket løsner seg. Tørk overflater av begge lokkene med en fuktig klut, vask avtagbart lokk om nødvendig med oppvaskmidler.
10. Etter rengjøring sett lokk i nedre sporene og sett det sammen med hovedlokk, trykk på øvre del av indre lokk til det klikker. Det indre lokket må bli tett festet.

For å ta dampventilen av, forsiktig trekk utvendig kappe i knasten i fordypning på lokket foran og oppover. Snu dampventilen, åpne en plastås på indre side i retning av pilen og ta innvendig kappe av. Vask begge deler av dampventilen og monter den i motsatt rekkefølge. Ikke vri heller trekk dampventilens gummi når du renser den eller setter den på plass for å unngå riving **A3**.

V. TIPS FOR TILBEREDNING

Tilberedningsfeil og måter å eliminere dem

Nedenfor vist de typiske feilene som blir gjort ved matlaging i multikokere, samt mulige årsaker av disse feilene og måter å eliminere dem.

RETTE ER IKKE HELT FERDIG

Mulige årsaker	Løsning
Du glemte å lukke lokket på multikokeren eller lukket det ikke tett, slik at tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Ikke åpne lokket under tilberedning om det ikke er nødvendig. Lukk lokket til det klikker. Kontroller at det er ikke noe som hindrer at lokket blir tett lukket og at tetningsgummi på det indre lokket er ikke deformert.
Bollen og varmelementet kommer ikke i kontakt med hverandre, derfor tilberedningstemperaturen ikke var høy nok.	Bollen må installeres inn i multikokerens utvendig kjele jevnt, bollens bunn må ligge tett til oppvarmingskive. Kontroller at det er ikke noen fremmedlegemer i multikokerens arbeidskammer. Unngå forurensninger av oppvarmingskive.
Feil valg av rettens ingredienser. De valgte ingrediensene ikke passer til tilberedningsmåte eller tilberedningsprogrammet du har valgt. Du har skåret opp ingredienser i altfor store stykker. Feilaktige mengder ingredienser. Tilberedningstid er feil innstilt (beregnet). Den valgte oppskriften passer ikke for tilberedning i denne multikokeren.	Det er ønskelig å bruke oppskrifter som er gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen). Bruk oppskrifter du virkelig kan stole på. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Når du dampkoker: det er altfor lite vann i bollen for å gi en tilstrekkelig damptrykk.	Hell i bolle så mye vann som anbefalt i oppskriften. Hvis du er i tvil, sjekk vannivået under tilberedningsprosess.
Når du steker: Det er altfor mye vegetabilsk olje i bollen. Det er altfor mye væske i bollen.	Ved vanlig steking er det nok når oljen dekker bunn av bolle med et tynt lag. Ved fritysteking følg instruksjonene i oppskriften. Når du steker, ikke lukk lokk på multikokeren hvis det er ikke anbefalt i oppskriften. Frosne matvarer før steking skal tines og vannet fra dem bør rennes.
Når du koker: kraften koker over når du koker matvarer med høyt surhetsnivå.	Noen produkter krever spesiell behandling for koking: de bør vaskes, stekes på middels sterk varme til de er møre osv. Følg instruksjonene i den valgte oppskriften.
Når du baker (deigen er ikke gjennombakt):	Under heving klistret deigen seg fast til det indre lokket og blokkerte dampventilen.
	Du har lagt altfor mye deig inn i bollen.
	Legg mindre mengden deig inn i bollen.
	Ta deigen ut av bollen, vett den og legg inn i bollen igjen, deretter forsett baking til brødet eller kake blir ferdig. I fremtiden legg inn i bollen mindre mengde deig når du baker.

MATEN ER OVERKOKT

Feil valgt matvare eller feil innstilt (beregnet) tilberedningstid. For liten størrelse av ingrediensene.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Ferdig rett etter tilberedning var altfor lenge automatisk oppvarmet.	Det er ønsket å bruke automatisk oppvarming i altfor lang tid. Du kan slå av denne funksjonen på forhånd hvis det er mulig i din multikoker.

MATAN KOKER OVER UNDER KOKING

Når du lager melkegrøt koker melken over.	Kvaliteten og egenskaper av melk kan være avhengig av sted og forhold den ble produsert. Vi anbefaler å bruke bare ultra-pasteurisert melk med et fettinnhold på opp til 2,5%. Om nødvendig, kan melken fortynnes litt med drikkevann.
---	--

Ingredienser ble ikke behandlet før koking eller feil behandlet (dårlig vasket osv.). Mengder ingredienser er ikke overholdt eller feilaktig valgt type matvare.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften. Fullkorn matvarer, kjøtt, fisk og sjømat bør alltid grundig vaskes til vannet er klart.
Fødevarer danner skum	Det er anbefalt å skylle den grundig, ta ventilen av eller lage med et åpent lokk.

MATEN ER SVIDD

Bollen var dårlig rengjort etter forrige matlaging. Bollens non-slipp belegg er skadet.	Før du begynner å koke, kontroller at bollen er grundig rengjort og at bollens non-slipp belegg er ikke skadet.
Det totale volumet av matvaren er mindre enn det er anbefalt i oppskriften.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.
Når du steker: du har glemt å helle olje i bollen; ikke rørt eller ikke vettet maten som stekes.	Ved vanlig steking hell i bollen litt vegetabilsk olje, slik at den dekker bollens bunn med en tynt lag. For jevn steking bør du regelmessig røre eller vette matvarer i bollen om jevne mellomrom.
Stuing: det er ikke nok væske i bollen.	Tilsett mer væske inn i bollen. Under stuing ikke åpne lokket hvis det ikke er nødvendig.
Når du koker: det er altfor lite væske i bollen (rettens ingredienser i feil mengde).	Kontroller at det er det riktige forholdet mellom væske og faste ingredienser.
Når du baker: du har ikke smurt bollens indre overflate med smør før baking.	Før du legger deigen inn i bollen smør bollens vegger og bunn med smør eller olje (ikke hell olje i bollen!).

INGREDIENSER MISTET DERES OPPRINNELIGE OPPSKÅRET FORM

Du rorte ingredienser i bollen altfor ofte.	Ved vanlig steking rør ingrediensene ikke oftere enn en gang hver 5-7 minutter.
Den innstilte tilberedningstid er altfor lang.	Reduser tilberedningstid eller bruk en oppskrift som er tilrettelagt for denne modellen.

BAKVERK ER FUKTIG

Du har brukt uegnede ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet (saftige frukter eller grønnsaker, frosne bær, rømme, osv.)	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften. Ikke velg ingredienser som inneholder overskudd av fuktighet eller bruk dem i minimale mengder.
Ferdig bakverk ble stående altfor lenge i lukket multikoker.	Ta bakverket ut av multikoker straks etter det ble ferdig. Om nødvendig kan bakverket stå på automatisk oppvarming i multikoker i kort tid.

BAKVERK HAR IKKE HEVET SEG

Egg med sukker er dårlig pisket.	Bruk gjennomprøvd (tilrettelagt for denne modellen) oppskrift. Valg av ingredienser, skjæringsmåte, mengder, programvalg og tilberedningstid må tilsvare den valgte oppskriften.
Deig med tilsatt bakepulver har stått altfor lenge.	
Du har ikke siket mel eller deigen var dårlig etlet.	
Feil legging av ingrediensene i apparatet.	
Den valgte oppskriften passer ikke til baking i denne modellen.	

En rekke modeller av multikokere REDMOND er utstyrt med en spesiell funksjon i programmer "STEW" og "SOUP" som ak-tiverer vernet mot apparatets overoppheting ved mangel av væske i bollen. I dette tilfelle stanser tilberedningsprogram og multikoker går over til automatisk oppvarming.

Anbefalt tid for dampkoking av forskjellige matvarer

	Matvare	Vekt, gram/ mengde	Mengde vann, ml	Tilberedningstid, min
1	Svinefilet/ oksefilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammefilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kyllingfilet (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Kjøttkaker/kjøttboller	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filet)	500	500	10 min
6	Reker, rensede, kokte og frosne	500	500	5 min
7	Poteter (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Gulrot (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Rødbete (skåret i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 time 10 min
10	Frosne grønnsaker	500	500	10 min
11	Egg	3 stk.	500	10 min

i Du bør ta hensyn til at det er kun generelle anbefalinger. Den reelle tilberedningstid kan være forskjellig fra de anbefalte verdiene avhengig av kvaliteten på en bestemt matvare samt dine smakpreferanser.

Anbefalinger for bruk av forskjellige temperaturer i programmet «MULTICOOK»

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk (se også en oppskriftsbok)
35°C	Deigheving, lagning av eddik
40°C	Tilberedning av yoghurt
45°C	Syring
50°C	Gjæring
55°C	Tilberedning av fløtekaramell
60°C	Tilberedning av grønn te eller barnemat
65°C	Koking av kjøtt i vakuumpakking
70°C	Tilberedning av punsj
75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
80°C	Tilberedning av gløgg
85°C	Tilberedning av kvarg eller retter som krever lang tilberedningstid
90°C	Tilberedning av rød te
95°C	Tilberedning av melkgrot
100°C	Tilberedning av marengs eller syltetøy
105°C	Tilberedning av kabaret
110°C	Sterilisering
115°C	Tilberedning av sukker sirup

Arbeidstemperatur	Anbefalinger for bruk (se også en oppskriftsbok)
120°C	Tilberedning av elsein
125°C	Tilberedning av lapskaus
130°C	Tilberedning av pudding
135°C	Steking av ferdige retter for å få en sprø skorpe
140°C	Røyking
145°C	Baking av grønnsaker og fisk (i folie)
150°C	Baking av kjøtt (i folie)
155°C	Baking av gjærdeig
160°C	Steking av fugl
165°C	Steking av biff
170°C	Steking i røre, tilberedning av pomme frites og naggets.

Oppsummerede tabell for tilberedningsprogrammer (fabrikkinstillinger)

Programmet	Anbefalinger for bruk	Standard innstillt tilberedningstid	Omtrentlig omfang av tilberedningsstid/ et endringstrinn	Forsinkel start, time	Venting på oppsett av andedsparametre	Automatisk oppvarming
COOK/BEANS	Koking av grønnsaker og bønner	40 min	5 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av kjeks, puddinger, kaker av gjærdeig	45 min	10 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
	MEAT	Steking av kjøtt	15 min			
FRY	FISH	Steking av fisk	12 min	5 min – 2 timer / 1 min		✓
	VEGETABLES	Steking av grønnsaker	18 min			
YOGURT	Tilberedning av yoghurt	8 timer	10 min – 12 timer / 5 min	✓		
VACUUM	Koking av matvarer i vakuumpakke	2 timer 30 min	5 min – 12 timer / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Tilberedning av ulike retter i temperaturomfang 35-170°C med et endringstrinn på 5°C	30 min	2 min – 1 time / 5 min 1 time – 15 timer / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Dampkoking av kjøtt	40 min			
	FISH	Dampkoking av fisk	25 min	5 min – 2 time / 5 min	✓	✓
	VEGETABLES	Dampkoking av grønnsaker	30 min			
PASTA	Tilberedning av pasta av ulike hvetesorter, koking av pølser, pelmeni og andre halvfabrikata.	8 min	2 min – 1 time / 1 min		✓	✓
PILAF	Tilberedning av ulike typer pilaff	1 time	10 min – 2 timer / 5 min	✓		✓

NOR

Programmet	Anbefaling for bruk	Standard innstilt tilberedningstid	Omfang av tilberedning / et endringstid	Forsiktig start, time	Venting på autooppvarmning	Automatisk oppvarming
RICE/GRAIN	Tilberedning av forskjellige gryn og sideretter. Koking av smuldrende grøt på vannbasis.	35 min	5 min - 4 timer / 1 min	✓		✓
SOUP	Tilberedning av ulike supper	1 time	10 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Tilberedning av steamet melk, kjøtt, eisebein, kabaret.	2 timer 30 min	10 min - 12 timer / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Stuing av kjøtt	1 time	10 min - 12 timer / 5 min	✓	✓
	FISH	Stuing av fisk	35 min			
	VEGETABLES	Stuing av grønnsaker	40 min			

i Automatisk oppvarming er tilgjengelig i programmet "MULTICOOK" ved tilberedningstemperatur 75-170°C.

VI. YTTERLIGGERE TILBEHØR

Du kan kjøpe ytterligere tilbehør til multikoker REDMOND SkyCooker RMC-M8005-E eller få vite om nye produkter REDMOND på webside www.redmond.company eller i butikker av autoriserte forhandlere.

VII. FØR DU KONTAKTER ET SERVICESENTER

Feil indikator på vise	Mulige feil	Retting av feil
E1 - E5	Systemfeil. Mulig svikt av styreenheten eller temperatursensoren.	Koble apparatet fra strømmettet, la den bli avkjølt. Lukk lokket tett. Hvis feilen vedvarer når du kobler multikokeren til strømmen igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømmettet.	Sjekk spenning i strømmettet.
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmelementet.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmelementet er skitten.	Slå apparatet av strømmettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmelementet.

i NB! Hvis det oppstår noen feil i bruken av appen Ready for Sky, er det ikke nødvendig å henvende seg til et servicesenter. Henvend deg til REDMONDs tekniske støttejeneste og få råd hos våre spesialister om hvordan feilen i Ready for Sky kan fjernes. Dine forslag og bemerkninger angående appens arbeid, tar vi i betraktning når vi igjen fornyer appen. Kontaktinformasjonen til REDMONDs tekniske støttejeneste i ditt land kan du finne på nettstedet www.redmond.company. Du kan også få hjelp ved å skrive en melding på dette nettstedet.

Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forurensningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

Bluetooth er det registrerte varemerket til Bluetooth SIG, Inc.
App Store er tjenestemerket til Apple Inc., registrert i USA og andre land.
Google Play er det registrerte varemerket til Google Inc.



Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av non-chalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänningen som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons).
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

STOP **OBSERVERA!** Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning och även under rensning eller när du flyttar den. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

STOP **KOM IHÅG:** Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetsgång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner.

STOP **Det är absolut FÖRBJUDET att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!**

SWE

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utföras av barn utan tillsyn av vuxna.
 - Förpackningsmaterial (plast, frigitolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
 - Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra i dennes konstruktion. All reparations- och servicearbetet skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.
- STOP** **OBSERVERA!** Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.

Tekniska specifikationer

Modell	SkyCooker RMC-M800S-E
Effekt	900 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Skållkapacitet	5 l
Skållbeläggning	anti-häftkeramisk
Display	ljusdiod
3D-uppvärmning	finns
Antalprogram	48 (20 automatiska, 28 manuella)
Ängventi	löstagbar
Inre lock	löstagbart
Dataöverföringsprotokoll	Bluetooth v4.0
Stöd på operativsystem	iOS, Android
Mått	400 × 295 × 265 mm
Nettvikt	4,5 kg

Automatiska program

- | | |
|--|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA |
| 2. RICE/GRAIN (RIS/GRYN) | 12. VACUUM (VAKUUM) |
| 3. SLOW COOK (BRÄSERING) | 13. SOUP (SOPPA) |
| 4. PILAFF (PILAFF) | 14. YOGURT (YOGHURT) |
| 5. FRY - MEAT (STEKNING - KÖTT) | 15. BAKE (BAKNING) |
| 6. FRY - FISH (STEKNING - FISK) | 16. STEAM - MEAT (ÅNGKOKNING - KÖTT) |
| 7. FRY - VEGETABLES (STEKNING - GRÖNSAKER) | 17. STEAM - FISH (ÅNGKOKNING - FISK) |
| 8. STEW - MEAT (STYVNING - KÖTT) | 18. STEAM - VEGETABLES (ÅNGKOKNING - GRÖNSAKER) |
| 9. STEW - FISH (STYVNING - FISK) | 19. COOK/BEANS (KOKNING/BÖNOR) |
| 10. STEW - VEGETABLES (STYVNING - GRÖNSAKER) | 20. REHEAT (UPPVÄRMNING) |

Funktioner

Automatisk varmhållning	upp till 24 timmar	Senareläggning av start	upp till 24 timmar
Preliminär avstängning av autovarmhållning	finns	Kontrollpanelens blockering	finns

Översikt




Multikokare	1 st.	Plattsked	1 st.
Skål	1 st.	Bok recept	1 st.
Container för ångkokning med justerad volym	1 st.	Bruksanvisning	1 st.
Korg med löstagbart handtag för fritering	1 st.	Servicebok	1 st.
Måttbägare	1 st.	Elsladd	1 st.
Slev	1 st.		

i Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar. De tekniska egenskaperna tillät fel på ±10%.

Delar av multikokare A1

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|---|
| 1. Apparatus lock | 6. Hus | 11. Måttbägare |
| 2. Löstagbart inre lock | 7. Handtag att överföra apparaten | 12. Container för ångkokning med justerad volym |
| 3. Skål | 8. Löstagbar ängventil | 13. Korg för fritering |
| 4. Knapp för att öppna lock | 9. Plattsked | 14. Elsladd |
| 5. Kontrollpanel med display | 10. Slev | |

Kontrollpanel A2

- Knapp "Keep warm/Cancel" ("Varmhållning/Avbryta") för att sätta igång/stänga av varmhållningsfunktion; sätta på "REHEAT" programmet; avbryta matlagningsprocessen; nolla de sparade justeringarna.
- Knapp "Menu" ("Meny") för att välja ett automatiskt matlagnings program.
- Knapp  för att blockera kontrollpanelen.
- Knapp  för att minska matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).
- Knapp "Timer/Time delay" ("Timer/Senarelagd start") för att sätta på matlagningstid eller tid av senarelagd start.
- Knapp  för att öka matlagningstid, tid av senarelagd start eller temperatur (i "MULTICOOK" programmet).

- Knapp "Select product" ("Välja produkter") för att välja bland typer av produkter i "FRY", "STEW", "STEAM" programmen.
- Knapp "Multicook/C" för att välja "MULTICOOK" programmet.
- Knapp "Start/Reheat" ("Sätta på/Uppvärmning") för att sätta på det utvalda tillagningsläget; preliminärt avstänga funktion av automatisk uppvärmning.
- Display.

Indikatorer på display A2

- Matlagningsprogram.
- Välja typer av produkter i "FRY", "STEW", "STEAM" programmen.
- Välja temperatur.
- Sätta på temperatur, matlagningstid eller senarelagd start.
- Välja matlagningstid; indikation för tillagningslägen.
- Välja tid av senarelagd start; indikation för senareläggning av start.

I. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Ta försiktigt varan och dess tillbehör ut ur lådan. Ta bort alla förpackningsmaterial och reklamdekal.

⚠ Det är obligatoriskt att behålla alla förvarningsdekal samt anvisningsdekal (om sådana finns) och en skylt med modellens serienummer som finns på apparatens kropp på deras platser! Om serienumret saknas på apparaten förlorar man då rätten till garantiservice automatiskt.

Efter transporter eller förvaring i låg temperatur behövs det att låta apparaten finnas i rumstemperatur i inte mindre än 2 timmar innan man sätter på apparaten.

Torka av apparatens kropp med en fuktig trasa och tvätta skålen, låt dem torkas ut. För att undvika främmande lukt rengör hela apparaten innan du använder apparaten för första gången (Se "Rengöring och förvaring av apparaten").

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta så att varma ångan som kommer ut ur ängventilen inte träffar tapeter, prydnadsbeläggningar, elektroniska apparater och andra artiklar eller material som kan skadas av hög fuktighet eller av hög temperatur.

Före användning bli övertygad att yttre och synliga delar av multikokare-tryckkokaren har inga skador eller andra fel. Främmande föremål får inte finnas mellan skålen och uppvärmningselementet.



STOP Lystring! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

Så inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagningsprogrammet startas oavsiktligt kommer det att leda till en kritisk överhettning av enheten eller skada non-stick-beläggningen. Innan du steker produkter, håll lite vegetabilisk eller solrosolja i skålen.

II. MULTIKOKARENSBRUK

Med teknik Ready for Sky


Med teknik Ready for Sky kan du använda programvarappen med samma namn för att fjärrstyra enheten från en smarttelefon eller en surfplatta.

- Ladda ner programvaran från App Store eller Google Play (beroende på ditt operativsystem) på din smarttelefon eller din surfplatta.
- Aktivera Bluetooth v4.0 på din mobila enhet.
- Öppna appen Ready for Sky, skapa ett konto och följ instruktionerna på skärmen.
- Öppna och uppdatera listan med tillgängliga enheter att ansluta till den mobila enheten.
- Från listan över tillgängliga enheter väljer du den som ska anslutas. Namnet på enheten är detsamma som modellnumret. Du kan ange ett nytt namn eller avbryta installationen automatiskt.
- Bekräfta anslutningen av den valda enheten och följ instruktionerna på skärmen på din mobila enhet. När den ansluts, visas de växlande symbolerna  och  på multispisens display.

i För att anslutningen skalla vara stabil bör den mobila enheten vara inom 15 meters räckhåll från apparaten.

Kontroll över apparaten via ett trådlöst nätverk. Anvisning för RAS Gateway appens installation är tillgänglig via länken: www.readyforsky.com/rasgateway


Blockerakontrollpanel

Multikokare REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E har en funktion av kontrollpanelens blockerings mot ett oavssett bruk ("blockering mot barn"). För att sätta på blockeringen tryck och håll på  knappen tills en ljudsignal hörs. Indikatoren för knappen ska tända, sedan ska övriga knappar stoppa fungera vid trycket. Denna funktion kan användas när som helst: i vänteläge, när väljer matlagningsprogram eller efter dess start.

För att deblockera kontrollpanelen tryck och håll på  knappen tills en ljudsignal hörs. Indikator för knappen ska slockna.


Energiberoende minne

Multikokare SkyCooker RMC-M800S-E har ett energieroende minne. Vid en kort strömbrytning ska apparaten spara justeringarna och fortsätta processen på samma steg då apparaten avbrutits.

 Om elströmmen är avkopplad vid en lång tid och det är omöjligt eller oönskat att fortsätta tillagningsprocessen, koppla apparaten loss av elnätet. Vid nästa användning tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen, för att nolla justeringarna tills en indikator "-- --" tänds på displayen.

Senareläggning av start

Funktionen av senarelagd start tillåter att sätta på tidsintervall då maträtten ska tillagas klar (sammanlagt med tid av matlagningsprogrammet). Det är möjligt att sätta på tid upp till 24 timmer med justeringsdelning i 5 minuter.

 Det är nödvändigt att kontrollera att tid av senarelagd start inte är längre än matlagningstid, annars ska programmen sättas igång strax efter att "Start/Reheat" knappen har tryckts.

Förättsättas på tid av senarelagd start (förutom "MULTICOOK" programmet):

1. Välj matlagningsprogram genom att trycka på "Menu" knappen.
2. Tryck på "Timer/Time delay" knappen, vid behov justera matlagningstid. Tryck på "Timer/Time delay" knappen en gång till. En indikator för "Time delay" och tid av senarelagd start ska tända på displayen (restande tid före slutet av matlagningsprocessen, sammanlagt med tid av senarelagd start).
3. Tryck på "-" och "+" knapparna för att minska eller öka tid. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.

 För att sätta på matlagningstid i "MULTICOOK" programmet se ett motsvarande avsnitt nedan.

Funktion av senarelagd start är tillgänglig i alla automatiska matlagningsprogram, förutom "FRY" och "PASTA" programmen.

När sätter på tid av senarelagd start kontrollera att uppräkning i "STEAM" programmet börjar endast när multikokaren uppnår den nödvändiga arbetstemperaturen (efter att vattnet har kokat).



Det rekommenderas inte att använda senarelagd start om receptet innehåller lättfördärliga ingredienser.


Autovarmhållning


Denna funktion sätts på automatiskt strax efter matlagningsprogrammet är klart (förutom "YOGURT" programmet) och kan hålla temperatur av en färdig rätt vid 70-75°C inom 24 timmar. När funktionen är igång ska indikator för "Keep warm/Cancel" knappen tända, på displayen ska uppräkning av matlagningstid i detta program visas.

Vid behov kan automatiska varmhållningen avstängas, om du trycker och håller på "Keep warm/Cancel" knappen.

För att preliminärt avstänga denna funktion vid utföring av matlagningsprogrammet tryck och håll på "Start/Reheat" knappen tills indikator för "Keep warm/Cancel" knappen slocknar. För att sätta på autovarmhållning tryck och håll på "Start/Reheat" knappen en gång till (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska tända).

Allmänna regler när man använder automatiska matlagningsprogram (förutom "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen)

 **VIKTIGT!** Om du använder apparaten för att koka vatten (till exempel när du lagar mat), Ställ inte in tillagningstemperaturen över 100°C. Detta kan leda till överhettning och brott på apparaten. Av samma anledning är det förbjudet att använda för kokande vattenprogram "BAKE", "FRY".

 Om "MULTICOOK" och "REHEAT" programmen se de motsvarande avsnitten.

1. Förbered (måta) all nödvändiga ingredienser enligt receptet, häll dem in i skålen. Kontrollera att alla ingredienser placeras under ett minimalt märke på skalan på inre delen av skålen.
2. Sätt skålen in i apparatens hus. Kontrollera att den rör rätt värmeelementet.
3. Stäng locket av multikokaren tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.



Lystrning! Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten Öppet.

4. Tryck på "Menu" knappen för att välja det nödvändiga matlagningsprogrammet, indikator för ett motsvarande program och en standard matlagningstid ska tända på displayen. I "FRY", "STEW" och "STEAM" programmen tryck på "Select product" knappen för att välja typer av produkter: på displayen ska en motsvarande indikator tända - "MEAT", "FISH" eller "VEGETABLES" och en standard matlagningstid. Matlagningstid kan justeras.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start.
6. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen. Indikatorer för "Start/Reheat" och "Keep warm/Cancel" knapparna ska tända. Matlagningstid ska sättas igång och nedräkning ska börja.
7. Tryck och håll på "Start/Reheat" knappen för att preliminärt avstänga automatiska varmhållningen (indikator för "Keep warm/Cancel" knappen ska slockna). Tryck på "Start/Reheat" knappen en gång till för att sätta på funktionen tillbaka.
8. När programmet är klart ska en ljudsignal höras. Sedan, beroende på justeringar, ska apparaten starta autovarmhållning (på displayen ska uppräkningen av tid i denna funktion uppvissas) eller i vänteläge.
9. För att avbryta matlagningsprocessen, nolla det uppgivna programmet eller avstänga automatisk varmhållning tryck och håll på knappen "Keep warm/Cancel".



För högkvalitativa resultat erbjuds du att använda recepten för matlagning från kokboken som medföljer REDMOND multikokare SkyCooker RMC-M800S-E, utformad speciellt för denna modell.

Att justera matlagningstid:

1. Efter att ha valt matlagningsprogrammet tryck på "Timer/Time delay" knappen. På displayen ska indikator för "Timer" tända och tidsvärdet ska blinka.
2. Tryck på "+" eller "-" knapparna för att sätta på det nödvändiga tidsvärde. För att snabbt justera tidsvärdet håll på att trycka på knappen.
3. När matlagningstiden är inställd (siffror på displayen blinkar fortfarande) gå till nästa steg. För att nolla de uppgivna justeringarna tryck på "Keep warm/Cancel" knappen, sedan ange hela programmet på nytt.



Vid manuella inställningen av matlagningstid se till ett möjligt tidsintervall och justeringsdelning som avsetts i varje matlagningsprogram. Vissa matlagningsprogram avser att uppräkning börjar efter att apparaten uppnår den angivna temperaturen.

"MULTICOOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga nästan varje maträtt enligt de angivna temperaturvärdena (mellan 35 och 170°C, justeringsdelning i 5°C) och matlagningstid (mellan 2 minuter och 15 timmar, justeringsdelning i 1 minut vid tidsintervall mindre än 1 timme, 10 minuter vid tidsintervall mer än 1 timme).



Autovarmhållning är otillgänglig i "MULTICOOK" programmet, om den angivna matsagningstemperatur är under 75°C.

1. Följ punkter 1-3 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".
2. Tryck på knappen "Multicook°C". På displayen ska temperaturvärde vid matlagningen tända (som standard utgör det 100°C). Tryck på "-" eller "+" knapparna för att justera temperaturvärde.
3. Inom 2-3 sekunder efter att ha inställt matlagningstemperatur ska indikator för "Timer" och blinkande siffror för standard tidsvärde (30 minuter).



Om du inte har hunnit sätta på den nödvändiga temperaturen av matlagning, tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal hörs, och sedan justera den på nytt.

4. Tryck på "-" och "+" knapparna för att justera matlagningstid. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.
5. Vid behov sätt på tid av senarelagd start. Tryck på knappen "Timer/Time delay". På displayen ska indikator för "Time delay" och tid då matlagningen är klar sammanlagt tid av senarelagd start tända. Justera tidsvärde genom att trycka på "-" och "+" knapparna. För att snabbt justera tidsvärde tryck och håll på den motsvarande knappen.
6. Sedanföljpunkter 6-8 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".



Om du använder MULTICOOK-programmet för att koka vattnet (till exempel vid tillagning av produkter) är det förbjudet att ställa in tillagningstemperaturen över 100°C.

"RICE/GRAIN" programmet

Programmet avsetts för att koka ris och grött av olika gryn, samt för att tillaga olika garneringar. Standard matlagningstid utgör 35 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 4 timmar med justeringsdelning i 1 minut.

"SLOW COOK" programmet

Programmet avsetts för att tillaga bakad mjölk, stuvat kött, köttrulle, sylta, köttgäle. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"PILAF" programmet

Programmet avsetts för att tillaga pilaf med kött, fisk och grönsaker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"FRY" programmet

Programmet avsetts för att steka kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 15 minuter, "FISH" – 12 minuter, "VEGETABLES" – 18 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 2 timmar med justeringsdelning i 1 minut. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"STEW" programmet

Programmet avsetts för att styva kött och köttvaror, fisk och skaldjur, samt grönsaker, dessutom kan syltor och andra rätter som kräver en lång process av tillagning. Standard matlagningstid beror på den utvalda typen av produkter (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 1 timme, "FISH" – 35 minuter, "VEGETABLES" – 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"PASTA" programmet

Programmet avsetts för att koka makaroner, ägg och korv. Standard matlagningstid utgör 8 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 2 minuter och 1 timme med justeringsdelning i 1 minut.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

Häll vatten in i skålen. Kontrollera att vattennivå ligger under maximalt märke på inre delen av skålen. Följ punkter 2-7 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram". En ljudsignal ska höras när vatten har kokat. Öppna locket försiktigt och placera ingredienserna in i ett kokande vatten, sedan stäng locket tills det klickar. Tryck på "Start/Reheat" knappen. Programmet sätts igång och nedräkning ska börja. Sedan följer punkter 8-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

i Vid tillagning av vissa ingredienser en skum kan uppstå. Att undvika att den spiller ut kan man öppna locket om några minuter efter ingredienserna är placerade i det kokande vattnet.

"VACUUM" programmet

Programmet avsetts speciellt för att koka produkter i en vakuumförpackning. Standard matlagningstid utgör 2 timmar 30 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 10 minuter.

"SOUP" programmet

Programmet avsetts för att koka olika sorters soppor, samt kompott och drycker. Standard matlagningstid utgör 1 timme. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"YOGURT" programmet

Programmet avsetts för att tillaga yoghurt och jäsnig av deg. Standard matlagningstid utgör 8 timmar. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 12 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

"BAKE" programmet

Programmet avsetts för bakning (maffins, sockerkakor, pajer). Standard matlagningstid utgör 45 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 10 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

i Automatisk varmhållning ska avstängas vid alla steg av tillagnings processen.

"STEAM" programmet

Programmet avsetts för ångkokning av kött och köttvaror, dieträtter och barnmat. Standard matlagningstid beror på det angivna programmet (ska väljas genom att trycka på "Select product" knappen): "MEAT" – 40 min., "FISH" – 25 min., "VEGETABLES" – 30 min. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 min. och 2 timmar med justeringsdelning i 5 min.

En speciell container för ångkokning med en justerad volym (ingår i komplett) ska användas i detta program:

1. Häll i 600-1000 ml vatten in i skålen.
2. Sätt inre skålen av container för ångkokning på yttre kanten så att utsprång vid skålens kanter skulle fästa vid huvarna. Det finns 2 linjer av huvar på inre delen av kanten som avsetts för att justera höjd och volym av containern.
3. Sätt container in i skålen.

4. Mät och förbered alla ingredienser enligt receptet och placera dem jämnt i containern.
5. Följ punkter 2-9 i avsnitt "Allmänna regler om hur man använder automatiska matlagningsprogram".

"COOK/BEANS" programmet

Programmet avsetts för att koka grönsaker och bönor. Standard matlagningstid utgör 40 minuter. Manuell inställning är möjlig vid intervallet mellan 5 minuter och 8 timmar med justeringsdelning i 5 minuter.

"REHEAT" programmet

Programmet avsetts för att uppvärma färdiga rätter. Rätten kan uppvärmas upp till 70-75°C och hållas varm i 24 timmar. En rak uppvärmning av tillagningsstid är förinställd i programmet. Vid behov kan uppvärmningen avbrytas manuellt. Funktion av senarelagd start är otillgänglig i detta program.

1. Placera färdiga rätten in i skålen. Sätt skålen in i apparatens hus och kontrollera att det rör tätt värmeelementet. Stäng multikokarens lock tills det klickar. Koppla apparaten till elnätet.
2. Tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal hör. Indikator för knappen ska tända, då uppvärmning sätts igång och uppvärmning börjar. Vid avslutning av uppvärmning ska en ljudsignal höras. Apparaten ska gå till vänteläget.
3. Tryck och håll på "Keep warm/Cancel" knappen tills en ljudsignal hör för att avbryta uppvärmningsprocessen. Indikator av knappen ska stockna.

i "REHEAT" programmet kan hålla rätten varm upp till 24 timmar. Det rekommenderas inte dock att låta rätten uppvärmas längre än 2-3 timmar, eftersom den kan ändra smak.

III. EXTRAMÖJLIGHETER

- Degbakning
- Tillagning av kvar, ost
- Tillagning av fondue
- Pastörisering av vatskor
- Fritering
- Sterilisering av serviser och personliga föremål

IV. RENGÖRING OCH FÖRVARING AV APPARATEN

- Före rengöring kontrollera att apparaten är kopplad loss av elnätet och kallna helt och hållet.
- Använd en mjuk duk och icke-slipps tvättmedel. Rengör apparaten strax efter användningen.

⚠ Vi rengöring ska slipmedel, svampar med slipsbeläggning och kemiskt aggressiva ämnen inte användas. Det är förbjudet att sänka apparatens hus i vatten eller placera det under en vattenstråle!

- Före första användningen eller för att ta bort obehöriga dofter efter matlagningen rekommenderar vi att koka en hållt citron i "STEAM – FISH" programmet med en standard tid i funktion.
- Skål och aluminium lock ska tvättas efter varje användning. Skålen kan tvättas i diskmaskinen. Efter rengöring behandla alla ytor med en duk tills den blir torr.
- Ångventil ska rengöras efter varje användning. Att rengöra ångventilen ta försiktigt ut och demontera den totalt, sedan rengör den under rinnande vattnet och torka den, efter det montera den igen och sätt den tillbakaapparaten.
- Vi matlagningen kan en kondens, som samlas i ett speciellt håll i huset kring skålen, uppstå. Denna kondens ska tas bort med en servett eller en duk.

Att koppla loss lock:

1. Öppna locket av multikokaren genom att trycka på två lås av plast mot centret på inre delen av locket. Rengör ytor av både lock med en våt duk, vid behov rengör ett löstagbart lock med ett diskmedel.
2. Efter rengöring placera lock i nedre huvar och sätt det så att den fastnar vid det inre locket, tryck på inre locket tills det klickar. Inre lock ska fästas tätt.

Dra övre omslaget vid utspånget i ett håll i locket upp och åt sig för att koppla loss ångventilen. Vända ventilen, öppna ett plast lås på inre sidan medsols och ta av inre omslaget. Rengör både delar av ventilen och montera den igen. Att undvika att gummit av ventilen går sönder, vid och spänna inte det vid rengöring och montering av apparaten **A3**.

V. TIPS FÖR MATLAGNING

Fel vid matlagningen och sätt att motverka dem

I denna del samlas de typiska fel som kan uppstå vid matlagningen i multikokare, samt finns möjliga orsaker och sätt att lösa problem.

RÄTTEN ÄR INTE KLARLAGAD

Möjliga orsaker av problemet	Lösningar
Du har glömt att stänga locket av apparaten eller du har stängt det otått, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Vid matlagningen öppna inte locket av multikokaren utan nödvändighet. Stäng locket tills det klickar. Kontrollera att det inte finns någonting som står att stänga locket tätt och att gummipackning inte är deformationerad.
Skålen och uppvärmningselement har dålig koppling, därför inte var matlagningstemperatur tillräckligt hög.	Skålen ska placeras i kroppen rakt och tätt vidröra den uppvärmda disken. Kontrollera att det inte några obehöriga föremål finns arbetskameran. Låter inte uppvärmda disken förorenas.
Misslyckade ingredienser i rätten. Dessa ingredienser passar inte att lagas på detta sätt eller du har valt ett fel matlagningsprogram. Ingredienser har skurits i för stora bitar, proportioner av ingredienser har bytts. Du har satt på fel matlagningstid (misslyckades att räkna ut den). Det utvalda receptet är olämpligt för att tillagas i denna multikokare.	Det är önskvärt att följa de provlagade recepten (passande för denna apparats modell). Använd recepten som du verkligen kan lita på. Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Vit ångkokningen: för lite vatten i skålen att ånga får en tillräckligt täthet.	Häll vatten i skålen i den av receptet framvisade volymen. Tvekar du så kan du kontrollera vattennivån vid matlagning
Vid stekning: Du har hållt för mycket oljan in i skålen. Övermått av vatten i skålen	Vid en vanlig stekning är det tillräckligt att låta oljan flytta på skålens botten. Vid friteringen följ anvisningar av det motsvarande receptet. Stäng inte multikokarens lock när stekar om det inte anvisats i receptet. Färsfrysta produkter måste avfrostas och tillagas utan vatten vid stekningen.
Vid kokning: butjongen med produkter som har en hög syrhetsgrad kan koka bort.	Vissa produkter kräver en speciell behandling – kokning, rengöring och passerering och m.m. Följ rekommendationer i det utvalda receptet.
Vid bakning: (degen är inte klar):	Vid bakning av degen, den hamnade på inre locket och stängde ångventil. Du har lagt för stor portion av deg in i skålen.
	Minska portionen av degen i skålen. Ta bakelsen ut ur skålen, vänd om och placera tillbaka i skålen, sedan fortsätt bakningen tills den är klar. Lägg mindre portion av deg i skålen nästa gång.

PRODUKTEN ÄR ÖVERKOKT

Du har valt antingen fel produkt typ eller felaktiga inställningar av matlagningstid. För små portioner av ingredienser.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Den upplagade rätten var vid autovarmhållningen för länge.	Det är inte önskvärt att använda autovarmhållning på lång tid. Om din multikokares modell har en funktion av att preliminärt avstånga den, kan du gärna använda den.

PRODUKTEN SOM KOKAS BORT

Vid kokning av mjölkgröt kokas mjölken bort.	Mjölk kvalitet och egenskaper kan bero på tillverknings plats och konditioner. Vi rekommenderar att använda bara den ultrapastöriserade mjölken med fett 2,5%. Vid nödvändighet kan du hålla in lite dricksvatten.
--	--

Ingredienser var behandlade på ett fel sätt (tvättade inte tillräckligt osv). Proportioner av ingredienserna passar inte bra eller en fel produkt typ är vald.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet. Fullkorns gryn, kött, fisk och skaldjur ska tvättas noggrant innan vatten blir klar. Det rekommenderas att spola produkten ordentligt, ta bort ventilen eller tillaga mat med ett öppet lock
Produkten skapar skum.	

RÄTTEN NEDBÄNNIS

Skålen har inte rengjorts efter tidigare matlagning. Non-stick beläggning av skålen har skadats.	Före matlagningen kontrollera att skålen är ren och beläggningen inte har skador.
Portionen av ingredienser i skålen är mindre än det rekommenderats i receptet.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell).
Du har satt på för lång tid av matlagning.	Skära matlagningstid och följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.
Vid stekning: du har glömt att hålla in olja; rörde inte eller vände rätten för sent.	Vid en vanlig stekning håll lite olja in i skålen och låta oljan flytta på skålens botten. För en jämn stekning rekommenderas det att röra om produkter eller vända de efter en viss tid.
Vid stuvning: vätskan är inte tillräckligt mycket i skålen.	Tillägg mer vätskan. Vid matlagning öppna inte multikokarens lock utan nödvändighet.
Vid kokning: För lite vätskan i skålen (proportioner av ingredienser är inte korrekta).	Kontrollera en rätt proportion av vätskan och matbitar.
Vid bakning: du har inte smörjt inre ytan av skålen före matlagningen.	Innan du lägger in degen smörj botten och väggarna av skålen med smör eller olja (det bör inte hålla oljan i skålen).

PRODUKTEN TAPPADE DEN AVSKURNA FORMEN

Du har rört den för mycket i skålen.	Vid en vanlig stekning rör rätten inte oftare än varje 5-7 minuter.
Du har satt på för lång tid för matlagningen.	Skära tid eller följ rekommendationer av recept som passar för denna apparats modell.

BAKELSEN BLEV VÅT

Du har valt fel ingredienser, som ger ut för mycket vätskan (fräscha grönsaker eller frukter, frysta bär, gräddfilen m.m.)	Välj ingredienser enligt baktingsrecept. Undvika ingredienser som innehåller för mycket vätskan eller använd dem i mindre proportioner.
Du har låtit en klar bakelse ligga i en stängd multikokare för lång tid.	Ta ut bakelsen strax efter matlagningen. Vid nödvändighet sätt på en kort period av autovarmhållning efter bakningen.

BAKELSEN HAR INTE LYFT UP

Ägg och socker vispats inte tillräckligt.	
Degen har låtit stå ut med bakpulver på för lång tid.	
Du har inte sållat mjölet eller knådat degen på ett dåligt sätt.	Använd recepten som du verkligen kan lita på (passande för denna apparats modell). Ingrediensernas val, sätt att skära dem, proportioner, programval och matlagningstid måste följa efter det utvalda receptet.
Fel vid ingrediensinställning.	
Det utvalda receptet passar inte för denna apparats modell.	

Flera REDMOND multikokares modeller har en specialitet, då i program «STEW» och «SOUP» startar skyddssystemet automatiskt mot apparatens överhettning, i fall det är för lite vätskan i skålen. Då avbryts matlagningsprogram och multikokaren sätter igång autovarmhållningen.

Rekommenderad matlagningstid för ångkokning av olika produkter

Nº	Produkt	Vikt, g (mängd)	Vattenvolym, ml	Matlagningstid, min
1	Fläskfilé/nötkött (tärningar, 1,5 – 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lammkött (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kycklingfilé (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Köttbullar/koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10 min / 15 min
5	Fisk (filé)	500	500	10 min
6	Salad räcker, rensade, kokta och frysta	500	500	5 min
7	Ravioli	4 st.	500	15 min
8	Potatis (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Morot (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Rödbete (tärningar 1,5 – 1,5 cm)	500	1500	1 timm 10 min
11	Frystagrönsaker	500	500	10 min
12	Ägg	3 st.	500	10 min

i Det är viktigt att ta hänsyn till att det är allmänna rekommendationer. Tid som är angiven i tabellen är ungefärlig. Den kan skilja sig från faktiska värden och beror på konkreta typer av produkter och på vad man personligen föredrar.

Rekommendationer om temperatur av matlagning i "MULTICOOK" programmet

Temperatur	Bruksrekommendationer (se receptboken)
35°C	Bakning av deg, tillagning av ättika
40°C	Tillagning av yoghurt
45°C	Tillagning av surdeg
50°C	Jäsning
55°C	Tillagning av glasyr
60°C	Tillagning av grönt te, barnmat
65°C	Köttkokning i vakuumpförpackning
70°C	Punsch tillagning
75°C	Pastörisering, tillagning av vitt te
80°C	Tillagning av glögg
85°C	Tillagning av kvarg eller rätter som kräver en lång matlagningstid
90°C	Tillagning av rött te
95°C	Tillagning av mjölkgröt
100°C	Tillagning av bese eller sylt
105°C	Tillagning av köttgelé
110°C	Sterilisering
115°C	Tillagning av sockersirap
120°C	Tillagning av grissulle

Temperatur	Bruksrekommendationer (se receptboken)
125°C	Tillagning av stuvat kött
130°C	Tillagning av gratänger
135°C	Röstning av färdig mat för att tillge en krispig yta
140°C	Rökning
145°C	Bakning av grönsaker och fisk (i metallfolien)
150°C	Bakning av kött (i metallfolien)
155°C	Stekning av bakelser med jäsdeg
160°C	Stekning av kyckling
165°C	Stekning av stek
170°C	Stekning i smeten, tillagning av fransk potatis och kycklingsnaggets

Tabellen för matlagningsprogram (grundinställningar)

Program	Rekommendationer angående inställning	Förvalmatlagningstids-tid	Matlagningstidskom-råle / justeringsdelning	Senarelagd start, timme	Förvärmningsförber-et-slag	Autovarmhållning
COOK/BEANS	Kokning av grönsaker och bönor	40 min	5 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning av maffins, sockerkakor, gratänger, rätter av jäsdeg	45 min	10 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT	Stekning av kött	15 min	5 min – 2 timmar / 1 min		✓
	FISH	Stekning av fisk	12 min			
	VEGETABLES	Stekning av grönsaker	18 min			
YOGURT	Tillagning av yoghurt	8 timmar	10 min – 12 timmar / 5 min	✓		
VACUUM	Kokning i vakuumpförpackning	2 timmar 30 min	5 min – 12 timmar / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Tillagning av olika maträtter med en möjlighet att justera temperatur mellan 35 och 170°C med justeringsdelning i 5°C	30 min	2 min – 1 timme / 5 min 1 timme – 15 timmar / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Ångkokning av kött	40 min	5 min – 2 timmar / 5 min	✓	✓
	FISH	Ångkokning av fisk	25 min			
	VEGETABLES	Ångkokning av grönsaker	30 min			

Program	Rekommendationer angående användning	Förvärmningstids-tid	Måltagningsstidsområde/ Justeringsledning	Senarelagd start, timme	Förvärmningsförebets-slåge	Autovarmhållning
PASTA	Tillagning av makaroner av olika sorter vete; kokning av korv, ravioli och andra halv-fabrikat	8 min	2 min – 1 timme / 1 min		✓	✓
PILAF	Tillagning av pilaff enligt olika recept	1 timme	10 min – 2 timmar / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Tillagning av olika grynnor och garneringar. Kokning av gröt med vatten	35 min	5 min – 4 timmar / 1 min	✓		✓
SOUP	Tillagning av soppor	1 timme	10 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Tillagning av bakad mjölk, stuvat kött, köttbullar, sylta, köttgäle	2 timmar 30 min	10 min – 12 timmar / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT Styvnig av kött	1 timme	10 min – 12 timmar / 5 min	✓		✓
	FISH Styvnig av fisk	35 min				
	VEGETABLES Styvnig av grönsaker	40 min				

i I "MULTICOOK" programmet är autovarmhållning tillgänglig vid temperatur mellan 75 och 170°C.

VI. TILLÄGGSACCESSORER

Du kan köpa tilläggsaccessorier till multikokaren REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.company, eller hos våra officiella partners.

VII. INNAN MAN GÅR TILL SERVICECENTRUM

Felmeddelande på displayen	Möjligt fel	Åtgärd
E1 - E5	Systemfel. Möjliga skador av kontrollplattan eller temperatursensorn	Koppla ut apparaten från elnätet och låt den kallna. Stäng locket tätt och koppla apparaten igen i elnätet. Om problemet uppstår vid upprepad start av apparaten, kontakta en auktoriserad servicecenter.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Rätten tar för lång tid att tillaga.	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

i **OBS!** Man behöver inte uppsöka servicecenter ifall appen Ready for Sky skulle strula. Uppsök REDMONDs kundtjänst för teknisk support och få hjälp av våra specialister om hur man löser problemet och/eller krångel med Ready for Sky. Era åsikter och anmärkningar gällande appens funktion kommer man att ta hänsyn till vid nästa uppdatering. Kontakta uppgifter till REDMONDs kundtjänst i ert land hittar ni på www.redmond.company. Där kan man även få hjälp genom att fylla i formulär för att istället bli kontaktad.

I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Miljövänlig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med det lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsopor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsopor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenande ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.

Bluetooth är ett registrerat varumärke som tillhör Bluetooth SIG, Inc.

App Store är ett servicevarumärke som tillhör Apple Inc., registrerat i USA och i andra länder.

Google Play är ett registrerat varumärke som tillhör Google Inc.

SWE



Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempiä tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuustoimenpiteet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevänä, varovaisena ja huolellisena.

TURVALLISUUSOHJEET

- Tuottaja ei ole vastuullinen laitteen vaurioista, jotka johtuvat turvallisuus- ja käyttöohjeiden laiminlyönnistä.
- Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa.
- Laitteen teollista tai mitä tahansa käyttötarkoituksen vastaista käyttöä pidetään sen asianmukaisten käyttöehtojen rikkomisena. Näissä tapauksissa valmistaja ei kanna vastuuta mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen laitteen käyttöönottoa ja sähköverkkoon kytkemistä tarkista, onko sen jännite sama kuin laitteen syöttövirran nimellisjännite (kts. tekniset tiedot tai valmistajan tuotelaatta).
- Käytä jatkojohtoa, joka vastaa laitteen käyttötehoa, parametreiden epäsuhtaisuus voi johtaa oikosulkuun tai kaapelin syttymiseen.
- Kytke laite vain maadoitettuihin pistorasioihin - tämä on välttämätön suojeluvaatimus sähköiskujen välttämiseksi. Mikäli käytät jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitettu.

STOP

***HUOMIO!** Laite kuumenee käytettäessä. Laitteen runko, kulho ja metalliset osat kuumenevat myös. Käytä patakintaita. Älä kumarru laitteen päälle kantta avattaessa välttääkseen itseään polttamista kuumalla höyryllä.*

- Kytke laite irti sähköverkosta käytön jälkeen sekä ennen puhdistamista tai siirtämistä. Vedä sähköjohto pistorasiasta pois kuivin käsin pitäen kiinni pistotulpasta eikä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkojen läpi tai kuumien laitteiden läheltä. Virtajohtoa ei saa sotkea eikä taivuttaa, virtajohto ei saa olla kosketuksessa terävien esineiden, huonekalujen kulmien ja reunojen kanssa.

STOP

***MUISTA!** Virtajohdon satunnainen vahingoittaminen voi johtaa sähköiskuihin sekä vaurioihin, jotka eivät vastaa takuuehtoja. Vaurioitunut virtajohto vaatii pikaista vaihtamista huoltokeskuksessa.*

- Laitteen käyttö ulkoilmassa on kiellettyä - laitteen sisään päässyt kosteus tai joutuneet ulkopuoliset esineet voivat aiheuttaa vakavia vaurioita.
- Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kytketty irti pistorasiasta ja jäähtynyt. Noudata tarkkaasti laitteen puhdistamisohjeita.

STOP

Laitetta ei saa upottaa veteen tai asettaa se vesisuihkun alle!

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pakkausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.
- Laitteen itsenäinen korjaus tai sen rakenteen muutokset ovat kiellettyjä. Ainoastaan auktorisoidun huoltoliikkeen asiantuntijat saavat korjata laitteita. Kokemattomien henkilöiden suorittamat korjaukset voivat johtaa laitehäiriöön, tapaturmaan tai omaisuuden vaurioittamiseen.

STOP

***HUOMIO!** Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.*

Tekniset tiedot

Malli.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Teho.....	900 W
Jännite.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kulhon tilavuus.....	5 l
Kulhon pinnoite.....	tarttumaton keraaminen pinnoite
Näyttö.....	LED-näyttö
3D-lämmitys.....	kyllä
Ohjelmien määrä.....	48 (20 automaattista ja 28 manuaalista)
Höyryventtiili.....	irrotettava
Sisäkansi.....	irrotettava
Tiedonsiirtoprotokolla.....	Bluetooth v4.0
Käyttöjärjestelmien tuki.....	iOS, Android
Mitt.....	400 x 295 x 265 mm
Nettovikt.....	4,5 kg

Automaattiset ohjelmat

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIISI/SUURIMOT)	12. VACUUM (ALIPAINE)
3. SLOW COOK (HIDAS HAUDUTUS)	13. SOUP (KEITTO)
4. PILAF (PILAHI)	14. YOGURTI (JOGURTTI)
5. FRY - MEAT (PAISTAMINEN - LIHA)	15. BAKE (LEIPOMINEN)
6. FRY - FISH (PAISTAMINEN - KALA)	16. STEAM - MEAT (HÖYRYTYS - LIHA)
7. FRY - VEGETABLES (PAISTAMINEN - VIHANNEKSET)	17. STEAM - FISH (HÖYRYTYS - KALA)
8. STEW - MEAT (HAUDUTUS - LIHA)	18. STEAM - VEGETABLES (HÖYRYTYS - VIHANNEKSET)
9. STEW - FISH (HAUDUTUS - KALA)	19. COOK/BEANS (KEITTÄMINEN / PALKOKASVIT)
10. STEW - VEGETABLES (HAUDUTUS - VIHANNEKSET)	20. REHEAT (UUDELLEENLÄMMITYS)

Toiminnot

Lämpötilan ylläpito.....	24 tuntia	Käynnistyksen lykkäys.....	24 tuntia
Lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen.....	kyllä	Ohjauspaneelin lukitus.....	kyllä

Kokoontulo

Monitoimikeitin.....	1 kpl	Litettä lusikka.....	1 kpl
Kulho.....	1 kpl	ruokaohjetta-kirja.....	1 kpl
Höyryytystä, tilavuus säädettävissä.....	1 kpl	Käyttöohje.....	1 kpl
Friteerauskori irrotettavalla kahvalla.....	1 kpl	Huoltokirja.....	1 kpl
Mittalasi.....	1 kpl	Virtajohto.....	1 kpl
Kauha.....	1 kpl		

i Valmistajalla on oikeus parantaa tuotteen rakennetta, kokoonpanoa, sekä teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta ko. muutoksista. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Monitoimikeittimen rakenne A1

1. Laitteen kansi	6. Runko	11. Mittalasi
2. Irrotettava sisäkansi	7. Kantokahva	12. Höyryytystä, tilavuus säädettävissä
3. Kulho	8. Irrotettava höyryventtiili	13. Friteerauskori
4. Kannen avauspainike	9. Litettä lusikka	14. Virtajohto
5. Pihjauspaneeli näyttöä	10. Kauha	

Ohjauspaneeli A2

- Keep warm/Cancel (Lämpötilan ylläpito/Peruutus)-painike: lämmityksen ylläpidon kytkeminen päälle/pois päältä; REHEAT-ohjelman keskeytys; ruoanlaitto-ohjelman keskeytys; tehtyjen asetusten nollaus.
- Menu-painike: automaattisen ruoanlaitto-ohjelman valinta.
- A**-painike: ohjauspaneelin lukitus
- +**-painike: kypsentämisen, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan pienentäminen (MULTICOOK-ohjelmassa).
- Timer/Time delay (Ajastin/Käynnistyksen lykkäys)-painike: kypsentämisen valintaan siirto tai käynnistyksen lykkäyksen valinta.

- +**-painike: kypsentämisen, käynnistyksen lykkäysajan tai lämpötilan lisääminen (MULTICOOK-ohjelmassa).
- Select product (Valitse tuote)-painike: tuotteen valinta FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa.
- Multicook/C-painike: MULTICOOK-ohjelman valinta.
- Start/Reheat (Käynnistyksen/Uudelleenlämmitys)-painike: valitun ohjelman käynnistäminen; lämpötilan ylläpidon kytkeminen pois päältä etukäteen.
- Näyttö.

Näytön merkivalot A2

- Ruoanlaitto-ohjelmat.
- Tuotteet FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa.
- Lämpötilan valinta.
- Lämpötilan, kypsentämisen tai käynnistyksen lykkäysajan avo.
- Kypsentämisen valinta; ruoanlaitto-ohjelmien merkivalot.
- Käynnistyksen lykkäysajan valinta; käynnistyksen lykkäyksen merkivalo.

I. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ota laite ja sen varusteen varovasti pakkauksesta. Irrota kaikki pakkausmateriaalit ja mainostarrat.

⚠ Jätä kaikki varoitusstarrat, osoitustarrat ja taulu sarjanumerolla ehdottomasti runkoon paikalleen! Jos sarjanumero puuttuu tuotteesta, menetät automaattisesti oikeuden sen takuuhuolloon.

Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huoneämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käyttämistä.

Pyyhi laitteen runko kostealla kankaalla ja pese kulho, anna niiden kuivua. Välttääksesi ylimääräistä hajua laitteen ensimmäisen käytön aikana, suorita sen täysimittainen puhdistus (ks. "Laitteen hoito").

Aseta laite tukevalle tasaiselle alustalle niin, että höyryventtiilistä tuleva höyry ei osu tapettiin, koriste-pinnoille, sähkölaitteisiin ja muihin materiaaleihin, jotka saattavat kärsiä korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.



Ennen käyttöä varmista, että monitoimi-pikakeittimen ulkoisissa ja näkyvillä olevissa sisäisissä osissa ei ole vaurioita, naarmuja tai muita vikoja. Kulhon ja lämmityselementin välillä ei saa olla vieraita esineitä.

STOP Huomio! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

Älä kytke laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloittanut ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumenemisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnoite. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis- tai auringonkukkaöljyä kulhoon.

II. MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖ**Ready for Sky -tekniikka**

Ready for Sky -tekniikka avulla voit käyttää samannimistä ohjelmistosovellusta laitteen etähallintaan älypuhelimella tai taulutietokoneella.

- Lataa ohjelmisto App Storesta tai Google Play (käyttöjärjestelmäsi mukaan) älypuhelimelle tai taulutietokoneelle.
- Kytke mobiililaitteessasi päälle Bluetooth v4.0.
- Avaa Ready for Sky -sovellus, luo tilii ja noudata näyttöllä näkyviä kehoteita.
- Avaa ja päivitä käytettävissä olevien laitteiden luetteloo mobiililaitteen kytkemiseksi.
- Valitse kytkettävä laite käytettävissä olevien laitteiden joukosta. Laitteen nimi on sama kuin mallinumero. Voit määrätä uuden nimen tai pysäyttää oletusarvoisen asennuksen.
- Vahvista valitun laitteen kytkentä ja noudata mobiililaitteen näyttöllä näkyviä ohjeita. Kun sitä kytketään, monitoimikeittimen näyttöllä näkyvät vaihtelevasti symbolit  ja .


i Toimitaaksesen vakaa yhteyttä, mobiililaitteen on oltava ei-enemmän kuin 15 m kahvinkeitimestä.

Laitteen ohjaus langattoman verkon kautta. R4S Gateway -sovelluksen asennusohje löytyy seuraavasta linkistä: www.readyforsky.com/r4sgateway

Ohjauspaneelin lukitus

REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E monitoimikeitin on varustettu lukitukseksi luvattoman käynnistyksen varalta (lapsensuojalla). Lukitus ohjauspaneelin painamalla **A**-painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkivalo syttyy, minkä

jälkeen kaikki muut ohjauspaneelin painikkeet eivät enää reagoi painallukseen. Voit lukita ohjauspaneelin milloin tahansa: valmistilassa, kun teet ohjelman asetuksia tai ohjelman käynnistyksen jälkeen.

Poistat ohjauspaneelin lukituksen painamalla  -painikkeen kunnes tulee äänimerkki. Painikkeen merkivalo sammuu.

Energiasta riippumaton muisti

REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E-monoitoimeitin on varustettu energiasta riippumattomalla muistilla. Jos lyhyt sähkökatkos tulee keittimen ollessa toiminnassa, ruoanlaitto-ohjelman asetuksen säilyvät muistissa ja laite jatkaa toimintansa siitä hetkestä, kun työ oli keskeytetyt.



Jos sähkökatkos kestää pitkään, eikä ruoanlaitto ole enää mahdollista tai toivottava, irrota laite sähköverkosta. Kun käynnistät laitteen seuraavan kerran, nollaa asetukset painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen, kunnes näytölle tulee " - - - ".

Ohjelman käynnistyksen lykkäys

Käynnistyksen lykkäyksen asetuksella voit määrätä ajan, jonka kulluttua ruoka on valmis (ottaen huomioon ohjelman kypsämisaika). Voi asettaa ajan 24 tuntiin 5 minuutin välein.



On otettava huomioon että lykkäyksen ajan pitäisi olla ohjelman kypsämisaikaa pitempi, koska muuten ohjelma alkaa heti Start/Reheat -painikkeen painamisen jälkeen.

Lykkäät käynnistyksen seuraavasti (ei ole käytössä MULTICOOK-ohjelmassa):

1. Valitse ruoanlaitto-ohjelma Menu-painikkeella.
2. Paina Timer/Time delay-painike, halutessasi muuta kypsämisaikaa. Paina Timer/Time delay-painike uudestaan. Näytölle tulee Time delay-merkivalo ja lykkäysaika (eli ohjelman loppuun jääneet aika ottaen huomioon lykkäysajan).
3. Pienennä tai pidennä aikaa "-" ja "+"-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muutosta.



Kypsämisaajan asetus MULTICOOK-ohjelmassa on kuvattu vastaavassa osiossa alla.

Käynnistyksen lykkäys on käytössä kaikissa automaattisissa ruoanlaitto-ohjelmissa paitsi FRY- ja PASTA-ohjelmissa.

Käynnistyksen lykkäysajan asetuksen yhteydessä on otettava huomioon se, että STEAM-ohjelmassa kypsämisaajan laskenta alkaa vasta silloin, kun monoitoimeitin on saavuttanut asetetun lämpötilan (eli veden kiehauttamisen jälkeen).



Jos ruokahajussa on nopeasti pilaantuvia raaka-aineita, emme suosittele käynnistyksen lykkäyksen käyttöä.

Valmiin ruoan lämpötilan ylläpito

Tämä toiminto käynnistyy heti, kun ruoanlaitto-ohjelma on päättynyt (lukuun ottamatta YOGURT-ohjelmaa) ja ylläpitää valmiin ruoan lämpötilaa 70–75°C 24 tunnin ajan. Kun lämpötilan ylläpito on päällä, Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo palaa ja näytöllä näkyy aika, joka on kulunut tämän toiminnon käynnistämiseen.

Halutessasi voit kytkä lämpötilan ylläpidon pois käytöstä painamalla Keep warm/Cancel-painikkeen muutama sekunti. Voit kytkä tämän toiminnon pois päältä etukäteen painamalla Start/Reheat-painikkeen kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo sammuu. Lämpötilan ylläpito kytketään taas päälle paina Start/Reheat-painike uudestaan (kunnes Keep warm/Cancel-painikkeen merkivalo syyty).

Automaattisten ohjelmien yleinen käyttöjärjestys (lukuun ottamatta MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmat)



Tärkeää! Jos et käytä laitetta, keittää vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja rikkoutumisen laitteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuviin vesiohjelmiin "BAKE"; "FRY".



MULTICOOK- ja REHEAT-ohjelmien toiminta on kuvattu vastaavissa osioissa.

1. Laita esikäsitellyt (punnittu) valmistusaineet monoitoimeittimen kulhoon ruokaohjeen mukaan. Tarkista että kaikki ainekset neseet mukaan lukien ovat kulhossa tasaisesti kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan merkin alapuolella.
2. Asenna kulho laitteen runkoon. Tarkista että se on tiiviisti alalämmityselämentin päällä.
3. Sulje kansi naksahduksen asti. Kytke laite sähköverkkoon.
4. *Huomio!* Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kansi aina auki.
5. Menu-painikkeella valitse ruoanlaitto-ohjelma, vastaava merkivalo tulee näytölle ja oletuksena oleva kypsämisaika. FRY-, STEW- ja STEAM-ohjelmissa valitse vielä haluamasi tuote Select product-painikkeella, näytölle tulee vastaava tunnus MEAT, FISH tai VEGETABLES ja kypsämisaajan oletusarvo. Voit muuttaa kypsämisaajan halutessasi.
5. Tarpeen mukaan aseta käynnistyksen lykkäysaika.
6. Paina Start/Reheat-painike muutama sekunti. Start/Reheat- ja Keep warm/Cancel-painikkeiden merkivalot syytyvät ja ohjelman loppuun jääneen ajan laskenta alkaa.



Saat laadukkaita tuloksia, sinulle tarjotaan käyttöä reseptejä ruoanlaitto kokki-kirjan mukana REDMOND monikokeri SkyCooker RMC-M800S-E joka on suunniteltu erityisesti tätä mallia varten.

Voit muuttaa kypsämisaajan seuraavasti:

1. Valitse haluamasi ohjelma ja paina Timer/Time delay-painike. Näytölle syyty Timer-merkivalo ja aikaa tarkoitavat numerot alkavat vilkkua.
2. Aseta haluamasi aika "+" tai "-"-painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
3. Kun olet asettanut kypsämisaajan, siirry seuraavaan vaiheeseen (numerot näytöllä jatkavat vilkkumista). Voit peruuttaa kaikki tekemäsi asetukset Keep warm/Cancel-painikkeella, minkä jälkeen koko ruoanlaitto-ohjelman asetukset on tehtävä uudestaan.



Kun asetat kypsämisaikaa käsin, ota huomioon ohjelman maksimi- ja minimiaika ja aikaväli. Joissakin ohjelmissa kypsämisaajan laskenta alkaa vasta kun laite on saavuttanut työlämpötilan.

MULTICOOK-ohjelma

Ohjelma mahdollistaa minkä tahansa ruoan valmistamisen käyttäjän asettamien lämpötilan (35 - 170°C 5°C välein) ja kypsämisaajan (2 minuutista 15 tuntiin 1 minuutin välein, jos kypsämisaikaa on alle 1 tunti ja 10 minuutin välein, jos kypsämisaikaa on yli 1 tunti) mukaan.



Lämpötilan ylläpito MULTICOOK-ohjelmassa ei ole käytössä, jos asetettu kypsämislämpötila on alle 75°C.

1. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskohtien 1-3 ohjeita.
2. Paina Multicook/°C-painike. Näytölle tulee kypsämislämpötila (oletusarvo 100°C). Aseta lämpötila painikkeella "-" tai "+".
- 2-3 sekunnin kuluttua lämpötilan asetuksesta näytölle syyty Timer-merkivalo ja kypsämisaajan arvo alkaa vilkkua (oletusarvo 30 minuuttia).
3. Ellet ehtinyt asettaa haluamaasi lämpötilaa, niin paina Keep warm/Cancel-painikkeen äänimerkkiin asti ja tee asetukset uudestaan.
4. Aseta haluamasi kypsämisaika "+" tai "-"-painikkeella. Jos pidät painikkeen painettuna, numerot vaihtuvat nopeammin.
5. Halutessasi voit asettaa käynnistyksen lykkäyksen. Paina Timer/Time delay-painike. Näytölle tulee Time delay-merkivalo ja ohjelman loppuun jääneet aika ottaen huomioon lykkäysajan. Pienennä tai pidennä aikaa "-" ja "+"-painikkeilla. Pitämällä vastaavaa painiketta painettuna nopeutat arvojen muutosta.
6. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskohtien 6-8 ohjeita.



Jos käytät ohjelmaa MULTICOOK varten kiehuva vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto tuotteita), se on KIELLETTYÄ asettaa ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C.

RICE/GRAIN-ohjelma

Ohjelma käytetään riisiin ja irtopurojen keittämiseen. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 35 minuuttia. Voit asettaa kypsämisaajan käsin 5 minuutista 4 tuntiin 1 minuutin välein.

SLOW COOK-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat haudutettua lihaa, potkua, hyytelöä ja haudutettua maitoa. Ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

PILAF-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat liha-; kala- tai vihannespilahlia. PILAF-ohjelman kypsämisaajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

FRY-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen paistat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaojelmasta (valitse Select product-painikkeella), MEAT on 15 minuuttia, FISH on 12 minuuttia ja VEGETABLES on 18 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 1 minuutin välein.

Käynnistyksen lykkäys tässä ohjelmassa ei ole käytössä.

STEW-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen haudutat lihaa ja lihavalmisteita, kalaa ja merenantimia, sekä kasviksia ja valmistat myös hyytelöä tai muita pitkäa kypsentämistä vaativia ruokia. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaojelmasta (valitse Select product-painikkeella), MEAT on 1 tunti, FISH on 35 minuuttia ja VEGETABLES on 40 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein.

PASTA-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen keität makaronituotteita, nakkeja, kananmunia. Kypsentämisajan oletusarvo on 8 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 2 minuutista 1 tuntiin 1 minuutin välein.

Käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

Kaada vettä kulhoon. Tarkista että veden taso on kulhon sisäpinnalla olevan ylärajan alla. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskesken kohtia 2-7. Kun vesi alkaa kiehua, tulee äänimerkki. Avaa kansi varovasti ja laita tuotteet kiehuvaan veteen, sulje kansi tiiviisti. Paina Start/Reheat -painike. Ohjelma käynnistyy ja näyttölle tulee ohjelman loppuun jäänyt aika. Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskesken kohtia 8-9.



Joidenkin tuotteiden keittämisen yhteydessä muodostuu vaahtoa. Vältä sen valumista kulhosta avaamalla kannen muutaman minuutin kuluttua tuotteiden laittamisesta kiehuvaan veteen.

VACUUM-ohjelma

Tämä ohjelma on tarkoitettu vakuumpakkauksessa olevien tuotteiden keittämiseen. Kypsentämisajan oletusarvo on 2,5 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 12 tuntiin 10 minuutin välein.

SOUP-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen laitat erilaisia keittoja, sekä kompotteja ja muita juomia. Kypsentämisajan oletusarvo on 1 tunti. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.

YOGURT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat jogurteja ja kohotat taikinaa. Kypsentämisajan oletusarvo on 8 tuntia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin välein. Lämpötilan ylläpito ei ole käytössä.

BAKE-ohjelmassa

Tätä ohjelmaa käyttäen valmistat leivonnaisia (kakkua, piirakoita ja piiraita). Kypsentämisajan oletusarvo on 45 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 10 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin välein.



Kun leivoi leipää, kytkie mieluummin lämpötilan ylläpito pois päältä etukäteen.

STEAM-ohjelmassa

Tätä ohjelmaa käyttäen höyräytät vihannaisia, kalaa, lihaa, valmistat dieetti- ja kasvisruokia, sekä lastenruokaa. Ohjelman kypsentämisaika riippuu valitsemastasi alaojelmasta (valitse Select product-painikkeella), MEAT on 40 minuuttia, FISH on 25 minuuttia ja VEGETABLES on 30 minuuttia. Voit myös asettaa ajan manuaalisesti 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin välein.

Höyräytykseen on käytössä erillinen astia, jonka tilavuutta voidaan muuttaa (kuuluu toimitukseen):

1. Kaada kulhoon 600–1000 ml vettä.
2. Asenna höyräytysastian kulho laitteen reunaan kulhossa olevat ulokkeet aukkoihin. Reunan sisäpuolella on 2 astian korkeutta (ja sitten tilavuutta) säätävää aukkoalajia.
3. Asenna höyräytysastia kulhoon.
4. Mittaa ja esikäsittele valmistusainetta ruokaohjeen mukaan, laita ne tasaisesti astiaan.

Seuraa Automaattisten ohjelmien yleisen käyttöjärjestyskesken kohtia 2-9.

COOK/BEANS-ohjelma

Ohjelmaa käytetään vihannesten ja palkokasvien keittämiseen. Kypsentämisajan oletusarvo on 40 minuuttia. Voit asettaa kypsentämisajan käsin 5 minuutista 8 tuntiin 10 minuutin 5 välein.

REHEAT-ohjelma

Tätä ohjelmaa käyttäen lämmität valmistamiasi ruokaa uudelleen. Ohjelma lämmitteää ruokaa lämpötilaan 70-75°C ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Aika lasketaan ohjelman käynnistyksestä asti. Tarpeen mukaan voit keskeyttää uudelleenlämmityksen käsin. Käynnistyksen lykkäys ei ole käytössä.

1. Laita ruoka kulhoon. Asenna kulho monitorikeittimen runkoon ja tarkista että se on tiiviisti lämmityselementin päällä. Sulje kansi tiiviisti. Kytke laite sähköverkkoon.
2. Paina Keep warm/Cancel-painike kunnes kuulat äänimerkin. Painikkeen merkivalo syttyy näyttölle, uudelleenlämmitys käynnistyy ja näyttölle tulee ohjelman käynnistyksestä kulunut aika. Ohjelman päätyttyä kuuluu äänimerkki. Laitte siirtyy valmistilaan.
3. Voit keskeyttää uudelleenlämmityksen painamalla Keep warm/Cancel-painike kunnes kuulat äänimerkin. Painikkeen merkivalo sammuu.



Siitä huolimatta että REHEAT-ohjelma pystyy ylläpitämään ruokaa lämpimänä jopa 24 tuntia, emme suosittele kuitenkaan jättää ruokaa lämpimäksi pitkäksi aikaa, koska tämä voi vaikuttaa ruoan makuu.

III. LISÄMAHDOLLISUUDET

- Fonduen valmistaminen
- Juuston valmistaminen
- Halvan valmistaminen
- Nestemäisten elintarvikkeiden pastörointi
- Astioiden ja henkilökohtaisten esineiden sterilointi

IV. LAITTEEN HOITO

- Ennen puhdistusta tarkista että keittimen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja keitin on täysin jäähtynyt.
- Käytä puhdistukseen pehmeää kangasta ja mietoja astianpesuainetta. Puhdista keitin mieluummin heti käytön jälkeen.



Puhdistukseen ei saa käyttää naarmuttavia aineita, naarmuttavia pesuainia (ellei ohjeissa muuta sanottu) tai kemiallisesti aggressiivisia aineita. Ei saa upottaa keitintä veteen tai pestä sitä vesisuihkon alla!

- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä tai jos haluat poistaa hajut ruoan laitton jälkeen ja höyräyt puoliikas sitruunasta STEAM- FISH-ohjelmassa oletuksen olevan ajan.
- Puhdista kulho ja alumiinikansi joka käytön jälkeen. Saat puhdistaa ne astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kulho huolellisesti.
- Puhdista höyräyntiili myös joka käytön jälkeen. Irrota höyräyntiili varovasti ja pura se kokonaan, pese huolellisesti juoksevalla vedellä ja kuivaa. Pane se kokoon samassa järjestyksessä ja asenna paikalleen.
- Ruoanlaiton yhteydessä muodostuu lauhdevettä, joka tässä mallissa kertyy keittimen rungossa sijaitsevaan syvennykseen kulhon ympäri. Voit helposti poistaa kertyneen lauhdeveden talouspaperilla tai keittiöpyyhkeellä.

Sisäisen kannen puhdistus:

1. Avaa monitoimitteittimen kansi. Paina keskukseen päin kannen sisäpuolella olevat 2 muovikiinnikettä ja nosta kansi. Puhdista kummankin kannen pinnat kostealla liinalla, tarpeen mukaan pese sisäkansi astianpesuainella.
2. Puhdistuksen jälkeen pujoita kansi ala-aukkoihin näin että se on pääkanteen kiinni ja paina sisäkannen yläosaa naksahduksen asti. Sisäisen kannen on oltava tiiviisti pääkanteen kiinni.

Irrota höyräyntiili vetämällä ulkovaipan varovasti ulokkeesta kiinni pitäen ylös ja itseesi päin. Käännä venttiili ylösalaisin, avaa sisäpuolella oleva muovikiinnike nuolen suuntaan ja irrota sisävaippa. Pese kaikki venttiilin osat ja pane se kokoon päivittäisessä järjestyksessä. Älä venytä tai väännä kumitiivistettä, kun käsittelet sitä, muuten se voi vaurioitua **A3**.

V. RUOANLAITTOVINKKEJÄ

Virheet ruoan valmistuksen yhteydessä ja kuinka välttyä niistä

Tähän lukuun on kerätty tyypilliset virheet monitoimitteittämissä ruoan valmistuksen yhteydessä, virheiden mahdolliset syyt ja keinot, joilla välttyä virheistä.

RUOKA EI OLE KYPSÄ

Mahdolliset ongelman syyt	Asian ratkaisu
Et ole sulkenut keittimen kannetta tai se ei ole suljettu tiiviisti, minkä takia kypsentämisen lämpötila ei ollut riittävä.	Älä avaa keittimen kannetta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä. Sulje kansi naksahduksen asti. Tarkista ettei mitään estä kannetta sulkeamista tiiviisti ja sisäkannen kumitiivisteen muoto ei ole muuttunut.

Mahdolliset ongelman syyt	Asian ratkaisu
Kulho ja lämmityselementit eivät ole kosketuksessa riittävästi, minkä takia kypsennyksen lämpötila ei ollut riittävä.	Kulhon pitää olla keittimen rungossa suoraan ja tiivisti lämmityselementin päällä. Tarkista ettei keittimen työtalassa ole vieraita esineitä. Tarkista että lämmityselementti on puhdas.
Väärän valmistusaineen käyttö. Kyseinen valmistusaine ei sovi valmistettavaksi valitsemallasi keinolla tai olet valinnut väärän ruoanlaitto-ohjelman. Valmistusaineet on pilkottu liian suuriksi paloiksi, valmistusaineiden suhde on väärä. Olet asettanut väärin lasketun kypsennyksiasijan. Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tässä monitoroituksessa.	Käytä mieluummin tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiltuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsennyksiaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Höyrytyksessä: kulhossa on liian vähän vettä, eikä riittävän tiheätä höyryä muodostu.	Kaada kulhoon ruokaohjeen mukainen määrä vettä. Jos sinulla on epäilyksiä, tarkista veden määrä valmistamisen aikana.
Paistamisessa: Olet kaatanut kulhoon liikaa kasvis öljyä. Kulhossa on liikaa nestettä.	Normaalisti paistamiseen riittää ohut kerros öljyä kulhon pohjalla. Friteerauksen yhteydessä toimi ruokaohjeen mukaan. Älä sulje keittimen kanta paistamisen aikana, ellei ruokaohje sitä vaadi. Sulata pakastetut valmistusaineet ja valuta ne ennen keittämistä.
Keittämässä: happamien valmistusaineiden keittämisenä liemi kiehuu yli.	Jotkut elintarvikkeet vaativat lisäkäsittelyä ennen keittämistä, esim. huuhdeltua, kuullotusta, yms. Toimi valitsemasi ruokaohjeen mukaan.
Leipomisessa: taikina ei ole kypsä:	Kohoamisen yhteydessä taikina on tarttunut sisäkanteen ja sulkenut höyryventtiilin. Olet laittanut kulhoon liian paljon taikinaa.
	Ota leivonnainen pois kulhosta, käännä ylösalaisin ja laita kulhoon uudestaan, minkä jälkeen jatka kypsennyksistä kunnes tuote on valmis. Jatkoissa laita kulhoon vähemmän taikinaa.

TUOTE ON YLIKYPSENNETTY

Olet valinnut väärän valmistusaineen tai asettanut väärin lasketun kypsennyksiasijan. Valmistusaineet ovat liian pieninä.	Käytä mieluummin tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsennyksiaika tarkkaan ruokaohjeen mukaan.
Kypsennyksen jälkeen valmis ruoka on ollut liian pitkään lämpötilan ylläpidolla.	Emme suosittele lämpötilan ylläpidon käyttöä liian pitkään. Jos monitoroituksessa on mahdollista kytkeä tämän toiminnon pois päältä, niin mieluummin tee se.

TUOTE KIEHUU YLI KEITTÄMISEN AIKANA

Maitopuuron keittämisen yhteydessä maito kiehuu yli.	Maidon laatu ja ominaisuudet voivat riippua sen valmistuksen paikasta ja olosuhteista. Käytä mieluummin pastöroitu maisto, jonka rasvapitoisuus on alle 2,5%. Tarpeen mukaan voit laimentaa maitoa juomavedellä.
Valmistusaineet eivät saaneet oikeata käsittelyä ennen keittämistä tai on käsitelty väärin (huonosti huuhdeltu, yms.) Väärä valmistusaineiden suhde tai väärä valmistusaine.	Käytä mieluummin tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsennyksiaika tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Huuhtelee huolellisesti kokoyväsuurimot, liha, kala ja merenantimet, kunnes vesi on puhdas.
Tuote muodostaa vaahtoa	Tuote on suositeltavaa pestä huolellisesti, irrottaa venttiili tai keittää kansa auki

RUOKA ON PALANUT POHJAAN

Kulho on huonosti puhdistettu edellisen käytön jälkeen. Kulhon tarttumaton pinnointi on vaurioitunut.	Ennen ruoan valmistamista tarkista että kulho on puhdas ja tarttumaton pinnointi on ehjä.
Käytetty valmistusaineiden määrä on ruokaohjeessa mainittua pienempi.	Käytä mieluummin tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita.
Olet asettanut liian pitkän kypsennyksiasijan.	Pienennä kypsennyksiaikaa tai käytä tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita.
Paistamisessa: et ole kaatanut kulhoon öljyä; et sekoittanut valmistusaineita tai kääntänyt ne liian myöhään.	Kaada paistamisen yhteydessä kulhoon vähän öljyä, niin että kulhon pohjalla olisi ohut kerros öljyä. Jotta elintarvikkeet paistuisivat kulhossa tasaisesti, sekoita niitä aika ajoin tai käännä tietyin ajan kuluessa.
Haudutuksessa: kulhossa ei ole riittävästi nestettä.	Kaada kulhoon enemmän nestettä. Älä avaa keittimen kanta ruoan valmistamisen aikana ilman pätevää syytä.
Keittämässä: kulhossa ei ole riittävästi nestettä (valmistusaineiden suhde on väärä).	Ylläpidä oikeaa nesteen ja kuivien aineiden suhdetta.
Leipomisessa: ei voidella kulhon sisäpintaa ennen valmistusta.	Voitele kulhon pohja ja seinät voilla tai öljyllä (älä kaada öljyä kulhoon!).

RUOKA ON MENETTÄNYT MUOTONSAA

Olet sekoittanut valmistusaineita kulhossa liikaa.	Sekoita valmistusaineita kulhossa normaalisti paistamisen aikana 5-7 minuutin välein.
Olet asettanut liian pitkän kypsennyksiasijan.	Pienennä kypsennyksiaikaa tai käytä tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita.

LEIVONNAINEN ON LIIAN KOSTEA

Olet valinnut sopimattomat valmistusaineet, jotka antavat liikaa nestettä (mehukkaita vihanneksia tai hedelmiä, pakastemarjoja, smetana, yms.).	Valitse valmistusohjeet tarkkaan ruokaohjeen mukaan. Älä mahdollisuuden mukaan valitse liian paljon nestettä sisältäviä valmistusaineita tai käytä niitä mahdollisimman vähän.
Valmis leivonnainen on ollut liian pitkään suljetussa keittimessä.	Ota mieluummin leivonnainen keittimestä heti, kun se on valmis. Tarpeen mukaan voi jättää leivonnainen keittimen vähäksi aikaa, kun lämpötilan ylläpito on päällä.

LEIVONNAINEN EI OLE KOHONNUT

Kananmunat ja sokeri on vispattu huonosti.	Käytä mieluummin tämän monitoroituksessa tarkoitettuja ruokaohjeita. Käytä kokeiltuja ruokaohjeita. Valitse, paloittele ja mittaa valmistusaineet tarkasti ruokaohjeen mukaan. Valitse ohjelma ja kypsennyksiaika tarkasti ruokaohjeen mukaan.
Taikina, jossa on leivinjauhe, on seisonut liian kauan.	
Et seulunut jauhoja tai alustaneet taikinan huonosti.	
Valmistusaineiden suhde on väärä	
Valitsemasi ruoka-ohje ei sovi valmistettavaksi tässä monitoroituksessa.	

Joissakin REDMOND-monitoroituksissa malleissa STEW ja SOUP-ohjelmassa, mikäli kulhossa ei ole tarpeeksi nestettä, niin ylikuumentamisjärjestelmä pysäyttää keittimen. Tässä tapauksessa monitoroituksien siirtyä valmiustilaan.

Erilaisten elintarvikkeiden höyrytsaika

Nº	Elintarvike	Paino, g / määrä	Veden määrä, ml	Kypsentämisaika, min
1	Sian-/naudanlihafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Lampaanlihafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kanafilee (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Lihapyörykät/lihapullat	180 (6 kpl) / 450 (3 kpl)	500	10 min / 15 min
5	Kalafilee	500	500	10 min
6	Salaattikatkaravut, perutat ja esikeitetyt, pakaste	500	500	5 min
7	Peruna (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Porkkana (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Punajuuri (kuutioina 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 h 10 min
10	Pakastevihannekset	500	500	10 min
11	Höyrytetty kananmuna	3 kpl	500	10 min

i Huom! Nämä ohjeet ovat vain suuntaa-antavia. Tosiasiallinen kypsentämisaika voi olla erilainen suosituksiin verrattuna riippuen elintarvikkeen laadusta tai mukumieltyksistäsi.

Viitteellinen kypsentämislämpötila MULTICOOK-ohjelmassa

Työlämpötila	Käyttösuositukset (Ks. myös toimituksen kuuluvaa ruokaohjekirjetä)
35°C	Taikinan kottaminen, etikan valmistaminen
40°C	Jogurttien valmistaminen
45°C	Hapattaminen
50°C	Käyminen
55°C	Pehmeiden hedelmäkaramellien valmistaminen
60°C	Vihreän teen haudutus, lasten ruokien valmistaminen
65°C	Vakuumpakkauksessa olevan lihan keittäminen
70°C	Punsin valmistaminen
75°C	Pastöinti, valkoisen teen haudutus
80°C	Glögin valmistaminen
85°C	Rahkan tai pitkää kypsentämisaikaa vaativien ruokien valmistaminen
90°C	Punaisen teen haudutus
95°C	Maitopuurojen valmistaminen
100°C	Marenkien ja hillon valmistaminen
105°C	Lihahyytelön valmistaminen
110°C	Sterilointi
115°C	Sokerisiirapin valmistaminen
120°C	Potkan valmistaminen
125°C	Liha haudutus

Työlämpötila	Käyttösuositukset (Ks. myös toimituksen kuuluvaa ruokaohjekirjetä)
130°C	Laatikkojen valmistaminen
135°C	Rapean kuoren muodostaminen valmiiseen ruokaan
140°C	Savustus
145°C	Vihannesten ja kalan uunissa paistaminen foliossa
150°C	Lihan paistaminen uunissa foliossa
155°C	Pullataikinasta valmistettujen tuotteiden paistaminen uunissa
160°C	Linnun paistaminen
165°C	Pihvien paistaminen
170°C	Kuorrutettujen tuotteiden paistaminen sekä ranskalaisten ja kananuettien valmistaminen

FIN

Ruuanlaitto-ohjelmien yhteenvetotaulukko (tehdasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Kypsentämisaikan oletusarvo	Minimi- ja maksimilämpötila / aikaväli	Käynnistyksen lykkäys, h	Työarvojen saavuttaminen	Lämpötilan yläpää
COOK/BEANS	Vihannesten ja palkokasvien keittäminen	40 min	5 min - 8 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Kakkujen, piirakoiden ja piiraiden leipominen pullataikinasta	45 min	10 min - 8 h / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT	Lihan paistaminen	15 min	5 min - 2 h / 1 min		✓
	FISH	Kalan paistaminen	12 min			
	VEGETABLES	Vihannesten paistaminen	18 min			
YOGURT	Jogurttien valmistaminen	8 h	10 min - 12 h / 5 min	✓		
VACUUM	Vakuumpakkauksessa olevien elintarvikkeiden keittäminen	2,5 h	5 min - 12 h / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Erilaisten ruokien valmistaminen, jolloin käyttäjä voi asettaa kypsentämislämpötilan 35 - 170°C välissä 5°C välein	30 min	2 min - 1 h / 5 min 1 h - 15 h / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Lihan höyrytys	40 min	5 min - 2 h / 5 min	✓	✓
	FISH	Kalan höyrytys	25 min			
	VEGETABLES	Vihannesten höyrytys	30 min			

Ohjelma	Käyttösuositukset	Kypsentämisaian oletusarvo	Minimi- ja maksimilämpötila / aikaväli	Käynnistyksen lyhyt-aika, h	Työainojen saavutettavuus	Lämpötilan ylläpito
PASTA	Eri vehnäleijasta valmistettujen makaronituotteiden keittäminen; nakkien, pelmenien ja muiden puolivalmisteloiden keittäminen	8 min	2 min - 1 h / 1 min		✓	✓
PILAF	Erialaisten pilahvien valmistaminen	1 h	10 min - 2 h / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Erialaisten suurimoiden ja lisäkkeiden keittäminen, riisinaisten vesipurjojen valmistaminen	35 min	5 min - 4 h / 1 min	✓		✓
SOUP	Erialaisten keittojen valmistaminen	1 h	10 min - 8 h / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Haudutetun lihan ja maidon valmistaminen, potkan, lihahyytelön ja muiden hyytelöiden valmistaminen	2,5 h	10 min - 12 h / 10 min	✓		✓
	MEAT	Lihan haudutus	1 h			
STEW	FISH	Kalan haudutus	35 min		✓	✓
	VEGETABLES	Vihannesten haudutus	40 min			

i MULTICOOK-ohjelmassa lämpötilan ylläpito toimii, kun asetettu kypsentämisaika on 75 - 170°C.

VI. LISÄVARUSTEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E-moitoimikeittimeen ja tutustua REDMOND-uutuusiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.company tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

VII. ENNEN KUN VIET MONITOIMIKEITTIMESI HUOLTOON

Virheilmoitus näytöllä	Mahdollinen vika	Vian korjaus
E1-E3	Järjestelmävirhe. Ohjauspiiri tai lämpöpanturi mahdollisesti rikki	Sammuta keitin, poista pistotulppa pistorasiasta ja anna keittimelle jäähtyä. Sulje kansi tiiviisti. Ellei keittimen käynnistämisesä uudestaan ongelma poistu, vie keittimesi auktorisoituun huoltoon.
Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pu-donnut vieras esine.	Poista vieraatta esineettä.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulho tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtiä.

i **HUOMIO!** Mikäli mobiilivälillä ilmestyy jokin vika, ei välttämättä osoiteta huoltokeskukseen. Osoitetaan REDMOND:in tekniseen palveluun ja meidän ammattilaiset kertovat miten vika korjataan. Teidän ehdotuksia ja huomautuksia tulee varautumaan seuraavalla päivityksellä. Maanne REDMOND asiakastuen yhteystiedot löytyy www.redmond.company sivuilta. Saat myös apua, jos täytät palautteen.

Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.



Sähkölaitteiston ympäristöstäväällinen kierrätys

Pakkauksimateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteiden jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavonomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteen omistaja on velvollinen tuomaan laitteen erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineiden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja omaa vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.

Bluetooth on Bluetooth SIG, Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

App Store on Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröity Apple Inc. -yhtiön palvelumerkki.

Google Play on Google Inc. -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

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

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

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, sauganti nuo elektros smūgio. Naudodami ilgintuvą įsitinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštis 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 briaunomis.

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

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą įsitinkite, 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 prižiūrėti 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 neprižiūrėti 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.*

Techinės charakteristikos

Modelis.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisrūvanti, keraminė
Ekranas.....	šviesos diodų
3D šildymas.....yra
Programų skaičius.....	48 (20 automatiųjų, 28 rankinių)
Garų vožtuvas.....nuimamas
Vidinis dangtis.....nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....Bluetooth v4.0
Palaiikymas operacinėse sistemose.....iOS, Android
Matmenys.....	400 x 295 x 265 mm
Neto svoris.....	4,5 kg

Automatinės programos

- | | |
|--|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (MAKARONAI) |
| 2. RICE/GRAIN (RYŽIAI/KRUOPOS) | 12. VACUUM (VAKUUMAS) |
| 3. SLOW COOK (LĖTAS TROŠKINIMAS) | 13. SOUP (SRIUBA) |
| 4. PILAF (PLOVAS) | 14. YOGURT (JOGURTAS) |
| 5. FRY - MEAT (KEPIMAS – MĖSA) | 15. BAKĖ (KEPINIAI) |
| 6. FRY - FISH (KEPIMAS – ŽUVYS) | 16. STEAM – MEAT (GARINIMAS – MĖSA) |
| 7. FRY – VEGETABLES (KEPIMAS – DARŽOVĖS) | 17. STEAM – FISH (GARINIMAS – ŽUVYS) |
| 8. STEW – MEAT (TROŠKINIMAS – MĖSA) | 18. STEAM – VEGETABLES (GARINIMAS – DARŽOVĖS) |
| 9. STEW – FISH (TROŠKINIMAS – ŽUVYS) | 19. COOK/BEANS (VIRIMAS/PUPOS) |
| 10. STEW – VEGETABLES (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS) | 20. REHEAT (PAŠILDYMAS) |

Funkcijos

Automatinis pašildymas.....iki 24 val.	Atidėtos paleidimas.....iki 24 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas.....yra	Valdymo putlo blokavimas.....yra

Komplektacija

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

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

Daugiafunkcio puodo įrengimas A1

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

Valdymo pultas A2

- Mygtukas „Keep warm/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, programos „REHEAT“ įjungimas; gaminimo programos nutraukimas, nuostatų atšaukimas.
- Mygtukas „Menu“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
- Mygtukas – valdymo pulto blokavimas.
- Mygtukas „-“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros mažinimas (programoje „MULTICOOK“).
- Mygtukas „Timer/Time delay“ – gaminimo laiko arba atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo pasirinkimas.
- Mygtukas „+“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros didinimas (programoje „MULTICOOK“).

- Mygtukas „Select product“ – produkto išsirinkimas programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Mygtukas „Multicook/°C“ – programos „MULTICOOK“ išsirinkimas.
- Mygtukas „Start/Reheat“ – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas; išankstinis pašildymo funkcijos atjungimas.
- Ekranas.

Ekranas

- Gaminimo programos.
- Produktų tipai programose „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- Temperatūros pasirinkimas.
- Temperatūros, gaminimo laiko arba atidėto paleidimo reikišmė.
- Gaminimo laiko išsirinkimas; gaminimo režimo indikatorius.
- Atidėto paleidimo laiko išsirinkimas; atidėto paleidimo laiko režimo indikatorius.

I. PRIEŠ NAUDOJANT

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

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

Po pervedimo ar laikymo žemoje temperatūroje, prieš prietaisą naudojant, būtina jį palaiikyti 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.

STOP *DĖMESIO! Draudžiama pakelti prietaiso užpildytą dubuo su rankena.*

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Technologija Ready for Sky

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

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

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

Prietaiso valdymas per WiFi tinklą. Instrukcija programėles R4S Gateway įdiegimui galima rasti čia: www.readyforsky.com/r4sgateway

Valdymo pulto blokavimas


Daugiafunkcis puodas REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E turi valdymo pulto blokavimo funkciją (apsaugą nuo vaikų). Blokuotei įjungti paspauskite ir palaiikykite nuspaudę mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Išjungs mygtuko indikatorius, tuomet visi kiti

valdymo pulto mygtukai bus neaktyvūs. Šią funkciją galima naudoti bet kuriuo metu: budėjimo režime, programos nustatymo metu arba jai jau veikiant.

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


Nuo elektros maitinimo nepriklausoma atmintis

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

 *Jeigu elektra išjungiamą ilgą laikui ir gaminimo procesas nebeįmanomas arba nebereikalingas, būtina atjungti prietaisą nuo elektros tinklo. Sekantį kartą įjungus prietaisą, norint atšaukti esamas įvestis, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką, kol ekrane atsiras pranešimas – – – –“.*


Atidėtas programos paleidimas

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

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


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

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

 *Apie gaminimo laiko nustatymą programoje „MULTICOOK“ žr. žemiau esantį skyrių.*

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „FRY“, ir „PASTA“.

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


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


Automatinis pašildymas

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


Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Keep warm/Cancel“ mygtuką. Tam, kad automatinio šildymo funkcija išsijungtų laiku, paleidus programą paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką, kol užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką [įsijungs mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius].

Bendra veiksmų tvarka naudojant automatines programas (išskyrus programas „MULTICOOK“ ir „REHEAT“)


 *DĖMESIO! Naudojant prietaisą vandens virimui (pavyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100°C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitimą ar išvesti jį iš riuoktės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas „FRY“, „BAKE“ vandens virimui.*

 *Apie darbą programose „MULTICOOK“ ir „REHEAT“ skaitykite atitinkamuose skyriuose.*

1. Paruoškite (pasverkite, pamatokuokite) reikiama, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.


 *DĖMESIO! Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palieka dangtį prietaiso atidaryti.*

4. Spausdami „Menu“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane atsiras atitinkamos programos indikatorius ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas). Programose „FRY“, „STEAM“, „STEAM“, spausdami „Select product“ mygtuką, išsirinkite produktą; ekrane įsijungs atitinkamas indikatorius – „MEAT“, „FISH“ arba „VEGETABLES“ – ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas. Gaminimo laiką galima keisti.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką. Įsijungs mygtuko „Start/Reheat“ ir „Keep warm/Cancel“ indikatorius. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė programos laiko atskaita.
7. Paspaudę ir palaikę nuspaudę „Start/Reheat“ mygtuką programai veikiant, galima iš anksto atjungti automatinį pašildymą (užges mygtuko „Keep warm/Cancel“ indikatorius). Pakartotinai paspaudus „Start/Reheat“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta.
8. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (ekrane bus rodoma tiesioginė esamos funkcijos veikimo laiko atskaita) arba į laukimo režimą.
9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, spauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“.

 *Aukštos kokybės rezultatus, jums pasiūlyta naudoti, receptai, kulinariniai iš kuko knyga pateikta su REDMOND multi maisto gaminimo prietaisos SkyCooker RMC-M800S-E, specialiai šiam modeliui.*

Norint pakeisti gaminimo laiką:

1. Išsirinkę gaminimo programą spauskite „Timer/Time delay“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „Timer“ indikatorius, o laiką reikiantys skaičiai pradės mirksėti.
2. Spausdami „-“ ir „+“ mygtukus nustatykite reikalingą laiko reikšmę. Norint pagreitinti reikšmės pakeitimą, kelias sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką.
3. Nustatę gaminimo laiką (skaičiai ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką „Keep warm/Cancel“ ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.


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

Programa „MULTICOOK“


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

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

1. Sekite 1–3 skyrius. Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas* nurodymais.
2. Spauskite mygtuką „Multicook/°C“. Ekrane bus rodoma gaminimo temperatūros reikšmė (pagal nutylėjimą – 100°C). Spaudžiant „-“ arba „+“ mygtukus galima nustatyti temperatūros reikšmę.
3. Praėjus 2–3 sek. po temperatūros nustatymo, ekrane atsiras indikatorius „Timer“ ir mirksintys pagal nutylėjimą nustatymo gaminimo laiko skaičiai (50 min.).

 *Jeigu jūs nesėpote nustatyti norimą gaminimo temperatūrą, paspauskite ir palaikykite nuspaudę „Keep warm/Cancel“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas, tuomet pakartokite viską nuo pradžių.*

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

 *Jeigu naudojate MULTICOOK programą verdančio vandens (pvz., keptant gaminius) DRAUDŽIAMA nustatyti virimo temperatūrą aukštesnę kaip 100°C.*

Programa „RICE/GRAIN“

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

Programa „SLOW COOK“

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

Programa „PILAF“

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

Programa „FRY“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, žuvisms, jūros gėrybėms ir daržovėms kepti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“ – 15 min., „FISH“ – 12 min., „VEGETABLES“ – 18 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 2 val.

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa „STEW“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, žuvisms, jūros gėrybėms troškinti, o taip pat šaltienai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko Programa „Select product“): „MEAT“ – 1 val., „FISH“ – 35 min., „VEGETABLES“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

Programa „PASTA“

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

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

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

Verdami kai kurias produktus susidaro putos. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „VACUUM“

Programa skirta produktams virti vakuuminėje pakuotėje. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 2 val. 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

Programa „SOUP“

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

Programa „YOGURT“

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

Programa „BAKE“

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

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

Programa „STEAM“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams ir vaikų maistui gaminti garuose. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos programės (nustatoma mygtuko „Select product“ paspaudimu): „MEAT“ – 40 min., „FISH“ – 25 min., „VEGETABLES“ – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (ja komplekte).

1. Įplikite į dubenį 600-1 000 ml vandens.
2. Vidinį talpos dubenį įstatykite taip, kad dubens kraštai tilptų į išdrožas. Išorinėje pusėje yra 2 išdrožų komplektai, skirti aukščiau ir talpos tūriui reguliuoti.

3. Įstatykite talpą į dubenį.
4. Parauškite recepte nurodytą produktų kiekį, tolygiai paskirstykite talpoje, skirtoje gaminti garuose.
5. Sekite skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 2–9 p. nurodymais.

Programa „COOK/BEANS“

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

Programa „REHEAT“

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

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

1. Įdėkite gatavą patiekalą į dubenį. Įstatykite jį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
2. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungs mygtuko indikatorius, prasidės šildymo procesas ir tiesioginė laiko atskaita. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
3. Procesui nutraukti, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Keep Warm/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Mygtuko indikatorius išblės.



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

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Teštos kildinimas
- Fondiū
- Gruzdinimas
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasteurizavimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

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



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

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

Norint išimti vidinį dangtį:

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

Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atsikisimo, esančio dangčio įduboje, jį save aukštin. Apverskite vožtuvą, rodyklės kryptimi atidarykite plastmasinę sklendę, esančią vidinėje pusėje, ir nuimkite vidinį gaubtelį. Nuplaukite abi vožtuvo dalis ir surinkite atbuline seka. Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite ir netempkite jos išimant, plaustant ir statant į vietą **A3**.

V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

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

PATEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO

Galimos priežastys	Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.	Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista.
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesiliečia 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.
Netinkamai parinkti patiekalo ingredientai. Parinkote netinkama gaminimo programa, arba parinkti ingredientai netinka gaminti parinktu būdu. Ingredientai supjaustyti labai dideliais gabalais, sudėti netaikantis proporcijų. Netinkamai parinkta gaminimo trukmė. Išrinktas receptas netinka gaminimui multifunkciname puode.	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą.
Gaminant garuose: per mažai skysčio dubenyje.	Iš karto įpilkite tiek vandens, kiek rekomenduojama recepte. Gaminimo metu patikrinkite vandens lygį.
Kepiant:	Įpildėte į dubenį per daug augalinių aliejų.
	Per daug drėgmės dubenyje.
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rūgštingumu išbėga.	Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais.
Kepiant (teš- la neiškepė):	Kildinant tešlą priėjo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą.
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos.

PRODUKTAS PERVERĖ

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

VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA

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

PRODUKTAS PRIDEGĖ

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

GAMINIMO METU PRODUKTO GABALIUKAI PRARADO FORMĄ

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

KEPINYS DRĖGNAS

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

LTU

KEPINYS NEIŠKILO

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

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

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

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

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

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

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

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
70°C	Pušo gaminimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80°C	Karšto vyno virimas
85°C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
90°C	Raudonos arbatos virimas
95°C	Pieniškų košių virimas
100°C	Bezė, uogienės virimas
105°C	Šaltienos gaminimas
110°C	Sterilizacija
115°C	Cukraus sirupo virimas
120°C	Vyniotinių gamyba
125°C	Troškintos mėsos gamyba
130°C	Apkepo gamyba
135°C	Gatevų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140°C	Rūkymas
145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150°C	Mėsos kepimas folijoje
155°C	Mielinės tešlos gaminų kepimas
160°C	Paukštienos kepimas
165°C	Kepsnių kepimas
170°C	Kepimas skystoje tešloje, vištienos pirštelių ir bulvyčių fri kepimas

Gaminimo programų suvestinė (gamykliniai nustatymai)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nurytąjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas patidėjimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
COOK/BEANS	Daržovių ir pupų virimas	40 min.	5 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
BAKE	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės tešlos pyragams kepti	45 min.	10 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
FRY	MEAT	Mėsos kepimas	15 min.	5 min. – 2 val./1 min.		✓
	FISH	Žuvų kepimas	12 min.			
	VEGETABLES	Daržovių kepimas	18 min.			

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nuryjimą nušautą gaminimo laiką	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinį režimą per penkis laikus	Automatinis pašildymas
YOGURT	Jogurto gamyba	8 val.	10 min. – 12 val./5 min.	✓		
VACUUM	Produktų virimas vakuuminėje pakuotėje	2 val. 30 min.	5 min. – 12 val./10 min.	✓		✓
MULTICOOK	Įvairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 170°C.	30 min.	2 min. – 1 val./ 5 min. 1 val. – 15 val./10 min.	✓		✓
STEAM	MEAT	Mėsos garinimas	40 min.	5 min. – 2 val./5 min.	✓	✓
	FISH	Žuvų garinimas	25 min.			
	VEGETABLES	Daržovių garinimas	30 min.			
PASTA	Makaronų pusfabrikačių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 min. – 1 val./ 1 min.		✓	✓
PILAF	Įvairių rūšių plovo virimas	1 val.	10 min. – 2 val./5 min.	✓		✓
RICE/GRAIN	Įvairių kruopų ir gamyrai gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	✓		✓
SOUP	Įvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
SLOW COOK	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba.	2 val. 30 min.	10 min. – 12 val./10 min.	✓		✓
STEW	MEAT	Mėsos troškkinimas	1 val.	10 min. – 12 val./5 min.	✓	✓
	FISH	Žuvų troškkinimas	35 min.			
	VEGETABLES	Daržovių troškkinimas	40 min.			

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

VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Įsigyti papildomų daugiavardžių greitpuodžių REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje www.redmond.comany arba oficialių atstovų parduotuvėse.

VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

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

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

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

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



Ekologiškai nekenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

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

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

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

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

Bluetooth yra registruotas bendrovės Bluetooth SIG, Inc prekės ženklas.

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

Google Play yra bendrovės Google Inc registruotas prekės ženklas.



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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
 - Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. 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 patērīna jaudai- parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
 - Pieslēdziet ierīci tikai kontaktligzdām ar saņemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka tas arī ir ar saņemējumu.
- STOP** **UZMANĪBU!** *Ierīces darbības laikā tās korpus, 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.



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.*



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

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

Tehniskais raksturojums

Modelis	SkyCooker RMC-M800S-E
Jauda	900 W
Spriegums	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma keramiskais
Displejs	gaismas diodu
3D-sildīšana	ir
Programmu skaits	48 (20 automātiskās, 28 manuālās)
Tvaika vārsts	ņoņemams
Iekšējais vāks	ņoņemams
Datu pārsūtīšanas protokols	Bluetooth v4.0
Atbalsts operētājsistēmās	iOS, Android
Gabarītmēri	400 x 295 x 265 mm
Neto svars	4,5 kg

Automātiskās programmas

1. MULTICOOK	8. STEW – MEAT (SAUTĒŠANA-GALA)	15. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
2. RICE/GRAIN (RĪŠI/ PUTRAIMI)	9. STEW – FISH (SAUTĒŠANA-ZIVIS)	16. STEAM – MEAT (TVAIKS-GALA)
3. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)	10. STEW – VEGETABLES (SAUTĒŠANA-DĀRZENI)	17. STEAM – FISH (TVAIKS-ZIVIS)
4. PILAF (PLOVS)	11. PASTA (SAUTĒŠANA-VĀRŠĒS)	18. STEAM – VEGETABLES (TVAIKS-DĀRZENI)
5. FRY – MEAT (CEPŠANA-GALA)	12. VACUUM (VAKUUMS)	19. COOK/BEANS (VĀRŠĀNA / PAKŠAUGI)
6. FRY – FISH (CEPŠANA-ZIVIS)	13. SOUP (ZUPA)	20. REHEAT (UZSILDĪŠANA)
7. FRY – VEGETABLES (CEPŠANA-DĀRZENI)	14. YOGURT (JOGURTS)	

Funkcijas

Automātiskā sildīšana	līdz 24 stundām	Atliktais starts	līdz 24 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana	ir	Vadības panela bloķēšana	ir

Komplektācija

Multikatls	1 gab.	Lēzna karote	1 gab.
Trauks	1 gab.	Grāmata receptes	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu	1 gab.	Lietošanas instrukcija	1 gab.
Groz ar ņoņemamu rokturi fritēšanai	1 gab.	Servisa grāmatīņa	1 gab.
Mērglāze	1 gab.	Strāvas vads	1 gab.
Kauss	1 gab.		

i 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 pielāide ±10%.

Multikatla uzbūve A1

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

Vadības panelis A2

- Poga «Keep warm/Cancel» («Uzsildīšana/Atcelt») – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas «REHEAT» ieslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atcelšana.
- Poga «Menu» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle.
- Poga – vadības panela bloķēšana.
- Poga «←» – gatavošanas laika, atliktā starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») samazināšana.
- Poga «Timer/Time delay» («Taimeris/Atlikšana») – gatavošanas laika vai atliktā starta laika iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga «+» – gatavošanas laika, atliktā starta laika vai temperatūras (programmai «MULTICOOK») palielināšana.
- Poga «Select product» («Produkta izvēle») – produkta veida izvēle programmām «FRY», «STEW», «STEAM».
- Poga «Multicook/PC» – programmas «MULTICOOK» izvēle.
- «Start/Reheat» («Starts/Sildīšana») – izvēlētā gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana.
- Displejs.

Displeja indikatori A2

- Garavošanas programmas.
- Produktu veidi programmās «FRY», «STEW», «STEAM».
- Temperatūras izvēle.
- Temperatūras, gatavošanas laika vai atliktā starta laika vienības.
- Gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija.
- Atliktā starta laika izvēle; atliktā starta režīma indikācija.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās sastāvdaļas no kastēs. ņoņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.

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

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 horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējais un iekšējais redzamās multikatla-ātrvāres katla daļas nav bojātas, ieslēgtas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

STOP Uzmanību! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokturi.

Neieslēdziet ierīci bez blādas vai tukšas blādas iekšpusē-nejausās gatavošanas programmas iedarbības gadījumā tas novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā neuzliesmojošu pārklājumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet blāda mazu dārzeņu vai saulespuķu eļļu.

LVA

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Tehnoloģija Ready for Sky

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

- Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantotajām ierīces operētājsistēmās) savā smartfonā vai planšetdatorā.
- Mobilajai ierīcei ieslēdziet funkciju Bluetooth v4.0
- Startējiet pielikumu Ready for Sky, izveidojiet kontu un sākoties turpmākajam norādēm.
- Atveriet un atjaunojiet pieejamo ierīču sarakstu saviošanai ar mobilo ierīci.
- No pieejamo ierīču saraksta izvēlieties pievienojamo ierīci. Ierīces nosaukums sakrīt ar modeļa numuru. Jūs varat samainīt nosaukumu vai atstāt iestatīto.
- Apstipriniet izvēlētais ierīces pieslēgšanu un sākoties instrukcijām un norādēm, kuras parādīsies uz mobila ierīces ekrāna. Savienojuma laikā uz multikatla displeja pārmaiņus atspoguļosies simboli un . **i** Lai nodrošinātu stabilus sakarus, mobilajai ierīcei ir jāatrodas ne vairāk kā 15 metrus no ierīces.

Ierīces vadība izmantotaj bezvada tīklā. Uzstādīšanas instrukcija aplikācijai R4S Gateway pieejama pēc norādes: www.readyforsky.com/r4sgateway

Vadības panela bloķēšana

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

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

Energoeatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E ir energoeatkarīga atmiņa. Īslaicīgas strāvas padeves atslēgšanās gadījumā visi veiktie iestatījumi tiks saglabāti. Ierīce atsāks darbību tieši tajā etapā, kurā tika pārtraukta.



Ja elektroapgāde ir atslēgta ilgāku laiku un gatavošanas procesa turpināšanās nav iespējama vai ir nevēlama, obligāti atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nākošo reizi ieslēdzot ierīci atceliet iepriekš veiktos iestatījumus nospiežot un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel», kamēr uz displeja parādīsies «-- --» simboli.

Programmas starta atlikšana

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



Jāņem vērā, ka atliktojam laikam ir jābūt lielākam par iestatīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks gatavošanas procesu uzreiz pēc pogas «Start/Reheat» nospiešanas.

Lai iestatītu atlikā starta laiku (izņemot programmai «MULTICOOK»):

1. Spiežot pogu «Menu», izvēlieties gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu «Timer/Time delay», ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies «Time delay» indikators un atliktais laiks (laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas procesa beigām, ņemot vērā atlikā starta laiku).
3. Spiežot pogas «←» un «→», samaziniet vai palieliniet laiku. Lai pārīrinātu laika vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.



Par laika iestatīšanu programmai «MULTICOOK» skat. atbilstošu nodaļu zemāk.

Atlikā starta funkcija ir pieejama visām automatiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «FRY» un «PASTA».

Iestatot atlikā starta ilgumu ir jāņem vērā, ka laika atskaitei programmai «STEAM» sāksies tikai pēc multikatlam nepieciešamās darbības temperatūras sasniegšanas (pēc ūdens uzsūšanās).



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

Automatiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automatiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām (izņemot programmu «YOGURT») un var turēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automatiskā sildīšana, deg indikators «Keep warm/Cancel», uz displeja atspoguļojas tiešā darbības laika atskaite dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automatiski sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel».

Lai savlaicīgi atslēgtu doto funkciju, programmas darbības laikā nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start/Reheat» tik ilgi, kamēr nodzisis pogas «Keep warm/Cancel» indikators. Lai atkal ieslēgtu automatisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu «Start/Reheat» (iedegiesis pogas «Keep warm/Cancel» indikators).

Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi (izņemot programmas «MULTICOOK» un «REHEAT»)



SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktos), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī paša iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas «FRY», «BAKE».



Programmu «MULTICOOK» un «REHEAT» lietošanas noteikumus skatiet atbilstošās nodaļās.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet tās traukā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo skalas atzīmi trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildīselementu.
3. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.



Uzmanību! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Spiežot pogu «Menu» izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu, uz displeja parādīsies atbilstošās programmas indikators un ierīce iestatītais gatavošanas laiks. Programmām «FRY», «STEW» un «STEAM», spiežot pogu «Select product», izvēlieties produkta veidu; uz displeja iedegsies atbilstošais indikators – «MEAT», «FISH» vai «VEGETABLES» - un ierīce iestatītais gatavošanas laiks.
5. Gatavošanas laiku var izmainīt.
6. Ja ir nepieciešams, iestatīt atlikā starta laiku. Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu «Start/Reheat». Iedegsies pogas «Start/Reheat» un «Keep warm/Cancel» indikatori. Sāksies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.

7. Nospiežot un turot nospiestu pogu «Start/Reheat» programmas darbības laikā, var iepriekš atslēgt automatiskās sildīšanas funkciju (pogas «Keep warm/Cancel» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Start/Reheat», atkal var ieslēgt šo funkciju.
8. Pār gatavošanas programmas darbības beigām pavēstis skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no iestatījumiem, ierīce pāries automatiskās sildīšanas režīmā (uz displeja atspoguļosies dotās funkcijas tiešā laika atskaite) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automatisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel».



Lai iegūtu kvalitatīvus rezultātus, jums tiek piedāvāts izmantot receptes gatavošanai no REDMOND multi vārīšanas ierīce RMC-M800S-E piegādātās pavāru grāmatas, kas īpaši izstrādātas šim modelim.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja degs indikators «Timer», bet cipāri, kuri atspoguļo laiku, sāks mirgot.
2. Spiežot pogu «←» vai «→» iestāiet nepieciešamās laika vienības. Lai pārīrinātu laika vienību mainīšanas, turiet nospiestu atbilstošu pogu.
3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (cipāri uz displeja turinās mirgot), pārejiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu «Keep warm/Cancel», pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.



Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir parādēti dotajā gatavošanas programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaite sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru.

Programma «MULTICOOK»

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

1. Automatiskās sildīšanas funkcija programmai «MULTICOOK» nav pieejama, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

2. Pēc kopējiem nodaļās «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 1-3. punktu norādēm.
2. Nospiediet pogu «Multicook/°C». Uz displeja parādīsies gatavošanas temperatūras vienības (ierīce iestatītā temperatūra – 100°C). Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt nepieciešamās temperatūras vienības.
3. 2-3 sekundes pēc temperatūras iestatīšanas uz displeja iedegsies indikators «Timer» un sāks mirgot ierīce iestatītais gatavošanas laiks (30 minūtes).



Ja jūs nespējāt iestatīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Keep warm/Cancel» līdz skaņas signālam, pēc tam veiciet iestatīšanu atkārtoti.

4. Spiežot pogas «←» vai «→», var iestatīt gatavošanas laiku.
5. Lai pārīrinātu laika vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikā starta laiku. Lai to izdarītu, nospiediet pogu «Timer/Time delay». Uz displeja parādīsies indikators «Time delay» un laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas beigām, ieskaitot atlikto laiku. Izmainiet laika vienības, spiežot pogas «←» un «→». Lai pārīrinātu laika vienību mainīšanas, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.
6. Tālāk sekojiet nodaļās «Kopējie automatisko programmu lietošanas noteikumi» 6-8. punktu norādēm.

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

Programma «RICE/GRAIN»

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

Programma «SLOW COOK»

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

Programma «PILAF»

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

Programma «FRY»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu cepšanai. Ierīce iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 15 minūtes, «FISH» – 12 minūtes, «VEGETABLES» – 18 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūti. Atlikātā starta funkcija nav pieejama.

Programma «STEW»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras velšu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galerta un citu ēdienu gatavošanai, kuriem ir nepieciešama ilga termoastrāde. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 1 stunda, «FISH» – 35 minūtes, «VEGETABLES» – 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

Programma «PASTA»

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

Ielejiet traukā ūdeni. Pārlicinieties, ka ūdens līmenis ir zemāks par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē. Sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 2-7. punktu norādēm. Pēc ūdens uzvārīšanās atskanēs signāls. Uzmaniģi atveriet vāku un ieleiciet produktus vārošajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Nospiediet pogu «Start/Reheat». Sākšies iestatītās programmas darbība un gatavošanas laika atpakaļskaitīšana. Tālāk sekojiet nodaļas «Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi» 8-9. punktiem.

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

Programma «VACUUM» Speciāli paredzēta produktu vārīšanai vakuumā iepakojumā. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir 2 stundas 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 10 minūtes.

Programma «SOUP»

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

Programma «YOGURT»

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

Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama.

Programma «BAKE»

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

i *Ceptot maizi ir ieteicams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju visos gatavošanas etapos.*

Programma «STEAM»

Paredzēta gaļas un gaļas produktu gatavošanai ar tvaiku, diētisko ēdienu gatavošanai, bērnu pārtikas gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu «Select product»): «MEAT» – 40 minūtes, «FISH» – 25 minūtes, «VEGETABLES» – 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

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

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

Programma «COOK/BEANS»

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

Programma «REHEAT»

Paredzēta gatavo ēdienu uzsildīšanai. Programma uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās to siltu līdz 24 stundām. Programmai ir paredzēta darbības laika tiešā atskaite. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt manuāli.

Atlikātā starta funkcija nav pieejama.

1. Pārliciet gatavo ēdienu traukā. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārlicinieties, ka tas cieši saskaras ar sildēlementu. Aizveriet multikatla vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet un turiet nospiežot pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Iedegšies pogas indikators, sāksies uzsildīšanas process un tiešā laika atskaite. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
3. Lai pārtrauktu uzsildīšanas procesu, nospiediet un turiet nospiežot pogu «Keep warm/Cancel», līdz atskanēs skaņas signāls. Pogas indikators nodzisis.



Programma «REHEAT» var saglabāt ēdienus siltus līdz 24 stundām, tomēr mēs neiesakām atstāt ēdienu uzsildītā stāvoklī ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma un garšas izmaiņām.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondi gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. IERĪCES KOPĒŠANA

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



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

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

Lai noņemtu iekšējo vāku:

1. Atveriet multikatla vāku, vāka iekšpusē spiediet uz centra pusi 2 plastmasas fiksatorus un atvienojiet vāku. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru lupatīni, ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus.
2. Pēc tīrīšanas ievietojiet vāku apakšējās iedobēs un savienojiet ar gatveno vāku, viegli uzspiediet uz iekšējā vāka augšdaļas, līdz atskanēs klikšķis. Iekšējām vākām ir stingri jānolīkstējas.

Lai noņemtu tvaika vārsta, uzmanīgi pavelciet ārējo uzmvau aiz izvirsījuma uz augšu un savu pusi. Apgrīziet vārsta uz otru pusi, atveriet plastmasas fiksatoru vārsta iekšpusē bultņās virzienā un noņemiet iekšējo uzmvau. Noskalojiet abas vārsta daļas un salieciet to atpakaļejošā secībā. Lai izvairītos no vārsta gumijas saplīšanas, tīrot, izņemot vai ievietojot vārsta gumiju nevirsniņiet un netaipiet to **A3**.

V. GATAVOŠANAS PADOMI

Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

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

ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējama problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērsuši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Ēdiena gatavošanas laikā nevieriet valā multikatla vāku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārlicinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka cieši aizvērsēšanai, un ka bīvējējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies.

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas pasākumi	
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta.	Kauss jāieliek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegultu sildāmajam diskam. Pārliecinieties, ka multikatla darba kamera nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs.	
Neveiksmīgi izvēlēts ēdiena sastāvdaļas. Šis sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdiena un jūsu izvēlēto panēmienu 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 tiešām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas pasākumiem, 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 ielējuši kausā pārāk daudz eļļas.	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Varot eļļu, 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 jāatledina, un jānoņem no tiem ūdens
Vārot: buljona izvārīšanas, gatavojot ēdiena no produktiem ar paugstinātu skābumu.	Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāde pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jāaņem auklētā ūdenī utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē.	
Cepot miltu izstrādājumus (mīkla nav izvepusies):	Raudzēšanas laikā mīkla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nospēsi tvaika izlaišanas vārstu	Lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.
	Jūs esat ielikuši kausā pārāk daudz mīklas.	Izņemiet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakal kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, lieciet kausā mīklu mazākos apjomos.

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdījies, izvēloties produkta tipu vai uzstādot (apņērinot) ēdiena gatavošanas laiku. Pārāk mazi sastāvdaļu izmēri.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas pasākumiem, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem.
Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzsilēšanas režīmā.	Pārāk ilgstoša autouzsilēšanas funkcijas izmantošana nav vēlama. Ja jūsu multikatla modeli ir paredzēta šīs funkcijas ierīcē, atslēdziet, jūs varat izmantot šo iespēju.

VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

Vārot piena putru, piens iet pāri malām.	Piena kvalitāte un tipaība var būt atkarīga no vietas un apstākļiem, kur tas ir ražots. Iesakām lietot tikai ultrapasterizēto pienu ar tauku saturu ne lielāku par 2,5%. Nepieciešamības gadījumā pienu var nedaudz atšķaidīt ar dzeramo ūdeni.
--	---

Pirms vārīšanas sastāvdaļas nebija apstrādātas vai bija apstrādātas nepareizi (slikti izskatās utt.). Nav bijušas ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai bija nepareizi izvēlēti produkta tips.	Izmantojiet pārbaudītu (adaptētu šī modeļa ierīcei) recepti. Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas pasākumiem, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei ieteikumiem. Pīlgraudu putraini, gaļa, zivis, jūras produkti vienmēr ir jāmazgā tīk ilgi, līdz ūdens ir tīrs.
Produkts puto	Ieteicams rūpīgi nomazgāt produktu, noņemt vārstu vai gatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PĪDEĢS

Kauss ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas. Ir sabojāts kausa nepieeļojamais pārklājums.	Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārliecinieties, ka kausis ir rūpīgi izmazgāts un nepieeļojamais pārklājums 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 nelielu daudzumu eļļas, lai tā pārklāj kausa dibenu plānā kārtā. Lai produkti vienmērīgi apceptos, periodiski produkti kausā ir jāmaisā 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 šķidrums (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas).	Strikti ievērojiet pareizu šķidruma un cieto sastāvdaļu attiecību.
Cepot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu.	Pirms mīklas ieliekšanas 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 un 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 tāds produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālās daudzumos.
Gatavais cepiens pārāk ilgi bija turēts 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 autouzsilēšanas funkciju.

MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

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

Vairākos multikatlū REDMOND modeļos programmās "STEW" un "SOUP" gadījumos, kad kausā ir par maz šķidrums, nostrādā drošības sistēma, kas aizsargā ierīci no pārkaršanas. Šādā gadījumā ēdiena gatavošanas programma tiek apturēta un multikatlis 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 min / 30 min
2	Jēra gaļas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	25 min
3	Vistas fileja (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3 gab.)	500	10 min / 15 min
5	Zivs (fileja)	500	500	10 min
6	Garneles (salātu, tīrtas, vārīti - saldētas)	500	500	5 min
7	Manti/hinkali	4 gab.	500	15 min
8	Kartupeļi (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	15 min
9	Burkāni (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	500	35 min
10	Bietes (1,5 × 1,5 cm kubiņi)	500	1500	1 stunda 10 min
11	Dārzeņi (svaigi saldēti)	500	500	10 min
12	Olas	3 gab.	500	10 min

i Ņem 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 «MULTICOOK»

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
35°C	miklas raudzēšana, etiķa gatavošana
40°C	jogurtu gatavošana
45°C	ierauga gatavošana
50°C	raudzēšana
55°C	pomādes gatavošana
60°C	zaļās tējas, bērnu pārtikas gatavošana
65°C	gaļas vārīšana vakuuma iepakojumā
70°C	punša gatavošana
75°C	pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	karstviņa gatavošana
85°C	biezpiena vai ēdiena gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90°C	sarkanās tējas gatavošana
95°C	piena putru gatavošana
100°C	bezē vai ievārījuma gatavošana

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
105°C	galerta gatavošana
110°C	sterilizācija
115°C	cukura sīrupa gatavošana
120°C	stīlbiņa gatavošana
125°C	sautētas gaļas gatavošana
130°C	sacepuma gatavošana
135°C	gatavo ēdiena apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140°C	kūpināšana
145°C	dārzeņu un zivju cepšana folijā
150°C	gaļas cepšana folijā
155°C	rauga miklas izstrādājumu cepšana
160°C	putnu cepšana
165°C	steiku cepšana
170°C	Fri kartupeļu, vistas nagetu gatavošana, cepšana miklā

LVA

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atklais starts	Darbības nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sludīšana
COOK/BEANS	Dārzeņu, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
BAKE	Kēksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga miklas gatavošana	45 min	10 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
	MEAT	Gaļas cepšana	15 min	5 min – 2 stundas / 1 min		
FRY	FISH	Zivs cepšana	12 min			✓
	VEGETABLES	Dārzeņu cepšana	18 min			
YOGURT	Jogurta gatavošana	8 stundas	10 min – 12 stundas / 5 min	✓		
VACUUM	Produktu vārīšana vakuuma iepakojumā	2 stundas 30 min	5 min – 12 stundas / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Dažādu ēdiena gatavošana ar iespēju iestatīt temperatūru no 35 līdz 170°C ar soli - 5°C	30 min	2 min – 1 stunda / 5 min 1 stunda – 15 stundas / 10 min	✓		✓

Programma	Izmantojamais ierīkums	Ierīce ieskaitot gatavošanas laiku	Gatavošanas laila ieskaitot ieslēgšanas laiku	Aukltais starts	Darībai nepieciešamo parametru sasniegšana	Automātiskā sildīšana
STEAM	MEAT	Gaļas gatavošana ar tvaiku	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓
	FISH	Zivs gatavošana ar tvaiku	25 min			
	VEGETABLES	Dārzeņu gatavošana ar tvaiku	30 min			
PASTA	Makaronu izstrādājumu gatavošana no dažādām kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 1 stunda / 1 min		✓	✓
PILAF	Dažādu veidu plovera gatavošana	1 stunda	10 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Dažādu putrainu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	✓		✓
SOUP	Pirmo ēdiena gata vošana	1 stunda	10 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stībiņa, galerta gatavošana	2 stundas 30 min	10 min – 12 stundas / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Gaļas sautēšana	1 stunda	10 min – 12 stundas / 5 min	✓	✓
	FISH	Zivs sautēšana	35 min			
	VEGETABLES	Dārzeņu sautēšana	40 min			

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

VI. PAPILDUS AKSESUĀRĪ

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

VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Zinājums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 - E5	Sistēmas kļūda. Iespējams vadības plātes vai siltuma sensora bojājums.	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēma nav novērsta, vērsieties autorizētā servisa centrā.
Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Kauss multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašļūbumiem.
	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu.

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

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



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: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktos 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.

AppStore 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 käsiarvamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

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 mitteotstarbekohane kasutamine loetakse toote õigete kasutustingimuste rikkumiseks. Sellisel juhul ei vastuta tootja võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks seadme nimipingele (vt tehnilisi andmeid või andmekilpi tootel).
- Kasutage pikendusjuhet, mis on mõeldud seadme tarbitava võimsuse jaoks. Parameetrite eiramine võib põhjustada lühise või juhtme süttimise.
- Ühendage seade ainult maandatud 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 pjalappe või -kindaid. Vältimaks kuumast aurust põhjustatud põletusi, ärge kummardage seadme kohale, kui kaas on avatud.

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

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 vöörkehad 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 korrust EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

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

EST

Tehnilised andmed

Mudel.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	valgusdiod
3D-soojendus.....	on
Programme arv.....	48 (20 automaatprogrammi, 28 käsitsi seatavat programmi)
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav
Andmete edastamise protokoll.....	Bluetooth v4.0
Toetab operatsioonisüsteeme.....	iOS, Android
Välismootmed.....	400 × 295 × 265 mm
Netokaal.....	4,5 kg

Automaatprogrammid

1. MULTICOOK	11. PASTA (MAKARONID)
2. RICE/GRAIN (RIISI/TANGAINE)	12. VACUUM (VAAKUM)
3. SLOW COOK (AEGLANE HAUTAMINE)	13. SOUP (SUPP)
4. PILAF (PILAFF)	14. YOGURT (JOGURT)
5. FRY - MEAT (PRAADIMINE - LIHA)	15. BAKE (KÜPSETAMINE)
6. FRY - FISH (PRAADIMINE - KALA)	16. STEAM - MEAT (AURUTAMINE - LIHA)
7. FRY - VEGETABLES (PRAADIMINE - KÖÖGIVILJAD)	17. STEAM - FISH (AURUTAMINE - KALA)
8. STEW - MEAT (HAUTAMINE - LIHA)	18. STEAM - VEGETABLES (AURUTAMINE - KÖÖGIVILJAD)
9. STEW - FISH (HAUTAMINE - KALA)	19. COOK/BEANS (KEETMINE/OAD)
10. STEW - VEGETABLES (HAUTAMINE - KÖÖGIVILJAD)	20. REHEAT (ÜLESSOOJENDAMINE)

Funktsioonid

Automaatne soojashoidmine.....	kuni 24 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Viitstart.....	kuni 24 tundi
Juhtpaneeli blokeerimine.....	on

Komplekti kuuluvad


Multikeetja.....	1 tk	Lusikas.....	1 tk
Sisepott.....	1 tk	Brošuur retsepti.....	1 tk
Reguleeritava mahutavusega nõu aurus keetmiseks.....	1 tk	Kasutusjuhend.....	1 tk
Eemaldatava käepidemega korv frittimiseks.....	1 tk	Hooldusraamat.....	1 tk
Möötteklaas.....	1 tk	Toitejuhe.....	1 tk
Kulp.....	1 tk		

i Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata. Tehnilistes andmetes on lubatud häve ±10%.

Multikeetja ehitus A1

1. Seadme kaas	6. Korpus	11. Möötteklaas
2. Aravõetav sisekaas	7. Kandesang	12. Reguleeritava mahutavusega nõu aurus keetmiseks
3. Sisepott	8. Eemaldatav auruklapp	13. Frittimiskorv
4. Kaane avamise nupp	9. Lusikas	14. Toitejuhe
5. Ekraaniga juhtpaneel	10. Kulp	

Juhtpaneel A2

1. Nupp „Keep warm/Cancel“ („Soojashoidmine/tühista“) – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; programmi „REHEAT“ sisselülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisestatud parameetrite tühistamiseks.
2. Nupp „Menu“ („Menüü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks.
3. Nupp  – juhtpaneeli blokeerimiseks.

4. Nupp „-“ – toiduvalmistusaja, viitstardiaja või temperatuuri vähendamiseks (programmis „MULTICOOK“).
5. Nupp „Timer/Time delay“ („Taimer/viitstart“) – toiduvalmistusaja või viitstardiaja seadmise režiimi valimiseks.
6. Nupp „+“ – toiduvalmistusaja, viitstardiaja või temperatuuri suurendamiseks (programmis „MULTICOOK“).
7. Nupp „Select product“ („Toiduaine tüübi valimine“) – toiduaine tüübi valimiseks programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Nupp „Multicook/°C“ – programmi „MULTICOOK“ valimiseks.
9. Nupp „Start/Reheat“ („Start/Ülessoojendus“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamiseks.
10. Ekraan.

Ekraani indikaatorid A2

- A. Toiduvalmistusprogrammid
- B. Toiduainetüübid programmides „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Temperatuuri valimine.
- D. Temperatuuri, toiduvalmistusaja või viitstardi aja näit.
- E. Toiduvalmistusaja valimine; toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- F. Viitstardi aja valimine; viitstardirežiimi indikaator.

I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

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

⚠ Ärge eemaldage mingil juhul hoiatavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui neid on) ega seadme korpusel olevat määrgist seadme seerianumbri! Seerianumbri puudumine seadmetel tühistab automaatselt õiguse seadme garantiiteenindusele.

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 tapeedile, 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.

STOP Tähelepanu! Seadme tõstmine täidetud kausiga on keelatud.

Ärge lülitage seadet sisse, ilma sees kausi või tühi kaus – juhustliku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatakse lähe taimset või päevalilleõli kausi.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE

Tehnoloogia Ready for Sky

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

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

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

Juhtmevaba seadme juhtimine. Rakenduse R4S Gateway seadistamise kasutusjuhend on kättesaadav lingil: www.readyforsky.com/r4sgateway

Juhtpaneeli blokeerimine

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

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

Elektritoitest sõltumatu mälu

Multikeetjal REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E on elektritoitest sõltumatu mälu. Toite lühiajalise katkestuse korral säilib multikeetaja tehtud seaded ja jätkab toite taastumisel tööd poolelijäänud etapist.

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

Programmi viitstart

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

i Tuleb arvestada, et viitstarti aeg peab olema suurem, kui on seatud toiduvalmistusaeg, muidu hakkab programm tööle kohe pärast nupu „Start/Reheat“ vajutamist.

Viitstarti aja seadmiseks (välja arvatud programm „MULTICOOK“) tehke järgmist.

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

i Toiduvalmistusaja seadmist programmis „MULTICOOK“ vaadake vastavast osast allpool.

Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „FRY“ ja „PASTA“.

Viitstarti kestuse seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „STEAM“ algab alles pärast vajalikku töötemperatuuri saavutamist multikeetjas (pärast vee keemmineku).



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

Automaatne soojashoidmine

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

Selleks et see funktsioon programmi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“, kuni nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel kord ja hoidke all nuppu „Start/Reheat“ (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator süttib).

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel (välja arvatud programmides „MULTICOOK“ ja „REHEAT“)

STOP Tähts! Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmise), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid riskeid. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada vee keetmiseks programme „FRY“, „BAKE“.

i Programmidega „MULTICOOK“ ja „REHEAT“ töötamist vaadake vastavastavast osadest.

1. Valmistage ette (mõtteke välja) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sisepotti. Jälgige, et ühegi koostisaine, sealhulgas vedeliku, tase ei ületaks sisepotti siseküüjel oleva skaala suureimat väärtust.
2. Paigaldage sisepott multikeetaja korpusesse. Veenduge, et see on tihedalt kuumutuseimendit vastas.
3. Sulgege multikeetaja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.

STOP

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

4. Valige nuppu „Menu“ vajutades soovitud toiduvalmistusprogramm. Ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg. Programmides „FRY“, „STEAM“ ja „STEAM“ valige nuppu „Select product“ vajutades toiduaine tüüp. Ekraanil süttib vastav indikaator – „MEAT“, „FISH“ või „VEGETABLES“ – ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg. Toiduvalmistusaega saab muuta.
5. Vajaduse korral sisetage programmi alguse viitaeg.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Start/Reheat“. Nuppude „Start/Reheat“ ja „Keep warm/Cancel“ indikaatorid süttivad. Toiduvalmistamise protsess algab ning käivitub programmi töö lõpuni jäänud aja mahalugemine.
7. Vajutades ja hoides programmi töötamise ajal all nuppu „Start/Reheat“, saab automaatse soojashoidmise eelnevalt välja lülitada (nupu „Keep warm/Cancel“ indikaator kustub). Teistkordne nupu „Start/Reheat“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemisel teavitatakse teid helisignaali. Edasi läheb multikeetaja olenevalt seadest üle automaatse soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse jooksev aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või otterezimile.
9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisetatud programmi tühistada või automaatse soojashoidmise välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“.



Kvaliteetse tulemise, pakutakse Teile kasutada retsepte cooking alates cook raamat kaasas REDMOND multicooker SkyCooker RMC-M800S-E, mis on mõeldud spetsiaalselt selle mudeli.

EST

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanil süttib indikaator „Timer“ ja aega näitavad numbrid hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppu „+“ või „-“, seadke soovitud aeg. Näidu kiirendatud muutmiseks hoidke nuppu all.
3. Kui toiduvalmistusaeg on sisetatud (numbrid ekraanil vilguvad endiselt), minge edasi järgmise sammude juurde. Kui soovite sisetatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Keep warm/Cancel“, misjärel sisetage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.

i

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

Programm „MULTICOOK“

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

i

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

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–3.
2. Vajutage nuppu „Multicook/“C“. Ekraanile ilmub toiduvalmistustemperatuuri väärtus (vaikimisi – 100°C). Nupu „-“ või „+“ vajutades saab temperatuuri väärtust muuta.
3. 2–3 sekundi jooksul pärast temperatuuri seadmist süttivad ekraanil indikaator „Timer“ ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaega näitavad vilkuvad numbrid (30 minutit).

i

Kui te ei jäänud soovitud toiduvalmistustemperatuuri seada, vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni kostab helisignaali. Seejärel korraldage seadmist osast peale.

4. Toiduvalmistusaega saab muuta nuppu „-“ või „+“ vajutades. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
5. Vajaduse korral sisetage viitaeg. Selleks vajutage nuppu „Timer/Time delay“. Ekraanile ilmub indikaator „Time delay“ ja aeg, mis on jäänud toiduvalmistusprotsessi lõpuni, võttes arvesse viitaega. Muutke aja väärtust, vajutades nuppu „-“ või „+“. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
6. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 6–8.

STOP

Kui te kasutate MULTICOOK programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), ON KEELATUD määrata küpsetamise temperatuur üle 100°C.

Programm „RICE/GRAIN“

Soovitame riisi ning sõmerate putrude valmistamiseks erinevatest turgudest. Sobib ka mitmesuguste praelisandite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 35 min. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 4 tundi.

Programm „SLOW COOK“

Soovitame ahjupeima, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PILAF“

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

Programm „FRY“

Soovitame liha ja lihatoodete, kala ja mereandide ning köögiviljade praadimiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg on oleval alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 15 min., „FISH“ – 12 min., „VEGETABLES“ – 18 min. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 tundi. Viitardifunktsiooni kasutada ei saa.

Programm „STEW“

Soovitame liha ja lihatoodete, kala, mereandide ja köögiviljade hautamiseks, aga ka süldi ja muude selliste toitude valmistamiseks, mis nõuavad pikka töötlemisaega. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg on oleval alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 1 tund, „FISH“ – 35 minutit, „VEGETABLES“ – 40 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

Programm „PASTA“

Soovitame makaronitoodete, muna ja vorstikeste keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 8 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Viitardifunktsiooni kasutada ei saa. Valage sisepotti vett. Jälgi, et vee tase ei ületaks sisepoti sisekülgel olevat maksimaalset taseme märgist. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ p. 7-7. Kui vesi on keema läinud, kostab helisignaal. Arvage ettevaatlikult kaas ja puistake koostisained keevasse vette. Sulgege kaas, nii et kostaks klõpsatus. Vajutage nuppu „Start/Reheat“. Programm käivitub ning programmi töö lõpuni jäänud aega hakatakse maha lugema. Edasi järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ p. 8-9.

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

Programm „VACUUM“

Programm on mõeldud vaakumpakendis toiduainete keetmiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi.

Programm „SOUP“

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

Programm „YOGURT“

Soovitame jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 8 tundi. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi. Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada.

Programm „BAKE“

Soovitame keekside, biskviitide ja pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 45 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 8 tundi.

i Leiva küpsetamisel soovitame automaatse soojashoidmise käigis toiduvalmistusetapeid välja lülitada.

Programm „STEAM“

Soovitame liha ja lihatoodete, diettitoitude ja lastetoitude aurustamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg on oleval alamprogrammist (valitakse nupuga „Select product“: „MEAT“ – 40 min., „FISH“ – 25 min., „VEGETABLES“ – 30 min. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 5 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 t.

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

1. Valage sisepotti 600–1000 ml vett.
2. Pange aurutsõnu sisekauss välisseesse rõngasse, nii et kausi serva eendid läheksid sõnossesse. Rõnga sisekülgel on 2 komplekti sooni kõrguse ja sellele vastavalt nõu mahu reguleerimiseks.

3. Pange nõu sisepotti.
4. Mõõtko välti ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt nõusse.
5. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

Programm „COOK/BEANS“

Soovitatav juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaaeg – 40 minutit. Toiduvalmistusaaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 8 tundi.

Programm „REHEAT“

Soovitame valmis toidu ülessoojendamiseks. Programm soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 24 tunni vältel. Programm näitab jooksvat toiduvalmistusaaega. Vajaduse korral saab ülessoojendamise käsitsi katkestada. Viitardifunktsiooni kasutada ei saa.

1. Pange valmis toit sisepotti. Pange sisepott seadme korpusesse ning veenduge, et see on tihedalt kuumtuselemendi vastas. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni kostab signaal. Nupu indikaator süttib, ülessoojendamine käivitub ja seade hakkab programmi tööaega edasi lugema. Programmi töö lõppemisel kostab signaal. Seade läheb üle ooterežiimi.
3. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Keep warm/Cancel“, kuni kostab signaal. Nupu indikaator kustub.

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

III. LISAVÕIMALUSED

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

IV. SEADME HOOLDAMINE

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

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

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

Sisekaane eemaldamiseks toimige järgmiselt.

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

Aurukslapi eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnaruses üles ja enda poole. Keerake klapp ümber, avage plastsulgur sisekülgel noole suunas ja võtke sisekest maha. Peske klapi mõlemad osad puhtaks ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku. Klapi kummitihendi lõhenemise vältimiseks ärge väanake ega venitage seda puhastamise ega tagasipanemise ajal **A3**.

V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

Veaud valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

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

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuste võimalikud probleemid		Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgeseite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.		Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas kõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud.
Anum ja soojenduslement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge.		Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduskettele liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojendusketta määrada.
Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisist või valisite vale valmistamisprogrammi.		Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpooldest usaldada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Koostrasvade olemasolu on liiga vähe või liiga suur. Seadite valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks.		
Auru valmistamisel: anum on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks.		Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis.
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeõli.	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi.
	Liigne vedelik anum.	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui see on märgitud retseptis. Värskest külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada.
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud hapususega toiduainete keetmisel.		Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, pruunistamist j.m. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi.
Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskelapi.	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 valmistamisaja seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile.
Peale valmistamist seisib valmis toit liialt kaua auto-soojenduse režiimis.	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelne väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada.

KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja.	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasulaga ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi veega lahjendada.
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahekorra või oli valesti valitud toiduaine tüüp.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahekorrad peavad vastama nende soovitusetele. 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 järgset. Anuma kõrbebisvastane kate on rikunud.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbebisvastane 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 anumal oleval toiduainel 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 vajadusega.
Keetmisel: anum on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahekorra).	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahekorra.
Küpsetamisel: ei määratud anum sissepanema enne valmistamist võiga.	Enne taigen 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 NIISKE

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

EST

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahed ja vahed vastama nende soovitusetele.
Taigna seis on liialt kaua kergitusainega.	
Jätsite jahu sõelumatuna või sötkusite taigent halvasti.	
Koostisainete panekul eksisite.	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelis.	

i Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides "STEW" ja "SOUP" vedelikku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemisaeg aurutamisel

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

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

Soovitusused temperatuuriseadete kasutamise osas programmis „MULTICOOK“

Töotemperatuur	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
35°C	taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	jogurtite valmistamine
45°C	juuretis
50°C	kääritamine
55°C	maiustuste valmistamine
60°C	roheline tee või lastetoitude valmistamine
65°C	vaakumpakendis liha keetmine

Töotemperatuur	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
70°C	punši valmistamine
75°C	pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	hõõgeveini valmistamine
85°C	kohupiima või pikka valmimisega vajava toidu valmistamine
90°C	punase tee valmistamine
95°C	piimapudru valmistamine
100°C	besee või moosi valmistamine
105°C	süüdi keetmine
110°C	steriliseerimine
115°C	suhkrusirupi keetmine
120°C	rulaadi valmistamine
125°C	lihahautise valmistamine
130°C	vormiroogade valmistamine
135°C	valmis toitude pruunistamine krõbeda kooriku tekitamiseks
140°C	suitsutamine
145°C	köögiviljavormid ja kala (fooliumis)
150°C	lihavormiroog (fooliumis)
155°C	pärmitaignatoodete küpsetamine
160°C	linnuliha praadimine
165°C	lihalõikude praadimine
170°C	taignas praadimine, nagisate ja friikartulite valmistamine

Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseadend)

Programm	Soovitusused kasutamiseks	Vajalikele määritatud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vähemem / enamise saam	Programmi viitstart, tundides	Opti-maalse teie maitse saavutamise ootamine	Auto-maatne soojas-hoid-mine
COOK/BEANS	Aed- ja kaunviljade keetmine	40 min	5 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓
BAKE	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmitaignatoodete küpsetamine	45 min	10 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT	Liha praadimine	15 min	5 min kuni 2 tundi / 1 min		✓
	FISH	Kala praadimine	12 min			
	VEGETABLES	Köögiviljade praadimine	18 min			
YOGURT	Jogurti valmistamine	8 tundi	10 min kuni 12 tundi / 5 min	✓		

Programm	Soovitud kasutamiseks	Valkimisimääratud toidu-valmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Programmi viistart, tundides	Opti-maalseste tööpara-meetrite saavutamise ootamine	Auto-maatne soojas-hoid-mine
VACUUM	Vaakumpakendis toiduainete keetmine	2 tundi ja 30 min	5 min kuni 12 tundi / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuril seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 170°C sammuga 5°C	30 min	2 min kuni 1 tund / 5 min 1 tund kuni 15 tundi / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Liha aurutamine	40 min			
	FISH	Kala aurutamine	25 min	5 min kuni 2 tundi / 5 min	✓	✓
	VEGETABLES	Köögiviljade aurutamine	30 min			
PASTA	Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine; viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min kuni 1 tund / 1 min		✓	✓
PILAF	Eri tüüpi pilafide valmistamine	1 tund	10 min kuni 2 tundi / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Erinevate tanginate ja praelisandite valmistamine. Sõmerate putrude valmistamine vee baasil.	35 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	✓		✓
SOUP	Suppide keetmine	1 tund	10 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Ahjupiima, hautise, rulaadi, süüdi, tarrendite valmistamine	2 tundi ja 30 min	10 min kuni 12 tundi / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Liha hautamine	1 tund			
	FISH	Kala hautamine	35 min	10 min kuni 12 tundi / 5 min	✓	✓
	VEGETABLES	Köögiviljade hautamine	40 min			

i Programmis „MULTICOOK“ saab automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 75 kuni 170°C.

VI. LISATARVIKUD

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

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

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

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahel on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

i **TÄHELEPANU!** Probleemide korral rakenduse Ready for Sky töös ei ole hoolduskeskusesse pöördumine ilmingimata vajalik. Pöörduge REDMONDi tehnilise toe poole ja meie spetsialistid aitavad teil veada ja/või Ready for Sky töö tõrked lahendada. Teie ettepanekuid ja märkusi võetakse rakenduse järgmise uuenduse juures arvesse. REDMONDi toodete kasutajate kontaktandmed oma riigis leiate veebisaidilt www.redmond.comany. Abi saamiseks võite täita ka tagasisidevormi sellel saidil.

Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

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

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

Käsolev 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.

EST

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune, cauzate de nerespectarea normelor de siguranță și funcționarea produsului.
 - Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Industrială sau orice alt abuz de dispozitiv va fi considerat ca o încălcare a condițiilor utilizării corecte a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru urmările posibile.
 - Înainte de conectarea dispozitivului la sursa de alimentare verificați, coincide tensiunea ei cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (urmăriți caracteristicile tehnice sau tabelul din fabrică al produsului).
 - Folosiți un cablu de alimentare, calculat pe consumul de energie al dispozitivului – asimetria poate provoca un scurtcircuit sau incendiul cablului.
 - Conectați aparatul numai la o priză cu împământare – este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un prelungitor, asigurați-vă, că acesta deasemenea are împământare.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul activității dispozitivului carcasa acestuia, carcasa și piesele metalice se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănușile de bucătărie. Pentru a evita arsurile cu abur fierbinte nu vă aplecați peste aparat atunci când deschideți capacul.*
- Deconectați dispozitivul din priză după utilizare, și deasemenea în timpul curățării acestuia sau deplasării. Scoateți cablul cu mâinile uscate, ținând de priză, dar nu de cablu.

- Nu așezați cablul de alimentare pe la uși sau în apropierea surselor de căldură. Aveți grijă ca, cablul să nu să se răsucescă sau îndoiaie, să nu fie în contact cu obiecte ascuțite și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI: daunele accidentale ale cablului de alimentare pot provoca probleme, care nu corespund condițiilor de garanție, și deasemenea electroșocul. Un cablu electric deteriorat necesită înlocuirea urgentă în centrul de servicii.*

- Nu așezați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării – aceasta poate duce la supraîncălzire și deteriorarea dispozitivului.
- Este interzis utilizarea dispozitivului în aer liber – umiditate sau obiectele străine în interiorul aparatului pot duce la deteriorarea gravă.
- Înainte de curățarea dispozitivului asigurați-vă, că acesta este deconectat de la sursa de alimentare și complet răcit. Strict urmați instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

STOP *SE INTERZICE să scufundați aparatul în apă sau să-l puneți sub jetul de apă!*

- Copiilor în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.
- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.

- Este interzisă reparația aparatului independentă sau modificarea structurii sale. Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai de către un centru de servicii autorizat. Lucrările neautorizate pot duce la deteriorarea aparatului, rănire sau pagube materiale.

STOP **ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Date tehnice

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Putere.....	900 W
Alimentare.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumul vasului de preparare.....	5 L
Capac.....	ceramică anti adezivă
Ecran.....	LED
3D-Incălzire.....	disponibil
Număr de programe.....	48 (20 automate, 28 manuale)
Supapă de abur.....	detașabilă
Capac interior.....	detașabil
Protocolul transferului de date.....	Bluetooth v4.0
Sprîjin în sistemele de operare.....	iOS, Android
Dimensiuni de gabarit.....	400 × 295 × 265 mm
Masa netă.....	4,5 kg

Programe automate

1. MULTICOOK	11. PASTA (PASTE FĂINOASE)
2. RICE/GRAIN (OREZ/CELEALE)	12. VACUUM (VID)
3. SLOW COOK (ABSORBIRE – PREPARARE LA FOC MIC)	13. SOUP (SUPĂ)
4. PILAF (PILAF)	14. YOGURT (IAURT)
5. FRY – MEAT (PRĂJIT – CARNE)	15. BAKE (COACERE/PRĂITURI)
6. FRY – FISH (PRĂJIT – PEȘTE)	16. STEAM – MEAT (PREPARARE LA ABUR - CARNE)
7. FRY – VEGETABLES (PRĂJIT – LEGUME)	17. STEAM – FISH (PREPARARE LA ABUR – PEȘTE)
8. STEW – MEAT (PREPARAT LA FOC MIC – CARNE)	18. STEAM – VEGETABLES (PREPARARE LA ABUR – LEGU-ME)
9. STEW – FISH (PREPARAT LA FOC MIC – PEȘTE)	19. COOK/BEANS (FIERBERE/FASOLE)
10. STEW – VEGETABLES (PREPARAT LA FOC MIC – LEGU-ME)	20. REHEAT (AUTOÎNCĂLZIRE)

Funcții

Autoîncălzire.....	până la 24 ore
Înteruperea temporară a funcției de autoîncălzire.....	existentă
Start cu întârziere.....	până la 24 ore
Blocarea sistemului de navigare.....	existentă

Accesorii și piese de schimb


Multicooker.....	1 buc.	Spatulă.....	1 buc.
Vas de preparare.....	1 buc.	Catre de bucate rețete.....	1 buc.
Recipient de abur cu capacitate reglabilă.....	1 buc.	Instrucțiuni de utilizare.....	1 buc.
Coș pentru prăjit cu mâner detașabil.....	1 buc.	Manual pentru Service.....	1 buc.
Pahar de măsură.....	1 buc.	Cablu de alimentare.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.		

i Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări în design, achiziții, precum și la specificațiile produselor, pentru îmbunătățirea acestora fără o notificare prealabilă a acestor modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Multicooker – Conținut **A1**

1. Capac	6. Carcasa aparatului	11. Pahar de măsură
2. Capac interior detașabil	7. Mâner de manipulare	12. Recipient de abur cu capacitate reglabilă
3. Vas de preparare	8. Supapă de abur detașabilă	13. Coș pentru prăjit
4. Buton de deblocare a capacului	9. Spatulă	14. Cablu de alimentare
5. Sistem de navigare cu ecran	10. Polonic	

Sistemul de navigare **A2**

1. Butonul „Keep Warm/Cancel” (Reîncălzire/suspendare) – Pornirea/oprirea funcției de autoîncălzire; Pornirea programului „REHEAT” (reîncălzire); Suspendarea procesului programului curent; Resetarea setărilor introduse.
2. Butonul „Menu” (selectarea programului) – Selectarea programului automat de preparare.
3. Butonul  – Blocarea sistemului de navigare.
4. Butonul „-” – Reducerea timpului de preparare și a timpului de start cu întârziere sau a temperaturii de preparare (în programul „MULTICOOK”).
5. Butonul „Timer/ Time Delay” (Timp/Întârziere) – Setarea timpului de preparare sau al startului cu întârziere.
6. Butonul „+” – mărirea timpului de preparare și al startului cu întârziere sau a temperaturii (în Programul „MULTICOOK”).
7. Butonul „Select Product” (Selectarea alimentului) – Selectarea alimentului în programele „FRY”, „STEW”, „STEAM”.
8. Butonul „Multicook/°C” – Selectarea programului „MULTICOOK”.
9. Butonul „Start/ Reheat” (start/reîncălzire – Pornirea modului de preparare selectat; Întreruperea temporară a funcției de autoîncălzire.
10. Ecran

Afișajele de pe ecran **A2**

- A. Programul de preparare.
- B. Produsul alimentară în programele „FRY”, „STEW”, „STEAM”.
- C. Selectarea temperaturii.
- D. Valoarea temperaturii, a timpului de preparare și a timpului în modul de start cu întârziere.
- E. Selectarea timpului de preparare; Afișajul modului de preparare.
- F. Selectarea timpului în modul de start cu întârziere; Afișajul modului de start cu întârziere.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

⚠ Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automata drepturile de servire garantată.

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea „Curățarea și Întreținerea”).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte. Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cooker-pressure-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

STOP **Atenție!** Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.



Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol - în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelșul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toarnă un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui în castron.

ROU

II. MULTICOOKER - FUNCȚIONARE

Tehnologie Ready for Sky


Tehnologie Ready for Sky vă permite cu ajutorul programului de aplicație cu același nume să controlați aparatul de la distanță cu ajutorul unui smartphone sau tabletă.


1. Descărcați programul de pe App Store sau Google Play (în funcție de sistemul de operare al aparatului) pe smartphone sau tableta dumneavoastră.
2. Activați funcția Bluetooth v4.0 pe dispozitivul mobilului.
3. Lansați aplicația Ready for Sky, creați un cont și urmați instrucțiunile.
4. Deschideți și actualizați lista de conexiuni disponibile pentru dispozitive cu un dispozitiv mobil.
5. Din lista dispozitivelor disponibile selectați dispozitivul conectat. Numele dispozitivului se potrivește cu numărul modelului. Dumneavoastră puteți specifica un nume nou sau puteți lăsa pe cel setat în mod implicit.
6. Confirmați conectarea dispozitivului ales și urmăriți instrucțiunile și solicitările de pe ecranul dispozitivului mobil. În timpul conectării pe afișajul multifierbătorului se vor afișa simbolurile alternative  și .

i Pentru asigurarea conexiunii stabile dispozitivul mobil trebuie să se afle nu mai mult de 15 metri de la aparat.

Dispozitivul este controlat printr-o rețea fără fir. Instrucția pentru instalarea aplicației R4S Gateway este disponibilă la adresa: www.readyforsky.com/r4sgateway

Blocarea sistemului de navigare

Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E este dotat cu funcția de blocare a sistemului de navigare pentru a împiedica utilizarea nedorită a acestuia („Control paternal”). Pentru a bloca sistemul, apăsați și țineți apăsat butonul  până când aparatul emite un semnal sonor. Se luminează afișajul butonului, după care nici un buton al ecranului de navigare nu va mai reacționa la atingere. Această funcție poate fi utilizată oricând: în modul de așteptare, în timpul setării programei sau după începerea procesului de preparare.

Pentru a debloca sistemul de navigare, apăsați și țineți apăsat butonul  până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran se stinge afișajul butonului.

Memorarea datelor în cazul căderii de tensiune

Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E este dotat cu o memorie pentru salvarea datelor. În cazul unei căderi temporare de tensiune electric, toate setările dumneavoastră vor fi păstrate și salvate. Aparatul revine în stadiul în care a fost întrerupt procesul.

⚠ Dacă curentul electric a fost întrerupt mai multă vreme și reluarea procesului de preparare nu mai este posibilă sau nu mai este dorită, deconectați neaparat aparatul de la sursa de energie electrică. Pentru a șterge setările precedente la pornirea aparatului, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep Warm/Cancel” până când dispăre inscripția „- - -”.

Întârzierea startului programului de preparare

Funcția start cu întârziere permite introducerea unui timp în care se dorește ca produsele să fie deja preparate (este inclus și timpul de preparare). Este posibilă introducerea unui timp de până la 24 de ore, în pași de 5 minute.

i Aveți grijă ca timpul startului cu întârziere să fie mai lung decât timpul de preparare, altfel programul va începe imediat după apăsarea butonului „Start/Reheat”.

Pentru a seta startul cu întârziere (cu excepția programului „MULTICOOK”):

1. Alegeți programul de preparare, apăsând butonul „Menu”.
2. Apăsând butonul „Timer/Time delay”, modificați timpul de preparare după cum doriți. Apăsând încă o dată butonul „Timer/Time delay”. Afișajele „Time Delay” și timpul startului cu întârziere (timpul rămas până la finalizarea programului de preparare, inclusive cel al startului cu întârziere) vor clipi pe ecran.
3. Scădeți sau creșteți timpul dorit apăsând butonul „-” sau „+”. Pentru a modifica rapid valoarea timpului, apăsați și țineți apăsat butonul dorit.

i Vedeți setările timpului de preparare în programul „MULTICOOK” în secțiunile de mai jos.

Startul cu întârziere este disponibil în toate programele automate, cu excepția „FRY” și „PASTA”.

La setarea startului cu întârziere în programul „STEAM” trebuie avut în vedere faptul că timpul acestuia va porni numai după ce temperatura va ajunge în interiorul Multicooker-ului, la valoarea necesară de funcționare (după ce fierbe apa).



Nu este recomandată utilizarea startului cu întârziere dacă rețeta conține produse perisabile.

Autoîncălzire

Această funcție se pornește automat după terminarea programului de preparare (cu excepția programului „YOGURT”) și poate menține temperatura alimentelor preparate în intervalul de 70 – 75°C, timp de 24 de ore. În timpul procesului de autoîncălzire pe ecran este afișat butonul „Keep warm/Cancel”, precum și timpul scurs de la pornirea acestei funcții.

Dacă doriți, puteți opri funcția de autoîncălzire apăsând și ținând apăsat butonul „Keep Warm/Cancel”.

Pentru a opri temporar funcția de autoîncălzire în timpul programului de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul „Start/Reheat”, până când afișajul „Keep warm/Cancel” dispăre de pe ecran. Pentru a reporni funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat, din nou, butonul „Start/Reheat” (pe ecran se va aprinde butonul „Keep Warm/Cancel”).

Modalități generale de utilizare a programelor automate (cu excepția programelor „MULTICOOK” și „REHEAT”)

⚠ Contează! Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. Din același motiv, este interzisă utilizarea programului „FRY”, „BAKE”, pentru fierberea apei.

i Vedeți utilizarea programelor „MULTICOOK”, și „REHEAT” în secțiunile specifice acestora.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare, după rețetă, și așezați-le în vas. Aveți grijă ca ingredientele împreună cu lichidele utilizate să nu depășească marajul maxim, inscripționat pe interiorul vasului de preparare.
2. Introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta se află în contact ferm cu elementul de încălzire.
3. Acoperiți Multicooker-ul până la blocarea capacului. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.

i Atenție! Dacă gătiți la temperaturi ridicate folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

4. Alegeți programul necesar de preparare cu ajutorul butonului „Menu”, pe ecran apare afișajul programului corespunzător și timpul standard de preparare. Alegeți alimentul în programele „FRY”, „STEAM” și „STEAM” prin apăsarea butonului „Select product”: pe ecran apar afișajele corespunzătoare „MEAT”, „FISH” sau „VEGETABLES” - și timpul standard de preparare corespunzător programului selectat. Există posibilitatea de a schimba timpul de preparare.
5. Dacă doriți, setați timpul startului cu întârziere.
6. Apăsând și țineți apăsat pentru câteva secunde „Start/Reheat”. Pe ecran apar afișajele butoanelor „Start/Reheat” și „Keep warm/Cancel”. Va începe procesul de preparare și numărătora inversă a timpului rămas până la finalizarea programului.
7. Există posibilitatea întreruperii programului de autoîncălzire, apăsând și ținând apăsat butonul „Start/Reheat” (afișajul butonului „Keep warm/Cancel” sestinghe de pe ecran). Reapăsarea butonului „Start/Reheat” reponeste din nou această funcție.
8. La finalul programului de preparare aparatul emite un semnal sonor. După aceea Multicooker intră în funcție de setări, în modul de autoîncălzire (pe ecran apare timpul scurs de la pornirea acestei funcții) sau în modul de așteptare.
9. Pentru a întrerupe procesul de preparare, a șterge programul setat sau pentru a opri funcția de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel”.

📖 Pentru a obține un rezultat calitativ vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea care acompaniază multi-cooker REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E – elaborată special pentru acest model.

Pentru a modifica timpul de preparare:

1. După alegerea programului de preparare, apăsați butonul „Timer/Time delay”. Pe ecran apare butonul „Timer” și vor clipi cifrele timpului de preparare.
2. Apăsând butonul „+” sau „-”, setați timpul necesar. Pentru a modifica rapid valorile, apăsați și țineți apăsat butonul dorit.
3. Mergeți la următorul pas după sfârșitul setării timpului de preparare (cifrele de pe ecran vor continua să clipească). Pentru a șterge setările introduse, apăsați butonul „Keep Warm/Cancel”, după care reintroduceți toate setările programului.

i La introducerea manuală a timpului de preparare, țineți cont de intervalele de timp disponibile, precum și de pasul acestuia. În anumite programe, cronometrul timpului de preparare pornește doar după atingerea temperaturii de funcționare specific programului.

Programul „MULTICOOK”

Acest program este recomandat pentru prepararea tuturor alimentelor, existând posibilitatea de seta manual temperatura (de la 35° până la 170°C, în pași de 5°C) și timpul de preparare (de la 2 minute până la 15 ore, în pași de 1 minut (dacă programul durează maxim 1 oră) sau de 10 minute (dacă programul durează mai mult de 1 oră).

i În programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire nu este disponibilă dacă temperatura de preparare este setată sub 75°C.

1. Urmați pașii 1-3 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.
2. Apăsăți butonul „Multicook/°C”. Pe ecran apare temperatura de preparare (conform standardului acestui program, este de 100°C). Se poate modifica temperatura prin apăsarea butoanelor „-” sau „+”.
3. După 2-secunde după ce s-a introdus temperatura, pe ecran apare afișajul „Timer” și încep să clipească cifrele timpului de preparare conform programului standard (30 de minute).
4. Dacă nu aveți timp, și doriți să reintroduceți temperatura de preparare, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până la emiterea semnalului sonor și reintroduceți setările de la început.
5. Prin apăsarea butoanelor „-” sau „+” se poate seta timpul de preparare. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
6. Dacă doriți, introduceți timpul startului cu întârziere. În acest sens, apăsați butonul „Timer/Time delay”. Pe ecran apare afișajul „Time delay” precum și timpul rămas până la finalizarea programului, inclusiv timpul startului cu întârziere. Modificați valoarea timpului prin apăsarea butonului „-” sau „+”. Pentru modificarea rapidă a valorilor, apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

STOP Dacă utilizați programul MULTICOOK pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

Programul „RICE/GRAIN”

Acest program este recomandat pentru prepararea orezului și a cerealelor integrale de diverse sortimente, precum și prepararea garniturilor. Timpul standard de preparare este de 35 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 4 ore, în pași de 1 minut.

Programul „SLOW COOK”

Acest program este recomandat pentru prepararea laptelui topit (produs tradițional al bucătăriei rusești), untelui de carne, jambonului, pițitei și a apicului. Timpul standard de preparare este de 2 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „PILAF”

Programul este recomandat pentru prepararea pilafului cu carne, pește sau legume. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Programul „FRY”

Acest program este recomandat pentru prăjirea cărnii și produselor din carne, peștelui și a fructelor de mare, precum și a legumelor. Timpul standard de preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: „MEAT” – 15 Minute, „FISH” – 12 Minute, „VEGETABLES” – 18 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 1 minut. Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Programul „STEW”

Acest program este recomandat pentru prăjirea la foc mic a cărnii și produselor din carne, peștelui, fructelor de mare și a legumelor, precum și pentru prepararea pițitei sau a altor produse ce necesită menținerea unei temperaturi pe o durată mai lungă de timp. Timpul standard de preparare depinde de subprogramul selectat prin apăsarea butonului „Select product”: „MEAT” – 1 oră, „FISH” – 35 Minute, „VEGETABLES” – 40 Minute. Se poate seta manual timpul de preparare într-un interval de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute.

Programul „PASTA”

Programul este recomandat pentru prepararea produselor din aluat, fierberea ouălor și a cărnăciorilor. Timpul standard de preparare este de 8 minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 2 minute până la 1 oră, în pași de 1 minut.

Funcția start cu întârziere nu este disponibilă în acest program.

Turnați apă în vas. Aveți grijă ca apa să nu depășească marcajul maxim inscripționat pe interiorul vasului de preparare. Urmați în continuare pașii 2-7 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”. Aparatul emite un semnal sonor când apa din interiorul vasului fierbe. Ridicați cu grijă capacul și introduceți ingredientele în apă, după care, închideți capacul până la blocarea acestuia. Apăsăți butonul „Start/Reheat”. Urmați în continuare pașii 8-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

i În cazul preparării anumitor alimente este posibilă acumularea de spumă. Pentru a împiedica revărsarea conținutului din vas, puteți ridica capacul după câteva minute după ce ați introdus alimentele în apă clocotită.

Programul „VACUUM”

Acest program este special conceput pentru fierberea alimentelor ambalate în vid. Timpul standard de preparare este de 12 ore și 30 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 12 ore, în pași de 10 minute.

Programul „SOUP”

Programul este recomandat pentru prepararea diverselor feluri întâi, compoturi și băuturi. Timpul standard de preparare este de 1 oră, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „YOGURT”

Programul este conceput pentru prepararea iaurtului și fermentarea aluatului. Timpul standard de preparare este de 8 ore, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 12 ore, în pași de 5 minute. Funcția de autoîncălzire nu este disponibilă în acest program.

Programul „BAKE”

Programul este recomandat pentru prepararea produselor de patiserie (checuri, biscuiți, prăjituri). Timpul standard de preparare este de 45 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 10 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.



La coacerea pâinii se recomandă aprirea funcției de autoîncălzire la toate procesele de preparare.

Programul „STEAM”

Acest program este conceput pentru prepararea la abur a cărnii și produselor din carne, alimentelor dietetice și a alimentelor pentru copii. Timpul standard de preparare depinde de alegerea subprogramului dorit, selectat cu ajutorul butonului „Select product” și este: „MEAT” – 40 Minute, „FISH” – 25 Minute, „VEGETABLES” – 30 Minute. Acești timpi se pot seta și manual în intervalul de la 5 minute până la 2 ore, în pași de 5 minute.

Utilizați recipientul special pentru abur cu capacitate reglabilă (face parte din gama de accesorii).

Turnați 600-1000 ml de apă în vasul de preparare.

Așezați recipientul interior pe marginea exterioară, în așa fel încât proeminențele marginii vasului să se potrivească cu fantele corespunzătoare. Pe partea interioară a marginii se află 2 locașuri ale suporturilor pentru reglarea înălțimii și a capacității de abur produse.

1. Așezați recipientul de abur în vasul de preparare.
2. Măsurați și pregătiți ingredientele după rețetă și așezați-le în recipient.
3. Urmați în continuare pașii 2-9 din capitolul „Modalități generale de utilizare a programelor automate”.

Programul „COOK/BEANS”

Programul este destinat fierberii legumelor și a legumelor păstăioase. Timpul standard de preparare este de 40 de minute, dar se poate seta manual în intervalul de la 5 minute până la 8 ore, în pași de 5 minute.

Programul „REHEAT”

Programul este destinat pentru încălzirea alimentelor deja preparate. Acesta încălzește produsele la o temperatură de 70°-75° C și le menține calde până la 24 de ore. Timpul programului însumează și timpul de preparare. Dacă se dorește, se poate opri încălzirea alimentelor în mod manual.

Funcția de start cu întârziere nu este disponibilă.

1. Așezați alimentul pregătit în vasul de preparare și introduceți-l corpul aparatului. Asigurați-vă că acesta este în contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul Multicooker-ului până la blocarea acestuia. Conectați aparatul la rețeaua de energie electrică.
2. Apăsăți și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până când aparatul emite un semnal sonor. Pe ecran apar afișajele specifice și pornește procesul de încălzire precum și cronometrul. La sfârșitul programului se emite un semnal sonor și aparatul intră în modul de așteptare.
3. Pentru a întrerupe procesul de încălzire, apăsați și țineți apăsat butonul „Keep warm/Cancel” până la emiterea semnalului sonor. Afișajul butonului se va stinge de pe ecran.



Programul „REHEAT” poate menține alimentele în stare caldă până la 24 de ore, dar nu este recomandată menținerea alimentelor în această stare mai mult de 2-3 ore, întrucât acestea pot să își schimbe gustul.

III. UTILIZĂRI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Prepararea brânzei topite
- Prăjire
- Prepararea quark-ului și a brânzei
- Pasteurizarea alimentelor lichide
- Sterilizarea vasele și a obiectelor de uz personal

IV. CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

- Înainte se a curăța aparatul, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua de energie electrică și că este complet răcit.
- Pentru curățare utilizați un material moale și un detergent delicat. Recomandăm curățarea aparatului imediat după utilizarea acestuia.

⚠ Este interzisă curățarea aparatului cu paste abrazive, bureți cu suprafețe abrazive și soluții de curățat agresive chimic. Este interzisă submersia aparatului în apă sau spălarea acestuia sub jet de apă!

- Recomandăm fierberea unei jumătăți de lămâie, înaintea primei utilizări, în programul „STEAM-FISH”, utilizând timpul standard de preparare, pentru eliminarea mirosului.
- Curățați vasul de preparare și capacul din aluminiu după fiecare utilizare a aparatului. Puteți spăla vasul în mașina de spălat vase. Ștergeți suprafața exterioră a vasului până când aceasta devine complet uscată.
- Este recomandată curățarea supapei de abur după fiecare utilizare. Pentru a curăța supapa de abur, extrageți-o cu atenție și desfaceți-o complet. Spălați-o sub jet de apă și lăsați-o să se usuce, apoi montați-o în capacul aparatului urmând, în sens invers, pașii făcuți anterior, pentru demontare.
- În procesul de preparare există posibilitatea formării condensului în jurul vasului. Acesta se colectează într-o cavitate specială aflată în corpul aparatului. Eliminarea condensului se mai poate face ușor cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

Pentru a scoate capacul interior:

1. Deschideți capacul Multicooker-ului. Apăsăți cele două bări din plastic aflate pe partea interioară a capacului interior, înspire mijlocul acestuia, pentru a îl elibera. Curățați suprafețele ambelor capace cu un material umed. Dacă doriți puteți spăla capacul demontabil cu un detergent de vase.
2. Așezați capacul în orificiile specifice și potriviți-l cu capacul principal. Apăsăți marginea superioară a capacului interior până la potrivirea acestuia. Capacul interior trebuie să fie foarte bine montat.

Pentru a scoate supapa de abur, trageți cu atenție de vârful mantalei exterioare din cavitatea capacului, spre sus și înspre dumneavoastră. Rotiți supapa, deschideți clema din material plastic în partea de jos, în direcția tubului și demontați mantaua interioară. Spălați ambele componente ale supapei. Remontați supapa în ordinea inversă demontării acesteia. Pentru a împiedica ruperea garniturilor din cauciuc nu le rotiți și nu le demontați în timpul curățării **A3**.

V. SFATURI DE PREPARARE

Greșeli în timpul pregătirii și modalitățile de rezolvare

În acest capitol au fost adunate greșelile tipice care sunt comise în pregătirea mâncării în multicooker, au fost analizate cauzele posibile și modalitățile de rezolvare.

MÂNCAREA NU S-A PREGĂTIT PÂNĂ LA CAPĂȚ

Cauze posibile	Modalitatea de rezolvare
Ați omis să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis suficient de bine, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker fără un motiv întemeiat. Închideți capacul până la auzul unui clic. Verificați dacă nu există alți factori care să împiedice închiderea ermetică a capacului și dacă garnitura de etanșare de pe capacul interior nu este deformată.
Castronul și plita de încălzire contactează prost, motiv pentru care temperatura de pregătire nu a fost suficient de mare.	Castronul trebuie așezat fix în corpul aparatului, iar fundul trebuie să adevie strâns cu plita de încălzire. Verificați dacă în camera de lucru a multicooker nu sunt obiecte străine. Mențineți plita de încălzire curată.
Alegerea necorespunzătoare a ingredientelor pentru mâncare. Aceste ingrediente nu sunt potrivite pentru pregătire după metoda pe care ați ales-o sau ați selectat un program de pregătire necorespunzător. Ingredientele sunt tăiate prea mare, au fost încălțate proporțiile generale de așezare a produselor în castron. Nu ați setat (calculat) corect timpul de pregătire. Varianta rețetei selectate de dvs nu este potrivită pentru pregătire în multicooker.	Este bine să folosiți rețete verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețete în care aveți încredere. Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă rețetei selectate de dvs.

În cazul pregătirii pe aburi: în castron este prea puțină apă pentru a asigura o densitate corespunzătoare aburului.	Turnați apă în castron respectînd cu strictețe volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți îndoiele, verificați nivelul apei pe parcursul procesului de pregătire.
În cazul prăjirii: Ați turnat prea mult ulei în castron. Exces de umiditate în castron.	În cazul unei prăjiri obișnuite este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. În cazul prăjirii în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare. Nu acoperiți capacul multicooker în timpul prăjirii, chiar dacă acest lucru nu a fost menționat în rețetă. Produsele proaspăt congelate trebuie decongelate înainte de prăjire, vărsați surplusul de apă. Unele produse necesită o prelucrare specială înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmăți recomandările rețetei pe care ați selectat-o.
În cazul fierberii: evaporarea bulionului în timpul fierberii produselor cu o aciditate crescută.	Puneți o cantitate mai mică de aluat în castron.
În cazul coacerii (aluatul nu s-a coapt):	În procesul de dospire aluatul s-a lipit de capacul interior și a acoperit supapa de evacuare aburi.
În cazul coacerii (aluatul nu s-a coapt):	Ați pus prea mult aluat în castron. Scoateți aluatul din castron, întoarceți-l apoi așezați-l înapoi în castron. Continuați coacerea până la sfîșit. Data viitoare puneți în castron o cantitate mai mică de aluat.

PRODUSUL S-A FIERT PEA MULȚ

Ați greșit la alegerea tipului de produs sau la selectarea (setarea) timpului de pregătire. Dimensiunile ingredientelor sunt prea mici.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor.
După finalizarea procesului de pregătire mâncarea a stat prea mult pe încălzirea automată.	Nu este recomandată folosirea îndelungată a funcției de încălzire automată. Dacă la modelul dvs de multicooker este prevăzută deconectarea prealabilă a acestei funcții, atunci folosiți această posibilitate.

LA FIERBERE PRODUSUL SE REVARSĂ

La fierberea terciului cu lapte laptele se revarsă.	Calitatea și particularitățile laptelui pot depinde de locul și de condițiile de producere. Se recomandă folosirea doar a laptelui ultrapasteurizat cu un nivel de grăsime de până la 2,5%. În caz de necesitate laptele poate fi diluat puțin cu apă potabilă.
Înaintea de fierbere ingredientele nu au fost prelucrate sau prelucrate incorect (prost spălate etc.). Nu au fost respectate proporțiile ingredientelor sau tipul produsului a fost ales greșit.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de tăiere, proporțiile rețetei, selectarea programului și a timpului de pregătire trebuie să corespundă recomandărilor. Crupele cu bob mare, carnea, peștele și fructele de mare spălați-le întotdeauna în mai multe ape până cînd aceasta rămîne curată.
Produsul formează spumă	Se recomandă să spălați bine produsul, să scoateți supapa sau să pregătiți cu capacul deschis

MÂNCAREA SE ARDE

Castronul a fost prost spălat după mîncarea precedentă. Învelișul antiaderent al castronului este deteriorat.	Înainte de a începe să gătiți verificați dacă castronul este spălat bine, iar suprafața antiaderentă nu are defecțiuni.
Volumul total al ingredientelor este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker).
Ați selectat un timp prea mare de pregătire.	Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de multicooker.
În cazul prăjirii: ați omis să turnați ulei în castron; nu ați întors sau ați întors prea tirziu produsele în timpul prăjirii.	În cazul unei prăjiri obișnuite turnați în castron doar puțin ulei: este suficient ca uleiul să acopere fundul castronului cu un strat subțire. Pentru o prăjire uniformă produsele din castron trebuie amestecate periodic sau întoarse pe cealaltă parte peste o perioadă de timp.

În cazul înăbușirii cu abur: în castron nivelul de umiditate este insuficient.	Turnați în castron mai mult lichid. În timpul pregătirii nu ridicați capacul multicooker decât dacă nu este neapărat necesar.
În cazul fierberii: în castron este prea puțin lichid (nu sunt respectate proporțiile ingredientelor).	Respectați proporțiile corecte dintre lichide și ingredientele solide.
În cazul coacerii: nu ați uns fundul și pereții vasului cu ulei înainte de pregătire.	Înainte de a așeza aluatul în castron, ungeți fundul și pereții vasului cu ulei (nu se recomandă să turnați uleiul în castron!).

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMELE

Ați amestecat prea des produsul în castron	În cazul unei prăjeți obișnuite amestecați mâncarea la un interval de 5-7 minute.
Ați setat un timp de pregătire prea mare.	Reduceți timpul de pregătire sau urmați indicațiile rețetei adaptate pentru acest model de aparat.

PRĂJITURA A IEȘIT UMEDĂ

Au fost folosite ingrediente nepotrivite care conferă un exces de umiditate (legume succulente sau fructe, fructe congelate, smântână etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Încercați să nu alegeți produse care conțin prea multă apă sau folosiți-le cât mai puțin posibil.
Ați ținut prea mult timp prăjitura în multicooker-ul închis.	Încercați să scoateți prăjitura din castron imediat după terminarea coacerii. În caz de necesitate puteți lăsa prăjitura în multicooker pentru o scurtă perioadă de timp cu funcția de încălzire automată pornită.

PRĂJITURA N-A CRESCUT

Ouăle cu zahărul n-au fost bătute suficient de bine.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de multicooker). Alegerea ingredientelor, modul de prelucrare preventivă, proporțiile rețetei trebuie să corespundă recomandărilor.
Aluatul a stat prea mult cu praful de copt	
Nu ați cernut făina sau ați frământat defectuos aluatul.	
Au făcut greșeli la unirea ingredientelor.	
Rețeta aleasă de dvs nu se potrivește pentru coacerea în acest model de multicooker.	

La o serie de modele de multicooker REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” în cazul unei cantități insuficiente de lichid se activează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de pregătire se oprește, iar aparatul trece în regim de încălzire automată.

Timpii de gătire recomandați al diverselor alimente la prepararea la abur

Nº	Aliment	Greutate, g / număr	Cantitatea de apă, ml	Timp de preparare, min
1	Mușchiulet de porc / cotlet de vită (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 Min/ 30 Min
2	Mușchiulet de miel (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 Min
3	Carne de pui (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 Min
4	Chiftele /Peritoare	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10 Min/ 15 Min
5	Pește (Filet)	500	500	10 Min
6	Creveți pentru salată (decorticat, fiert-congelat)	500	500	5 Min
7	Pelmeni / Chinkali	4 buc.	500	15 Min
8	Cartofi (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 Min

Nº	Aliment	Greutate, g / număr	Cantitatea de apă, ml	Timp de preparare, min
9	Morcovi (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 Min
10	Sfêclă (cubulețe de 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 oră și 10 Min
11	Legume (congelate)	500	500	10 Min
12	Ouă	3 buc.	500	10 Min

i Acestea sunt recomandări generale. Timpul real de preparare se poate modifica în funcție de calitatea unui anumit aliment, precum și de preferințele dumneavoastră.

Recomandări pentru utilizarea temperaturii în programul „MULTICOOK”

Temperatura de preparare	Utilizări recomandate (vedeți și Cartea de bucate)
35°C	Fementarea aluatului, prepararea oțetului
40°C	Prepararea iaurtului
45°C	Fermentare
50°C	Dospire
55°C	Prepararea glazurii
60°C	Prepararea ceaiului verde sau a alimentelor pentru copii
65°C	Fierberea cârnii ambalate în vid
70°C	Prepararea Punch-ului
75°C	Pasteurizarea sau prepararea ceaiului alb
80°C	Prepararea vinului fiert
85°C	Pregătirea Quark-ulu sau prepararea alimentelor ce necesită un timp mai îndelungat de preparare
90°C	Prepararea ceaiului roșu
95°C	Prepararea terciului cu lapte
100°C	Prepararea bezelelor sau a gemurilor
105°C	Prepararea piftiei
110°C	Sterilizare
115°C	Prepararea siropului din zahăr
120°C	Prepararea jambonului
125°C	Prepararea fripturii înăbușite
130°C	Prepararea ruladelor
135°C	Prepararea produselor semipreparate până la formarea crustei crocante
140°C	Afumare
145°C	Coacerea în folie a legumelor și peștelui
150°C	Coacerea în folie a cârnii
155°C	Coacerea produselor din aluat dospit
160°C	Prăjirea produselor din carne de pasăre
165°C	Prăjirea fripturii
170°C	Prăjirea în manta de aluat, prepararea Nuggets-ilor, prepararea cartofilor prăjiți

ROU

Tabel cu programele de preparare (setări de funcționare)

Program	Recomandări de preparare	Timpu standard de preparare	Intervalul de timp /pas	Start cu întârziere	Atingerea parametrilor de funcționare	Autoîncălzire
COOK/BEANS	Fierberea legumelor și a legumelor păstăioase	40 Min	5 Min – 8 Ore / 5 Min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, biscuiților, prăjiturilor, produselor cu aluat dospit	45 Min	10 Min – 8 Ore / 5 Min	✓		✓
FRY	MEAT	Prăjirea cărnii	15 Min	5 Min – 2 Ore / 1 Min		✓
	FISH	Prăjirea peștelui	12 Min			
	VEGETABLES	Prăjirea legumelor	18 Min			
YOGURT	Prepararea iaurtului	8 Ore	10 Min – 12 Ore / 5 Min	✓		
VACUUM	Prepararea alimentelor ambulate în vid	2 Ore 30 Min	5 Min – 12 Ore / 10 Min	✓		✓
MULTICOOK	Prepararea diverselor alimente cu posibilitatea de a seta temperature de preparare în intervalul de la 35° până la 170°C în pați de 5°C	30 Min	2 Min – 1 oră / 5 Min 1 oră – 15 ore/ 10 Min	✓		✓
STEAM	MEAT	Prepararea la abur a cărnii	40 Min	5 Min – 2 Ore / 5 Min	✓	✓
	FISH	Prepararea la abur a peștelui	25 Min			
	VEGETABLES	Prepararea la abur a legumelor	30 Min			
PASTA	Fierberea pastelor făinoase din diverse aluaturi, fierberea cârnăciocilor, pelmenilor și a altor produse semipreparate	8 Min	2 Min – 1 Oră / 1 Min		✓	✓
PILAF	Prepararea diverselor feluri de pilaf	1 Oră	10 Min – 2 Ore / 5 Min	✓		✓
RICE/GRAIN	Fierberea în apă a orezului, a cerealelor integrale și a diverselor garnituri	35 Min	5 Min – 4 ore / 1 Min	✓		✓
SOUP	Prepararea feturilor întâi	1 Oră	10 Min – 8 Ore / 5 Min	✓		✓
SLOW COOK	Prepararea laptelui topt unturii din carne, jambonului, piftiei, aspicului	2 Ore 30 Min	10 Min – 12 Ore / 10 Min	✓		✓
STEW	MEAT	Prepararea la foc mic a cărnii	1 Oră	10 Min – 12 Ore / 5 Min	✓	✓
	FISH	Prepararea la foc mic a peștelui	35 Min			
	VEGETABLES	Prepararea la foc mic a legumelor	40 Min			

i În Programul „MULTICOOK” funcția de autoîncălzire este disponibilă doar pentru setările de temperatură cu valori între 75 și 170°C.

VI. ACCESORII SUPPLEMENTARE

Pentru achiziționarea accesoriilor suplimentare pentru REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E sau pentru a primi informații despre noile produse REDMOND, accesați site-ul www.redmond.company sau cereți informații în magazinele dealerilor autorizați.

VII. ÎNAINTE DE A CONTACTA CENTRUL DE SERVICII

Eroarea afișată pe ecran	Cauza erorii	Remediu
E1 - E5	Iregularități ale sensorului de temperatură	Deconectați aparatului de la priza electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul. Dacă la reconectarea multicooker problema persistă, atunci adresați-vă unui centru service.

Eroarea afișată	Cauza erorii	Remediu
Aparatul nu pornește.	Nu are curent electric.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.
Alimentele se prepară prea încet	Întreruperi de curent.	Verificați tensiunea de alimentare din rețea.
	Între vas și lementul de încălzire se află corpuri străine.	Îndepărtați corpurile străine.
	Vasul nu stă drept în Multicooker.	Așezați vasul drept, fără înclinări.
	Discul de încălzire este murdar.	Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

i **ATENȚIE!** În cazul apariției oricărei defecțiuni în activitatea aplicației Ready for Sky, adresarea la centrul de servicii nu este obligatorie. Adresați-vă la asistența tehnică REDMOND și primiți consultația specialiștilor noștri pentru rezolvarea greșelii și/sau defecțiunii în activitatea Ready for Sky. Propunerile și observările dumneavoastră pentru activitatea aplicației vor fi luate în considerare în următoarea actualizare. Datele de contact ale serviciului de susținere a utilizatorilor produselor REDMOND în țara dumneavoastră le puteți găsi pe site-ul www.redmond.company. Dumneavoastră deasemenea puteți primi ajutor îndeplinind în site-ul dat formularul de feedback.

În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: Nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajeri, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.

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.



Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.

BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A gyártó nem vállal felelőséget a biztonsági követelményektől és a termék üzemeltetési szabályaitól való elállás következtében keletkezett károkért.
 - Jelen elektromos készülék egy többfunkciós eszköz, amely ételkészítésre használandó lakásokban, falusi házakban vagy egyéb hasonló körülményű nem ipari üzemeltetésre. A készülék ipari vagy bármely egyéb helytelen használata a termék megfelelő üzemeltetésének feltételei megsértésének tekintendő. Ebben az esetben a gyártó nem vállal felelőséget az esetleges következményekért.
 - Mielőtt áramosítaná a készüléket, ellenőrizze megegyezik-e a hálózati feszültség a készülék névleges feszültségi értékével (lásd a műszaki adatokat vagy a termék gyári tábláját).
 - Használjon a készülék teljesítményének megfelelő hosszabbítót – a paraméterek eltérése rövidzárlathoz vagy kábelégéshez vezethet.
 - A készüléket csak leföldelt konnektorba dugja, ez kötelező követelmény áramütés elkerülése céljából. Használjon hosszabbítót, győződjön meg arról, hogy annak is van földelése.
- STOP FIGYELEM!** A készülék működése során a készüléktest, főzőedény és fém részek melegednek! Legyen óvatos! Használjon konyhai edényfogó kesztyűt. Forró gőz által kapott égési sérülések elkerülése érdekében ne dőljön a készülék fölé fedélynyitás közben.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból használat után ill. tisztítás és áthelyezés közben. Az elektromos vezetéket száraz kézzel húzza ki, a csatlakozót fogva a vezeték helyett.

- Ne húzza át az elektromos vezetéket az ajtók nyílásain keresztül vagy hőforrás közelében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezeték ne legyen átkerelve ill. behajlítva, ne érintkezzen éles tárgyakkal, sarkokkal és bútor széleivel.

STOP

EMLEKEZZEN: az elektromos kábel véletlen károsodása olyan működési zavarokat idézhet elő, amelyek nem tartoznak a garanciális követelmények körébe, valamint áramütést okozhat. A sérült elektromos vezetéket sürgősen cserélni szükséges a szervizközpontban.

- Ne helyezze a készüléket puha felületre, ne takarja le működés közben – ez túlmelegedéshez vagy a készülék meghibásodásához vezethet.
- Tilos a készüléket szabadtéren használni – ez súlyos károsodáshoz vezethet, ha a készülék készüléktestébe nedvesség vagy idegen tárgyak kerülnek.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Szigorúan kövesse a készülék tisztításával kapcsolatos utasításait.

HUN

STOP

TILOS a készüléktestet vízbe meríteni vagy vízszugár alá helyezni.

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzéki- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.

- Tilos a készülék önálló javítása vagy a szerkezet megváltoztatása. A készülék javítását kizárólag a szervizközpont illetékes szakembere végezheti. A szakszerűtlenül elvégzett munka a készülék károsodásához, személyi sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.

STOP FIGYELEM! Bármely meghibásodásnál a készüléket használni tilos.

Műszaki jellemzők

Tipus.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Teljesítmény.....	900 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Edény térfogata.....	5 l
Edény bevonata.....	tapadásgátló kerámia
Kijelző.....	LED
3D-fűtés.....	van
Programok száma.....	48 (20 automatikus, 28 kézi beállítású)
Gőzselepe.....	leveghető
Belső fedél.....	leveghető
Adatátviteli protokoll.....	Bluetooth v4.0
Támogatott operációs rendszerek.....	iOS, Android
Befoglaló méretek.....	400 × 295 × 265 mm
Nettó súly.....	4,5 kg

Automatikus programok

1. MULTICOOK	11. PASTA (TÉSZTA)
2. RICE/GRAIN (RIZS/GABONAFÉLÉK)	12. VACUUM (VÁCUUM)
3. SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS)	13. SOUP (LEVES)
4. PILAF (PILÁF)	14. YOGURT (JÓGHURT)
5. FRY – MEAT (SÜTÉS – HÚS)	15. BAKE (SÜTEMÉNY)
6. FRY – FISH (SÜTÉS – HAL)	16. STEAM – MEAT (PÁROLÁS – HÚS)
7. FRY – VEGETABLES (SÜTÉS – ZÖLDSÉG)	17. STEAM – FISH (PÁROLÁS – HAL)
8. STEW – MEAT (PÖRKÖLT – HÚS)	18. STEAM – VEGETABLES (PÁROLÁS – ZÖLDSÉG)
9. STEW – FISH (PÖRKÖLT – HAL)	19. COOK/BEANS (FŐZÉS/BABFÉLÉK)
10. STEW – VEGETABLES (PÖRKÖLT – ZÖLDSÉG)	20. REHEAT (MELEGÍTÉS)

Funkciók

Automatikus melegítés.....	24 óra időtartományban
Automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....	van
Startidő késleltetés.....	24 óra időtartományban
Vezérlőpanel zár.....	van

Felszereltség

Multicooking.....	1 db.	Lapos kanál.....	1 db.
Edény.....	1 db.	Recept szakácskönyv.....	1 db.
Párolókonténer szabályozható térfogattal.....	1 db.	Használati útmutató.....	1 db.
Olajsütő kosár leveghető fogóval.....	1 db.	Szervizkönyv.....	1 db.
Mérőpohár.....	1 db.	Elektromos tápkábel.....	1 db.
Merőkanál.....	1 db.		

i A gyártó, a termék fejlesztése során, további értesítés nélkül fenntartja a design változtatási jogát, a felszereltség, valamint a termék műszaki jellemzőinek változtatási jogát. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

Multicooking szerkezeti felépítése A1

- | | | |
|--------------------------|------------------------|--|
| 1. Készülék fedél | 6. Készülék ház | 11. Mérőpohár |
| 2. Leveghető belső fedél | 7. Hordozófogantyú | 12. Párolókonténer szabályozható térfogattal |
| 3. Edény | 8. Leveghető gőzselepe | 13. Fritőzkosár olajsütéshez |
| 4. Fedél nyitógomb | 9. Lapos kanál | 14. Elektromos tápkábel |
| 5. Kijelző vezérlőpanel | 10. Merőkanál | |

Vezérlőpanel A2

1. „Keep warm/Cancel” („Automatikus melegítés /Törlés”) gomb – Automatikus melegítés bekapcsolás/kikapcsolás funkció; „REHEAT” program bekapcsolása; ételkészítési program megszakítása; az elvégzett beállítások törlése.
2. „Menu” („Menü”) gomb – automatikus főzési program kiválasztása.
3. gomb – vezérlőpanel zár.
4. gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet csökkentése („MULTICOOK” programban).
5. „Timer/Time delay” („Időzítő / Időkésleltetés”) gomb – időbeállítás üzemmód vagy startidő késleltetés időérték kiválasztása.
6. „+” gomb – a főzési idő, startidő késleltetés időértéke vagy a hőmérséklet növelése („MULTICOOK” programban).
7. „Select product” („Termék kiválasztás”) gomb – termék kiválasztás „FRY”, „STEW”, „STEAM” programokban.
8. „Multicook/°C” gomb – „MULTICOOK” program kiválasztása.
9. „Start/Reheat” („Start/Automatikus melegítés”) gomb – Adott üzemmód bekapcsolás; Automatikus melegítés funkció előzetes kikapcsolása.
10. Kijelző.

Kijelző indikátorok A2

- A. Főzési program.
- B. Termék kiválasztás „FRY”, „STEW”, „STEAM” programokban.
- C. Hőmérséklet kiválasztás.
- D. Főzési idő, startidő késleltetés vagy a hőmérséklet érték.
- E. Főzési idő kiválasztás; főzési üzemmód jelzés.
- F. Startidő késleltetés kiválasztás; startidő késleltetés üzemmód jelzés.

I. HASZNÁLAT ELŐTT

Óvatosan vegye ki a készüléket a dobozból. Távolítsa el az összes csomagoló- és reklámanyagot.

⚠ Feltétlenül őrizze meg a termék burkolatán található figyelmeztető, utasító (ha van), illetve sorozatszámot tartalmazó matricát! A terméken feltüntetett sorozatszám hiánya a garanciális szolgáltatások igénybevétele automatikus megszünetését jelenti.

Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órán keresztül tartza szabadhőmérsékleten.

Nedves törülközővel törölje meg a készülék burkolatát, az edényt mossa el és várja meg, amíg a készülék megszárad. Idegen szagok megjelenése elkerülése érdekében, első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd „Készülék karbantartása”). Helyezze a készüléket merev, síma, vízszintes felületre úgy, hogy a gőzselepből kilépő gőz, ne érintkezzen a tapétával, dekoratív burkolattal, elektromos készülékekkel és más tárgyakkal, vagy olyan anyagokkal, melyek magas nedvességtartalom és hőmérséklet következtében megsérülhetnek.

Ételkészítés előtt, győződjön meg arról, hogy a multicooking belseje és látható részei sérülésmentesek, nincsenek megtörtve, valamint hibáktól mentesek. Kerülni kell a fűtőelem és edény közötti részbe idegen tárgy bekerülését.



STOP *Figyelem! Tilos a készüléket a fogantyújánál fogva a töltött tállal felemelni.*

Ne kapcsolja be a készüléket a táll vagy az üres táll nélkül – a főzési program véletlen elindítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Botos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt öntsön egy kis növényi vagy napraforgóolajat a tállba.

II. MULTICOOKING HASZNÁLATA

A Ready for Sky technológia


A Ready for Sky technológia lehetővé teszi az azonos nevű szoftver alkalmazás használatát a készülék okostelefonról vagy tabletről történő távvezérlése érdekében.


1. Töltse le a szoftvert az App Store-ból vagy a Google Play (az operációs rendszertől függően) az okostelefonjára vagy tabletjére.
2. Kapcsolja be a Bluetooth v4.0 funkciót a mobil eszközén.
3. Nyissa meg a Ready for Sky alkalmazást, hozzon létre egy fiókot és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
4. Nyissa meg és frissítse a mobil eszközökhöz történő csatlakoztatáshoz rendelkezésre álló készülékek listáját.
5. A rendelkezésre álló készülékek listájából válassza ki a csatlakoztatni kívánt készüléket. A készülék neve megegyezik a model számmal. Beállíthatja az új nevet vagy leállíthatja az alaptermelzett telepítést.
6. Hagyja jóvá a kiválasztott készülék csatlakoztatását, és kövesse a mobil eszköz képernyőjén megjelenő utasításokat. A csatlakozás alatt a  és  szimbólumok váltakozva jelennek meg a többfunkciós sütő kijelzőjén.

i Ahhoz, hogy a készülék tökéletesen működjön, ajánlott a mobil készülékeket legfeljebb 15 méteres távolságra helyezni.

A készülék vezeték nélküli hálózaton keresztül kezelése. A R45 Gateway alkalmazás telepítését útmutatója a www.readyforsky.com/r45gateway linken érhető el.

Vezérlőpanel zárolása

A REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E multicooking vezérlőpanel jogosulatlan használat elleni zárolási funkcióval van ellátva („gyermek zár”). A zárolási funkció bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot hangjelzésig. Kigyullad a gomb indikátora, miután a vezérlőpanel összes többi gombja nyomásra nem reagál. Az adott funkciót bármikor használnhatja: készletleni állapotban, program beállítás közben vagy a program indítását követően.

A zárolás töröléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot hangjelzésig. A gomb indikátora kialszik.

Energiafüggetlen memória

Az REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E multicooking, energiafüggetlen memóriával rendelkezik. Áramkimaradás esetén a készülék megőrzi az összes felhasználói beállítást, miután a főzési folyamatot a leállás szakaszától folytatja.

i Abban az esetben, ha az áramkimaradás hosszabb idejű és a főzési program folytatása lehetetlen vagy nem ajánlott, kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról. Következő bekapcsolásánál, a beállítások töröléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „- - -” üzenet.

Program startidő késleltetés

A startidő késleltetés funkció lehetővé teszi olyan időintervallum beállítását, mely befejezte után az étel kész kell, hogy legyen (az adott program működési idejének figyelembevételével). A startidő késleltetést 24 óra időtartományban lehet beállítani 5 perces módosításlépéssel.

i Figyelembe kell venni, hogy a startidő késleltetés időértéke magasabb kell legyen, mint a főzési idő, különben a program a „Start/Reheat” gomb megnyomását követően, azonnal beindul.

A startidő késleltetés időértéke beállításához (kivéve a „MULTICOOK” programot):

1. A „Menu” gomb megnyomásával válassza ki a főzési programot.
2. Nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot, szükség esetén módosítsa a főzési időt. Ismételtlen nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Time delay” és a startidő késleltetés indikátor jelenik meg (a főzési folyamat befejeztig hátra maradt idő a startidő késleltetés ideje figyelembevételével).
3. A „-” és „+” gombokat nyomva, csökkentse vagy növelje az időértéket. Az időérték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

i Az főzési időérték „MULTICOOK” programban való beállításával kapcsolatos tudnivalókat lásd a megfelelő lenti fejezetben.

A startidő késleltetés funkció a „FRY” és „PASTA” programok kivételével, minden automatikus főzési programban elérhető.

Startidő késleltetés időértéke beállítása alkalmas, figyelembe kell venni, hogy „STEAM” programban az idő visszazámlálása csak akkor kezdődik, amikor a multicooking eléri a megfelelő üzemi hőmérsékletet (a víz forrását követően).

i Nem ajánlott a startidő késleltetés funkció használata, ha a recept gyorsan romló terméket tartalmaz.

Automatikus melegítés

Az automatikus melegítés funkció önműködően bekapcsol azonnal, a főzési program befejezte után (a „YOGURT” program kivételével), és tartja a készleten hőmérsékletét 70–75°C fokon 24 órán keresztül. Automatikus melegítés üzemmódban a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világít, a kijelzőn a funkció adott ideje visszazámlálása lesz megjelenítve.

Szükség esetén az automatikus melegítés funkciót előzetesen ki lehet kapcsolni, ehhez nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

Az automatikus melegítés funkció időbeni kikapcsolása céljából, a program működésekor nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot addig, amíg a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora ki nem alszik. Az automatikus melegítés funkció újraindításához nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Start/Reheat” gombot (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora világítani kezd).

Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál (kivéve a „MULTICOOK” és „REHEAT” programokat)

i Fontos! Ha a készüléket vízfórdaleshoz használja (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebből az okból tilos a forrásban lévő víz programok „BAKE”, „FRY”.

i A „MULTICOOK” és „REHEAT” programok használatával kapcsolatos tudnivalókat, megfelelő fejezetekben találhatja.

1. Késztse elő (mérje ki) a recept szerinti szükséges összetevőket, rakja az edénybe. Figyelje, hogy minden összetevő, beleértve folyadékot is, az edény belső falán található szintskálán a maximális szint alatt legyen.
2. Helyezze az edényt a készülékbe. Győződjön meg, hogy az edény szorosan érintkezik a fűtőtesttel.
3. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra.
- i** Figyelem! Ha magas hőmérsékleten főz nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.
4. A „Menu” gombot nyomva, válassza ki a szükséges főzési programot, a kijelzőn az adott főzési program indikátora és az alaptermelzetten beállított főzési idő jelenik meg. „FRY”, „STEW” és „STEAM” programokban a „Select product” gombot nyomva, válassza ki a szükséges terméket: a kijelzőn kigyullad a megfelelő indikátor – „MEAT”, „FISH” vagy „VEGETABLES” – és az alaptermelzetten beállított főzési idő. A főzési időt módosítani lehet.
5. Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét.
6. Nyomja meg és néhány másodpercig tartsa lenyomva a „Start/Reheat” gombot. Kigyullad a „Start/Reheat” és „Keep warm/Cancel” gomb indikátora. Elkezdődik az ételkészítési folyamat és az adott program főzési ideje visszazámlálása.
7. Program működése közben, a „Start/Reheat” gombot nyomva és tartva, előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót (a „Keep warm/Cancel” gomb indikátora kialszik).
8. A főzési program befejeztéről hangjelzés értesíti Önt. A továbbiakban a beállításoktól függően, a készülék automatikus melegítés üzemmódba (a kijelzőn az adott program főzési ideje visszazámlálása látható) vagy készletleni állapotba tér át.
9. A főzési program megszakításához, a kiválasztott program töröléséhez és az automatikus melegítés kikapcsolásához, nyomja meg és tartsa néhány másodpercig lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot.

i A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E rotogatózó fazékke mellékelt című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztak ehhez a modellhez.

A főzési idő módosításához:

1. A főzési program kiválasztását követően nyomja meg a „Timer/Time delay” gombot. A kijelzőn a „Timer” indikátor fog világítani, az időt jelző számok pedig, villogni kezdenek.
2. A „-” vagy „+” gombot nyomva, állítsa be a szükséges időértéket. Az érték gyors módosításához, tartsa lenyomva a megnyomott gombot.
3. A főzési idő beállítását követően (a kijelzőn a számok tovább villognak) térjen át a következő lépéshez. Az elvégzett beállítások töröléséhez, nyomja meg a „Keep warm/Cancel” gombot, miután indítsa újra az adott főzési programot.

i A főzési program kész beállításakor, vegye figyelembe a főzési programban alkalmazható időtartományt és módosításlépést. Egyes programokban, a főzési idő visszazámlálása csak a beállított üzemi hőmérséklet elérését követően kezdődik.

„MULTICOOK” program

A program, a felhasználó által előre beállított hőmérséklet (35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C módosításlépéssel) és idő paraméterekkel (2-től 15 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel 1 órán belüli intervallummal, illetve 10 perces módosításlépéssel 1 órán túli intervallummal) történő ételkészítésre használható.

i Abban az esetben, ha a főzési hőmérséklet 75°C foknál alacsonyabb, az automatikus melegítés funkció a „MULTICOOK” programban nem elérhető.

1. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál” fejezet 1-3 pontjait.
2. Nyomja meg a „Multicook/°C” gombot. A kijelzőn a főzési hőmérséklet jelenik meg (alaptermelzetten – 100°C), A „-” vagy „+” gombot nyomva, be lehet állítani a hőmérséklet értéket.
3. 2-3 másodpercig műlva a hőmérséklet beállítását követően, a kijelzőn kigyulladnak a „Timer” indikátor és a főzési idő alaptermelzetten beállított villogó számértéke (30 perc).

i Abban az esetben, ha Ön nem érkezett beállítani a szükséges főzési hőmérsékletet, nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel” gombot hangjelzésig, miután ismétlje meg a beállításokat.

- A „-“ vagy „+“ gombot nyomva, be lehet állítani az időértéket. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
- Szükség esetén, állítsa be a startidő késleltetés időértékét. Ehhez nyomja meg a „Timer/Time delay“ gombot. A kijelzőn a „Time delay“ indikátor és a hátra maradt főzési idő jelenik meg a késleltetési időérték figyelembevételével. Az időértéket a „-“ vagy „+“ gomb megnyomásával lehet módosítani. Az érték gyors módosításához, nyomja meg és tartsa lenyomva a megfelelő gombot.
- A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál“ fejezet 6-8 pontjait.

STOP Ha a **MULTICOOK** programot forrásban lévő vízhez használja (például főzési termékeknel), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé.

„RICE/GRAIN“ program

A program javasolt rizs és kásák főzésére különböző gabonafélékből. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban 35 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 4 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel.

„SLOW COOK“ program

Sült tej, pörkölt, csülök, kocsonya, aszpic készítésére ajánlott. Az alapértelmezett főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításlépéssel.

„PILAF“ program

A program, különböző húsos, halas vagy zöldséges pilafok készítésére ajánlott. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„FRY“ program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek készítésére. Az alapértelmezetten beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product“ gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 15 perc, „FISH” – 12 perc, „VEGETABLES” – 18 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel. A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

„STEW“ program

Ajánlott hús és hústermékek, hal és tenger gyümölcsei, illetve zöldségek párolására, valamint kocsonya és más, hosszabb idejű főzési időt igénylő ételek készítésére. Az alapértelmezetten beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product“ gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 1 óra, „FISH” – 35 perc, „VEGETABLES” – 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„PASTA“ program

Ajánlott tészta, tojás és virsli főzésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 8 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 2 perctől 1 óra időtartományban 1 perces módosításlépéssel. A startidő késleltetés funkció nem elérhető. Töltsön vizet az edénybe. Ügyeljen, hogy a vízszint az edény belső falán található szintskála maximális jelzése alatt legyen. Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál“ fejezet 2-7 pontjait. A víz forrását követően hangjelzést hall. Óvatosan nyissa ki a készülék fedelét és rakja le a forró vízbe a hozzávalókat, zárja le a fedelet kattanásig. Nyomja meg a „Start/Reheat“ gombot. A kiválasztott program beindul és elkezdődik a főzési idő visszazámlálása. A továbbiakban kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál“ fejezet 8-9 pontjait.

i Egyes termékek készítése során, lehetséges hab képződése. Annak edényből való kifolyása elkerülése érdekében, a termék forrásban lévő vízbe való behelyezését követő néhány perc elteltével, nyissa ki a készülék fedelét.

„VACUUM“ program

Ajánlott vákuumsomagolású termékek készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 2 óra 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 12 óra időtartományban 10 perces módosításlépéssel.

„SOUP“ program

Ajánlott levesek, valamint kompótok és italak készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 1 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„YOGURT“ program

Ajánlott joghurtok készítésére és tésztakelesztésre. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 8 óra. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 12 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel. Az automatikus melegítés funkció nem elérhető.

„BAKE“ program

Ajánlott sütemények (kuglófok, piskóták, piték) készítésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 45 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 10 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

💡 Kenyésütésnél, a főzési folyamat teljes ideje alatt, javasolt az automatikus melegítés funkció kikapcsolása.

„STEAM“ program

Ajánlott párolt hús és hústermékek, diétás ételek, gyermekételek készítésére. Az alapértelmezetten beállított főzési idő a kiválasztott programtól függ (a „Select product“ gomb megnyomásával lehet kiválasztani): „MEAT” – 40 perc, „FISH” – 25 perc, „VEGETABLES” – 30 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 2 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel. Az adott programban való ételkészítéshez, használja a speciális, szabályozható térfogatú konténer (a készlet tartozéka):

- Töltsön az edénybe 600-1000 ml vizet.
- Helyezze a konténer belső edényét a külső foglalatba úgy, hogy az edény kiálló részei a nyílásokba illeszkedjenek. A külső foglalat belső részén 2 féle magasság szabályzó nyílás található, mely segítségével szabályozni lehet a konténer térfogatát.
- Helyezze a konténer az edénybe.
- Mérje ki és készítse elő a recept szerinti hozzávalókat, egyenletesen rakja a konténerbe.
- Kövesse az „Alapvető műveletek az automatikus programok alkalmazásánál“ fejezet 2-9 pontjait.

„COOK/BEANS“ program

Ajánlott zöldségek és babfélék főzésére. Alapértelmezetten a főzési idő az adott programban – 40 perc. Lehetséges a főzési idő kézi beállítása 5 perctől 8 óra időtartományban 5 perces módosításlépéssel.

„REHEAT“ program

Ajánlott készételek melegítésére. Az adott program az ételt 70-75°C fokra melegíti fel és 24 órán keresztül melegen tartja. A program tartalmazza a főzési idő visszazámlálás funkciót. Szükség esetén a melegítést kézzel le lehet állítani. A startidő késleltetés funkció nem elérhető.

- Rakja a készletet az edénybe. Helyezze az edényt a készülék belsejébe, győződjön meg, hogy az edény szorosan a fűtélemezhez ér. Zárja le a multicooking fedelét kattanásig. Kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel“ gombot hangjelzésig. Kigyullad a gomb indikátora, elkezdődik a melegítési folyamat és az idő visszazámlálása. A program befejeztét követően, hangjelzést hallhat. A készülék készenléti állapotba tér át.
- A melegítési folyamat megszakításához, Nyomja meg és hangjelzésig tartsa lenyomva a „Keep warm/Cancel“ gombot. Az indikátor kialszik.

💡 A „REHEAT“ program képes az ételt 24 órán keresztül melegen tartani, azonban nem ajánlott az ételt 2-3 óránál hosszabb ideig melegen tartani, ez az étel íze változásához vezethet.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Túró, sajt készítése
- Híg termékek pasztórozése
- Edény és személyes használati tárgyak sterilizálása.

IV. KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA

- A készülék tisztítása előtt, győződjön meg, hogy a készülék le van csatlakoztatva Az elektromos hálózatról és teljesen kihűlt.
- Tisztításhoz használjon puha törülköződőt és kímélő mosogatószer. Ajánlott a készülék ételkészítés utáni, azonnali tisztítása.

⚠️ Tilos a készülék tisztításánál durva tisztítószerek vagy szivacs, valamint kopotó hatású kémiaillag agresszív hatású tisztítóanyag használata. Tilos a készüléket vízbe meríteni vagy folyó csapvíz alá rakni!

- A készülék első használata előtt, valamint a szagok eltávolítása érdekében, ajánlott „STEAM – FISH“ programban egy fél citromot főzni, a főzési időt alapértelmezett beállítás szerint, módosítás nélkül kell hagyni.
- Az edényt és az alumínium fedelet ajánlott minden használat után tisztítani. Az edényt mosogatógéppel is lehet tisztítani. Az edény tisztítását követően törölje szárazra az edény teljes felületét.

- A gőzszelpelet ajánlatos minden használat után tisztítani. A gőzszelpelet tisztításához, óvatosan vegye le és szerelje szét a szelepet, folyó csapvíz alatt mossa el, majd teljesen szárazítsa ki, fordított sorrendben szerelje a helyére.
- Ételkészítési folyamat közben lehetséges kondenzátum képződése, amely az adott típusnál speciális, az edény körüli mélyedésben gyűlik össze. A kondenzátumot könnyű eltávolítani törülköendő vagy konyhai papírtörő segítségével.

A belső fedél levételéhez:

- Nyissa ki a multicooking fedelét, a fedél belső részén nyomja meg a 2 műanyag rögzítőt, vegye le a fedelet. Törülköendővel vagy szivaccsal, tisztítsa meg mindkét fedél felületét, szükség esetén, használjon edénytisztítószert.
- Tisztítást követően, fedelet helyezze az alsó vágatokba és illeszse össze a fedéllel, nyomja meg a belső fedelet kattanásig. A belső fedél szorosan kell, hogy rögzítődjön.

A gőzszelpelet leszereléséhez, óvatosan húzza meg a gőzszelpelet a kiálló részénél fogva saját irányába. Fordítsa el a gőzszelpelet a nyíl irányába, nyissa ki a belső részen található rögzítőt és vegye le a külső burkolatot. Mindkét részt tisztítsa meg, fordított sorrendben szerelje vissza a gőzszelpelet. A gumitömítés szakadása elkerülése érdekében, a gőzszelpelet tisztítás és szerelés közben ne csavarja és ne húzza erőteljesen **A3**.

V. FŐZÉSI JAVASLATOK

Ételkészítés során felmerülő hibák és a hibaelhárítás módjai

Az alábbi fejezetben azok a jellegzetes hibák vannak feljegyezve, melyeknél a multicookingban való ételkészítés során találkozhat, meg vannak határozva a hibák lehetséges okai és a hibaelhárítás módjai.

AZ ÉTEL NEM KÉSZÜLT EL TELJESEN

A hiba lehetséges okai	Hibaelhárítás módjai
Elfelejtette lezárni a készülék fedelét vagy nem légmentesen zárta le, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Ételkészítés során szükség hiányában ne nyissa ki a készülék fedelét. A fedelet kattanásig zárja. Győződjön meg, hogy semmi sem zavarja a fedél megfelelő lezárását és a belső fedél tömítőgyűrűje nem deformálódott.
Az edény és a fűtőelem nem szorosan érintkeznek egymáshoz, ezért a hőmérséklet nem volt megfelelő.	Az edényt úgy kell behelyezni a készülék belsejébe, hogy szorosan érintkezzen a fűtőkoronnyal. Győződjön meg arról, hogy a multicooking belsejében nincs idegen tárgy. Kerülje a fűtőkorong elszennyeződését.
A hozzávalók nem megfelelő kiválasztása. Az adott hozzávalók nem felelnek meg a kiválasztott étel készítéséhez vagy nem a megfelelő főzési programot választotta. A hozzávalók túl nagy darabokra vannak felvágva, így meg vannak sérítve a recept szerinti arányok. Nem helyesen állította be (nem számitotta ki) a főzési időt. A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicookingban való főzéshez.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. Csak olyan receptet használjon, melynek elkészítésében meg van bizonyosodva. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Párolt ételek készítésénél: az edényben túl kevés víz van elegendő gőz képződéséhez.	Az edénybe csak a receptbe előírt, víz mennyiségét töltsen. Ha kételkedik, ellenőrizze le a víz mennyiségét főzés közben.
Sütésnél: Az edénybe túl sok növényi olajat töltött Az edényben túl nagy a páratartalom.	A hagyományos sütésnél elegendő kevés olaj használata az edény alján. Olajsütésnél kövesse az adott recept utasításait. Sütésnél, ha receptben nincs meghatározva, ne zárja le a készülék fedelét. A mirelit termékeket sütés előtt ki kell fagyasztani, valamint le kell önteni róla a vizet.
Főzésnél: a leves kifutott magas savtartalmú ételmiszer készítésénél	Egyes ételmiszereket főzés előtt elő kell készíteni: meg kell mosni, dinsztelni és más. Kövesse az adott recept utasításait.

Sütésnél (a tészta nem sült meg teljesen):	Kelesztésnél a tészta odatapadt a készülék belső fedeléhez és elzárta a gőzleeresztő szelepet.	Kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.
	Űn túl nagy adag tésztát rakott az edénybe.	Vegye ki a süteményt az edényből, fordítsa meg és süssse tovább teljes elkészültségig. A továbbiakban kisebb adag tésztát rakjon az edénybe.

AZ ÉLELMISZER TÚFŐTT

Űn összetevette az ételmiszert kiválasztásánál vagy a főzési idő beállításánál (kiszámításánál). Túl kisméretűek a hozzávalók.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel.
Főzés után a készétel túl sokáig volt automatikus melegítés üzemmódban.	Az automatikus melegítés üzemmód hosszan tartó használatát nem ajánlott. Abban az esetben, ha az Űn multicooking típusánál elérhető az adott üzemmód előzetes kikapcsolása, Űn kikapcsolhatja azt a lehetőséget.

FŐZÉS KÖZBEN AZ ÉTEL KIFUTT

Tejalapú készék készítésénél kifűtt a tej.	A tej minősége és tulajdonságai a termelési helytől és körülményeitől függenek. Ajánlatos csak ultrapasztörözött, 2,5% zsírtartalmú tejet használni. Szükség esetén a tejet ivóvízzel hígítani lehet.
A hozzávalók főzés előtt nem voltak előkészítve vagy hibásan voltak előkészítve (nem eléggé volt megmosva és más). Nem tartották be az arányokat, nem helyesen választották ki az ételmiszert.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek, a receptben előírt követelményekkel. A gabonaféléket, húst, halat és tenger gyümölcsseit minden alkalommal alaposan meg kell mosni folyó csapvíz alatt.
Habképző termékek	Érdemes alaposan megmosni a terméket, levenni a szelepet vagy nyitott fedél-nél készíteni

HUN

AZ ÉTEL ODAÉG

Az edényt, főzés után nem kellőképpen tisztították meg. Az edény tapadásgátló bevonata megsérült.	Mielőtt főzni kezdene, bizonyosodjék meg abban, hogy az edény kellőképpen ki van-e mosva, valamint a tapadásgátló bevonat nem sérült.
Az ételmiszer mennyisége kevesebb a receptben előírtánál.	Ajánlott, a már ellenőrizett (az adott készülékhez adaptált) recept használatát.
Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy a már ellenőrizett, az adott készülékhez adaptált receptet használja.
Sütésnél: elfelejtett olajat tölteni az edénybe; nem keverte meg vagy túl későn forgatta meg az adott ételt.	Hagyományos sütésnél az edény aljára csak kis mennyiségű olajat töltsön úgy, hogy az olaj csak az edény alját lepje be. Ahhoz, hogy az étel egyenletesen süljön meg, az ételt bizonyos időközönként meg kell keverni vagy meg kell fordítani.
Párolt ételek készítésénél: az edény páratartalma alacsony.	Több folyadékot töltsön az edénybe. Főzési folyamat alatt, szükség nélkül, ne nyissa ki a készülék fedelét
Főzésnél: az edényben kevés a folyadék (nincsenek betartva az arányok)	Tartsa be a folyadék és kemény hozzávaló közötti megfelelő arányokat.
Sütésnél: sütés előtt, nem kente ki az edény belső felületét vajjal	A tészta berakása előtt, kenje ki az edény belső felületét vajjal vagy növényi olajjal (nem ajánlott olajat tölteni az edénybe!)

AZ ÉLELMISZER ELVESZÍTETTE SZELETELÉS UTÁNI ALAKJÁT

Túl gyakran keverte az ételt.	Hagyományos sütésnél az ételt csak 5-7 percenként kell megkeverni.
-------------------------------	--

Túl magas főzési időt állított be.	Csökkentse a főzési időt vagy kövesse az adott készülékhez adaptált recept utasításait.
------------------------------------	---

A SÜTEMÉNY NEDVES LETT

Nem megfelelő minőségű hozzávalót használt, melynek magas volt a nedvességtartalma (túlérett zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott boglyok, tejföl és más).	Recept szerint válassza ki a hozzávalókat. Igyekezzen olyan élelmiszerek kiválasztását, melyeknek túl nagy a nedvességtartalma, melőzni, vagy legkevesebb mértékben használni.
Túl sokáig tartotta a kész süteményt a multicookingban.	Igyekezzen a süteményt az elkészítés után, azonnal kivenni a multicookingból. Szükség esetén a süteményt a multicookingban lehet hagyni úgy, hogy bekapcsolja az automatikus melegítés funkciót.

A SÜTEMÉNY NEM EMELKEDET FEL

A tojás a cukorral nem kellőképpen lett felverve.	Ajánlott, a már ellenőrzött (az adott készülékhez adaptált) recept használatát. A hozzávalók kiválasztása, felszeletelése módja, az arányok, a program és a főzési idő kiválasztása, meg kell, egyezzenek a receptben előírt követelményekkel.
A sütőporral készült tészta sokáig állt.	
Őn nem szálta meg a lisztet vagy nem elegendő mértékben gyúrta meg a tésztát.	
Hibát követtek el a hozzávalók összekeverésénél.	
A kiválasztott recept nem felel meg az adott multicooking típus sütési paramétereinek.	

A REDMOND multicookingok egyes típusainál a „STEW” és „SOUP” programokban, ha az edényben nincs elegendő folyadék, működésbe lép a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer. Ebben az esetben a főzési folyamat leáll és automatikus melegítés üzemmódba tér át.

Párolt ételek javasolt elkészítési ideje

N ^o	Termék	Súly, g/mennyiség	Víz mennyiség, ml	Főzési idő, perc
1	Sertésfilé/marhafilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	20 perc / 30 perc
2	Báránfilé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	25 perc
3	Baromfi filé (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
4	Húsgombócok/fasírtok	180 (6 db.) / 450 (3 db.)	500	10 perc / 15 perc
5	Hal (filé)	500	500	10 perc
6	Garnélarák salátához, tisztított, főtt-mirelit	500	500	5 perc
7	Burgonya (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	15 perc
8	Sárgarépa (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	500	35 perc
9	Cékla (1,5 x 1,5 cm-es kockák)	500	1500	1 óra 10 perc
10	Mélyfagyasztott zöldségek	500	500	10 perc
11	Párolt tojás	3 db.	500	10 perc

i Figyelembe kell venni, hogy ezek általános javaslatok. A táblázatban feltüntetett idő az adott termék minőségétől, illetve az Őn iz igényeitől függően, eltérhet a javasolt időtől.

Javasolt hőmérséklet tartományok a „MULTICOOK” programban

Üzemi hőmérséklet	Használati javaslatok (lásd a receptkönyv javaslatait)
35°C	tésztakelesztés, ecet készítése
40°C	joghurtok készítése
45°C	kenyerikövész
50°C	erjedés
55°C	cukormáz készítése
60°C	zöld tea, gyermekétel készítése
65°C	vákuum csomagolású hús készítése
70°C	puncs készítése
75°C	pasztőrözés, fehér tea készítése
80°C	forrált bor készítése
85°C	túró, valamint hosszú főzési időt igénylő étel készítése
90°C	vörös tea készítése
95°C	tejalapú kásák készítése
100°C	habsók vagy dzsem készítése
105°C	kocsonya készítése
110°C	sterilizáció
115°C	cukorszirup készítése
120°C	csülök készítése
125°C	pörkölt készítése
130°C	felújít készítése
135°C	készételek ropogóssá sütése
140°C	füstölés
145°C	zöldségek és hal sütése (fóliában)
150°C	hús sütése (fóliában)
155°C	sütemények készítése élesztős tésztából
160°C	baromfi sütése
165°C	szeletek sütése
170°C	hasábburgonya sütése olajban, baromfiszeletek sütése tésztában

Főzési programok összesítő táblázata (gyári beállítások)

Program	Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési idő megváltoztatás	Startidő megjelölés	Üzemi paraméterek beállítása	Automatikus melegítés
COOK/BEANS	Zöldségek, babfélék főzése	40 perc	5 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
BAKE	Kuglófok, piskóták, felújítok, termékek készítése élesztős tésztából	45 perc	10 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓

Program		Használati javaslatok	Alapértelmezett főzési idő	Főzési időtartomány/módosításlépés	Startidő, késleltetés	Üzemi paraméterek beállítások	Automatikus melegítés
FRY	MEAT	Hús sütése	15 perc	5 perc – 2 óra / 1 perc			✓
	FISH	Hal sütése	12 perc				
	VEGETABLES	Zöldség sütése	18 perc				
YOGURT		Joghurt készítése	8 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	✓		
VACUUM		Vákuumsomagolású termékek főzése	2 óra 30 perc	5 perc – 12 óra / 10 perc	✓		✓
MULTICOOK		Különböző ételek készítése 35 és 170°C fok hőmérséklettartományban 5°C fok módosításlépéssel	30 perc	2 perc – 1 óra / 5 perc 1 óra – 15 óra / 10 perc	✓		✓
STEAM	MEAT	Párolt hús készítése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
	FISH	Párolt hal készítése	25 perc				
	VEGETABLES	Párolt zöldségek készítése	30 perc				
PASTA		Különböző lisztből készült tészták főzése, virsli; ravioli és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc – 1 óra / 1 perc		✓	✓
PILAF		Különböző pilafok készítése	1 óra	10 perc – 2 óra / 5 perc	✓		✓
RICE/GRAIN		Különböző gabonafélék és köretek készítése. Vízalapú kásák készítése.	35 perc	5 perc – 4 óra / 1 perc	✓		✓
SOUP		Levesek készítése	1 óra	10 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
SLOW COOK		Sült tej, pörkölt, csülök, kocsonya, aszpik készítése	2 óra 30 perc	10 perc – 12 óra / 10 perc	✓		✓
STEW	MEAT	Húspörkölt készítése	1 óra	10 perc – 12 óra / 5 perc	✓		✓
	FISH	Halpörkölt készítése	35 perc				
	VEGETABLES	Zöldségpörkölt készítése	40 perc				

i „MULTICOOK” programban az automatikus melegítés funkció csak 75 és 170°C fok hőmérséklettartományban működik.

VI. KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK

A REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E multicooking kiegészítő tartozékait megvásárolni, illetve a REDMOND termékújdonságokról érdeklődni a www.redmond.comany honlapon, valamint a hivatalos képviselő boltjaiban lehet.

VII. MIELŐTT SZERVIZKÖZPONTHOZ FORDULNA

Hibakód üzenet a kijelzőn	Lehetséges meghibásodások	Hibaelhárítás
E1-E5	Rendszerhiba. Lehetséges vezérlőkártya és a hőérzékelő meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról, várjon, amíg a készülék teljesen kihűl. Szorosan zárja le a fedelet. Indítsa újra a készüléket. Abban az esetben, ha meghibásodást nem sikerült elhárítani, forduljon szervizközponthoz.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hosszú	A tárgyér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tárgyért nem egyenesen állította a rotogatótázfaké- ben.	Állítsa a tárgyért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

i FIGYELEM! Amennyiben a Ready for Sky melléklet működésével kapcsolatos hiba merülne fel, nem kötelező a szervizbe fordulni. Forduljon a REDMOND cég technikai támogató csoportjához, amelyen szakemberünk tanácsot ad a Ready for Sky rendszer működésében keletkezett hiba elhárításával kapcsolatban. Az Ön által elmondott a melléklet működésével kapcsolatos vélemények és javaslatok figyelembe lesznek véve a soron következő frissítéseknél. A REDMOND támogató csoportjának elérhetőségeit megtalálhatja saját országában a www.redmond.comany honlapon. Ugyancsak segítséget kaphat, ha kitölti e honlapon bemutatott kapcsolatfelvételi űrlapot.

Amennyiben nem sikerül orvosolni a hibákat, forduljon szervizbe.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni. Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általában háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobtathók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni. A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvételi helyekre kell szállítani, illetve megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezett anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felíratokkal van ellátva.


Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

A Bluetooth a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegye.

Az App Store az Apple Inc. bejegyzett szolgáltatási védjegye az Egyesült Államokban és más országokban.

A Google Play a Google Inc. bejegyzett védjegye.

HUN

 *Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.*

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазване на правилата за безопасност и експлоатация на продукта.
- Това е многофункционален уред за готвене на храна в домашни условия и може да бъде използван в апартаменти, вили или други подобни условия за непромишлена употреба. Промислено или всяко друго неправомерно използване на устройството ще се счита за нарушение на условията за правилно използване на продукта. В този случай производителят не поема никаква отговорност за евентуални последствия.
- Преди да свържете устройството към мрежата проверете дали неговото минимално напрежение и напрежението на устройството съвпадат (вж. Спецификации или продукт табелка).
- Използвайте удължител, предназначен за консумация на енергия и в съответствие с това на устройството - несъответствието в параметрите може да доведе до късо съединение или изгаряне на кабела.
- Свържете уреда само в засимен контакт - това е изискване на защита срещу токов удар. Използвайте разклонител, като се уверите, че той също е засимен.

STOP **ВНИМАНИЕ!** *По време на работа на уреда, тялото, купата и металните части се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте ръкавици за фурна. За да се избегне изгарянето на горещата пара не се навеждайте над устройството, когато капакът е отворен.*

- Изключете този апарат след употреба, както и по време на неговото почистване или преместване. Извадете кабела със сухи ръце, като го държите за щепсела, а не за кабела.

- Не прекарвайте хранящия кабел през врати или в близост до източници на топлина. Уверете се, че кабелът не обърнат или увит, в близост с остри предмети и ръбове на мебелите.

STOP **ПОМНЕТЕ:** *случайното повреждане на кабела за електрозахранване може да доведе до неизправност, която не съответства с условията на гаранция, а така също с електротокково изгаряне. Повреденият ел. кабел трябва незабавно да се смени в сервизния център.*

- Не поставяйте прибора на мека повърхност, не го покривайте по време на работа – това може да доведе до прегряване и разваляне на устройството.
- Не използвайте уреда на открито - на влага или чужди обекти да влезнат вътре в устройството, това може да причини сериозни щети.
- Преди почистване на уреда, се уверете, че е изключен и охладен напълно. Стриктно следвайте инструкциите за почистване на устройството.

STOP **ЗАБРАНЯВА СЕ** *потопянето на корпуса на прибора във вода или поставянето му под струя вода!*

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и / или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и хранящия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.
- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.

- Забранява се правенето на ремонт на уреда или промяна в неговата структура. Ремонтите по уреда могат да се извършват само от оторизиран сервизен център. Непрофесионалната работа може да доведе до повреда на устройството, наранявания и материални щети.

STOP

ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.

Технически характеристики

Модел.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Мощност.....	900 W
Напрежение.....	220-240 V, 50/60 Hz
Обем на чашата.....	5 л
Покритие на чашата.....	керамично, незалепащо
Дисплей.....	светодиоден
3D-нагреване.....	да
Брой на програмите.....	48 (20 автоматични, 28 за ръчна настройка)
Клапан за изпускане на пара.....	подвижен
Вътрешен капак.....	подвижен
Протокол за предаване на данните.....	Bluetooth v4.0
Поддръжка на операционните системи.....	iOS, Android
Габаритни размери.....	400 × 295 × 265 мм
Тегло нето.....	4,5 кг

Автоматични програми

1. MULTICOOK	12. VACUUM (ВАКУУМ)
2. RICE/GRAIN (ОРИЗ/ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	13. SOUP (СУПА)
3. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	14. YOGURT (ЙОГУРТ)
4. PILAF (ПИЛАФ)	15. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
5. FRY – MEAT (ПЪРЖЕНЕ – МЕСО)	16. STEAM – MEAT (ГОТВЕНЕ НА ПАРА– МЕСО)
6. FRY – FISH (ПЪРЖЕНЕ – РИБА)	17. STEAM – FISH (ГОТВЕНЕ НА ПАРА– РИБА)
7. FRY – VEGETABLES (ПЪРЖЕНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)	18. STEAM – VEGETABLES (ГОТВЕНЕ НА ПАРА– ЗЕЛЕНЧУЦИ)
8. STEW – MEAT (ЗАДУШАВАНЕ – МЕСО)	19. COOK/BEANS (ВАРЕНЕ / БОБОВИ)
9. STEW – FISH (ЗАДУШАВАНЕ – РИБА)	20. REHEAT (ЗАТОПЛЯНЕ)
10. STEW – VEGETABLES (ЗАДУШАВАНЕ – ЗЕЛЕНЧУЦИ)	
11. PASTA (МАКАРОНИ)	

Функции

Автоматично подгриване.....	до 24 часа
Предварително изключване на автоматичното подгриване.....	да
Отлагане на старта.....	до 24 часа
Блокиране на панела за управление.....	да

Комплект

Многофункционален уред за бавно готвене.....	1 бр.	Кошница с подвижна дръжка за дълбоко пържене.....	1 бр.
Чаша.....	1 бр.	Мерителна чаша.....	1 бр.
Контейнер за приготвяне на ястия на пара с регулируем обем.....	1 бр.	Черпак.....	1 бр.
		Плоска лъжица.....	1 бр.

Книга рецепти.....	1 бр.	Сервизна книжка.....	1 бр.
Ръководство за експлоатация.....	1 бр.	Захранващ кабел.....	1 бр.

i Производителят има право да прави промени в дизайна, комплектуването и в техническите характеристики на izdelieto в процеса на усъвършенстване на продукцията си, без да уведомява предварително за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.

Устройство на уреда A1

1. Капак на уреда	7. Дръжка за пренасяне	12. Контейнер за приготвяне на ястия на пара с регулируем обем
2. Вътрешен подвижен капак	8. Подвижен клапан за изпускане на пара	13. Кошница за дълбоко пържене
3. Чаша	9. Плоска лъжица	14. Захранващ кабел
4. Бутон за отваряне на капака	10. Черпак	
5. Панел за управление с дисплей	11. Мерителна чаша	
6. Корпус		

Панел за управление A2

- Бутон „Keep warm/Cancel“ („Подгриване/Отмяна“) – включване/изключване на функцията за подгриване; включване на програмата „REHEAT“; прекъсване на работата на програмата за приготвяне; нулиране на напраневните настройки.
- Бутон „Menu“ („Меню“) – избор на автоматична програма за приготвяне
- Бутон – блокиране на панела за управление.
- Бутон „-“ – намаляване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Timer/Time delay“ („Таймер/Отлагане“) – избор на режим за настройка на времето за приготвяне или времето за отлагане на старта.
- Бутон „+“ – увеличаване на времето за приготвяне, на времето за отлагане на старта или на температурата (в програмата „MULTICOOK“).
- Бутон „Select product“ („Избор на продукт“) – избор на вида на продукта в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- Бутон „Multicook/°C“ – избор на програмата „MULTICOOK“.
- Бутон „Start/Reheat“ („Старт/Затопляне“) – включване на зададения режим за приготвяне; предварително изключване на функцията за автоматично подгриване.
- Дисплей.

Индикатори на дисплея A2

- Програми за приготвяне
- Видове продукти в програмите „FRY“, „STEW“, „STEAM“
- Избор на температура
- Стойности на температурата, времето за приготвяне или времето за отлагане на старта
- Избор на времето за приготвяне; индикация за режима на приготвяне
- Избор на времето за отлагане на старта, индикация за режима за отлагане на старта.

I. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Внимателно извадете уреда и компонентите му от кутията. Махнете всички опаковъчни материали и рекламни стикери.



Задължително запазете на мястото им предупредителните стикери, стикерите-указатели (ако има такива) и табелката на корпуса със серийния номер на izdelieto! Липсата на сериен номер върху izdelieto автоматично ви лишава от правото на гаранционно обслужване.

След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

Избършете корпуса на уреда с влажна кърпа, измийте чашата и ги оставете да изсъхнат. За да се избегне появата на странични миризми при първото използване на уреда, почистете го основно (вж. „Поддръжка на уреда“).

Поставете уреда на твърда равна хоризонтална повърхност така, че парата, излизаща от клапана за изпускане на пара, да не попада върху тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да се повредят от повишената влажност и температура.

BGR

Преди да започнете работа с уреда, уверете се, че външните и вътрешните му видими части нямат признаци за повреда, напукване или други дефекти. Между чашата и нагревателния елемент не трябва да има чужди предмети.



СТОП *Внимание! Забранява се повиси устройство с изплет на чаша дръжката.*

Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа-а в случай на случайно стартиране на програми за готвене това ще доведе до критичната прегряване на устройствата или уреждане на анти-пригарното покритие. Преди готещото продукти, изсипете малко олио или сънчогледово олио в една купа.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МНОГОФУНКЦИОНАЛНИЯ УРЕД ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

Технологията Ready for Sky


Технологията Ready for Sky позволява да използвате софтуерното приложение със същото име за дистанционно управление на уреда от смартфон или таблет.


1. Свалете софтуера от App Store или Google Play (в зависимост от операционната ви система) на своя смартфон или таблет.
2. Включете Bluetooth v4.0 на вашето мобилно устройство.
3. Отворете приложението Ready for Sky, създайте потребителски профил и следвайте подсказките, които се появяват на екрана.
4. Отворете и актуализирайте списъка на наличните уреди за свързване с мобилното устройство.
5. От списъка с наличните уреди изберете този, който трябва да бъде свързан. Името на уреда е същото като номер на модела. Можете да зададете ново име или да спрете инсталацията по подразбиране.
6. Потвърдете свързването на избрания уред и следвайте инструкциите на екрана на мобилното устройство. По време на свързването на дисплея на многофункционалния уред за варене ще се показват сменящите се символи  и .

i *За обезпечаване на стабилна връзка, мобилното устройство трябва да се намира на не повече от 15 метра от прибора.*

Управление на уреда чрез безжична мрежа. Инструкцията за инсталиране на приложението R4S Gateway е в разположение в: www.readyforsky.com/r4sgateway

Блокиране на панела за управление

Уредът REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E има функция за блокиране на панела за управление с цел защита от неправомерно използване (блокиране с цел защита на децата). За включване на блокирането, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звук от сигнал. Светва индикаторът на бутона, след което всички останали бутони на панела за управление престават да реагират на натискане. Тази функция може да бъде активирана във всеки един момент в режим на готовност, по време на задаване на програмата или след началото на работа на програмата.

За изключване на блокирането на панела за управление, натиснете и задръжте бутона  до прозвучаване на звук от сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.

Енергонезависима памет

Многофункционалният уред за бавно готвене REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E има енергонезависима памет. При кратковременно изключване на електричеството, уредът запазва настройките и след възстановяване на захранването продължава работа от етапа, в който тя е била прекъсната.

i *Ако електричеството е било изключено за продължително време и продължаването на процеса на приготвяне е невъзможно или не е желателно, непременно изключете уреда от електрическата мрежа. За нулиране на настройките при следващото включване натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“, докато на дисплея не се появи съобщението „---“.*

Отлагане на старта на програмата

Функцията за отлагане на старта дава възможност за задаване на интервала от време, след което ястието трябва да бъде готово (като се отчита времето на работа на програмата). Времето може да бъде зададено в диапазона до 24 часа със стъпка на регулиране от 5 минути.

i *Трябва да се има предвид, че времето на отлагане не трябва да бъде по-дълго от зададеното време за приготвяне, защото в противен случай програмата ще се активира веднага след натискане на бутона „Start/Reheat“.*

За да зададете времето за отлагане на старта (с изключение на програмата „MULTICOOK“):

1. Изберете програмата за приготвяне, като натиснете бутона „Menu“.
2. Натиснете бутона „Timer/Time delay“, като при необходимост изменете времето за приготвяне. Натиснете още веднъж бутона „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето за отлагане (времето, останало до края на процеса на приготвяне, като се вземе предвид времето за отлагане на старта).
3. С натискане на бутоните „-“ и „+“ намалявайте или увеличавате времето. За бърза промяна на стойността, натиснете и задръжте съответния бутон.

i *Информация за настройката на времето за приготвяне в програмата „MULTICOOK“ ще намерите в съответния раздел по-долу.*

Функцията за отлагане на старта е достъпна във всички автоматични програми за приготвяне, с изключение на програмите „FRY“, „PASTA“.

При задаване на времето за отлагане на старта следва да се има предвид, че отчитането на времето в програмата „STEAM“ започва едва след като уредът достигне необходимата работна температура (след като водата закипи).

i *Не се препоръчва използването на функцията за отлагане на старта, ако продуктът съдържа бързо развалящи се продукти.*

Автоматично подгряване

Тази функция се включва автоматично веднага след приключване на програмата за приготвяне (с изключение на програмата „YOGURT“) и може да поддържа температурата на готовото ястие в границите на 70-75°C в продължение на 24 часа. При активирано автоматично подгряване свети индикаторът на бутона „Cancel/Reheat“, на дисплея се избразва пряко отчитане на времето за работа в дадения режим.

При необходимост автоматичното подгряване може да бъде изключено с натискане и задръжане за няколко секунди на бутона „Keep warm/Cancel“.

За предварително изключване на тази функция по време на работа на програмата, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“, докато индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автоматичното подгряване, натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ още един път (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ светва).

Общи процедури при използване на автоматичните програми (с изключение на програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“)

i *ВАЖНО! Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е ЗАБРАНЕНО да се инсталира на температура на готвене е по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегряване и повреда на уреда. По същата причина е ЗАБРАНЕНО да се използват за варене на вода на програмата „BAKE“, „FRY“.*


i *Информация за работата с програмите „MULTICOOK“ и „REHEAT“ можете да намерите в съответните раздели.*

1. Подгответе (измерете) необходимите съставки в съответствие с рецептата, и ги сложете в чашата. Всички съставки, включително течността, трябва да се намират по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата.
2. Поставете чашата в корпуса на уреда. Убедете се, че чашата се намира плътно до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.

i *Внимание! Ако се топи при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставайте капака на устройството на открито.*


4. С натискане на бутона „Menu“ изберете необходимата програма за приготвяне. На дисплея се появява индикаторът на съответната програма и времето за приготвяне, зададено по подразбиране. В програмите „FRY“, „STEAM“ и „STEAM“ изберете вида на продукта чрез натискане на бутона „Select product“: на дисплея светва съответният индикатор – „MEAT“, „FISH“ или „VEGETABLES“ – и времето за приготвяне, зададено по подразбиране. Времето за приготвяне може да бъде променено.
5. При необходимост задайте време за отлагане на старта.
6. Натиснете и задръжте за няколко секунди бутона „Start/Reheat“. Светват индикаторите на бутоните „Start/Reheat“ и „Keep warm/Cancel“. Започва процесът на приготвяне и обратното отчитане на времето на изпълнение на програмата.
7. Като натиснете и задръжте бутона „Start/Reheat“ по време на работа на програмата, можете предварително да изключите автоматичното подгряване (индикаторът на бутона „Keep warm/Cancel“ изгасва). Повторно натискане на бутона „Start/Reheat“ включва отново тази функция.

- Краят на програмата за приготвяне се оповестява със звуков сигнал. По-нататък, в зависимост от настройките, уредът минава в режим на автоматично подгръване (на дисплея се изобразява прякото отчитане на времето на работа на дадената функция) или в режим на готовност.
- За прекъсване на процеса на приготвяне, отмяна на въведената програма или изключване на автоматичното подгръване, натиснете и задръжте бутон „Keer warm/Cancel“.

 *До получителите качествени резултати предлагаме Ви да се възползвате от рецепти за приготвяне на ястия, посочени в книгата, прилагана към мултиварка REDMOND RMC-M800S-E, изработена специално за този модел.*


За да измените времето за приготвяне:

- След избора на програмата за приготвяне натиснете бутон „Timer/Time delay“. На дисплея ще свети индикаторът „Time“, а цифрите, обозначаващи времето, започват да мигат.
- Задайте желаната стойност на времето, като натискате бутоните „+“ или „-“. За по-бърза промяна на стойността, задръжте бутоната натиснат.
- След като бъде зададено времето за приготвяне (цифрите на дисплея продължават да мигат), минете към следващата стъпка. За отмяна на направените настройки натиснете бутон „Keer warm/Cancel“, след което въведете цялата програма за приготвяне отново.


 *При ръчно задаване на времето за приготвяне отчитайте възможния диапазон от време и стъпката на регулиране, предвидена от програмата за приготвяне. При някои програми отчитането на времето за приготвяне започва след като уредът достигне зададената работна температура.*

Програма „MULTICOOK“


Програмата е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от потребителя параметри на температурата (от 35 до 170°C, стъпка на регулиране 5°C) и време на приготвяне (от 2 минути до 15 часа, стъпка на регулиране - 1 минута за интервал до 1 час, 10 минути – за интервал повече от 1 час).

 *Функцията за автоматично подгръване е недостъпна в програмата „MULTICOOK“, ако зададената температура за приготвяне е под 75°C.*

- Следвайте т.1-3 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.
- Натиснете бутон „Multicook/C“. На дисплея се показва стойността на температурата на приготвяне (по подразбиране – 100°C). С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да регулирате стойността на температурата.
- 2-3 секунди след регулирането на температурата на дисплея светва индикаторът „Time“ и се показват мигащи цифри за времето на приготвяне, зададено по подразбиране (30 минути).

 *Ако не сте успели да зададете желаната температура на приготвяне, натиснете и задръжте бутон „Keer warm/Cancel“ до прозвучаването на звуков сигнал, след което повторете настройката отначало.*

- С натискане на бутоните „-“ или „+“ можете да настроите стойността на температурата. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
- При необходимост задайте време за отлагане на старта. За целта натиснете бутон „Timer/Time delay“. На дисплея се появява индикаторът „Time delay“ и времето, останало до края на приготвяне на ястието, като се вземе предвид отлагането. Можете да измените стойността на времето, като натискате бутоните „-“ и „+“. За бърза промяна на значението, натиснете и задръжте съответния бутон.
- След това следвайте т.6-8 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

 *STOP* *Ако използвате програмата мултиварки MULTICOOK (например при приготвянето на храна), не настройвайте температурата на готвене е по-висока от 100°C.*

Програма „RICE/GRAIN“

Препоръчва се за варене на ориз и орливи каша от различни видове зърнени храни, както и за приготвяне на гарнитури. Време за приготвяне по подразбиране – 35 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 4 часа със стъпка на регулиране 1 минута.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на пасторизирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия. Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „PILAF“

Препоръчва се за приготвяне на пилafs с месо, риба или зеленчуци. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за пържене на месо и месни продукти, риба и морски дарове, както и на зеленчуци. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутон „Select product“): „MEAT“ – 15 минути, „FISH“ – 12 минути, „VEGETABLES“ – 18 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна в тази програма.


Програма „STEAM“

Препоръчва се за задушаване на месо и месни продукти, риба, морски дарове и зеленчуци, както и за приготвяне на пача и други ястия, изискващи дълга топлинна обработка. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутон „Select product“): „MEAT“ – 1 час, „FISH“ – 35 минути, „VEGETABLES“ – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, варене на яйца, кренвирши. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 2 минути до 1 час със стъпка на регулиране 1 минута. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

Налейте вода в чашата. Нивото на водата трябва да бъде по-ниско от максималното деление на скалата от вътрешната страна на чашата. Следвайте т.2-7 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“. След кипването на водата ще прозвучи сигнал. Внимателно отворете капака и пуснете продуктите във врящата вода, след като затворите капака до шракване. Натиснете бутон „Start/Reheat“. Започва изпълнението на зададената програма и обратно отчитане на времето на приготвяне. След това следвайте т.8-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматичните програми“.

 *При приготвяне на някои продукти се образува пяна. За да се предотврати евентуалното ѝ протичане извън чашата, може да отворите капака няколко минути след изсипването на продуктите във врящата вода.*

Програма „VACUUM“

Предназначена е специално за варене на продукти във вакуумна опаковка. Време за приготвяне по подразбиране – 2 часа и 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 10 минути.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни първи ястия, както и на компоти и напитки. Време за приготвяне по подразбиране – 1 час. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „YOGURT“

Предназначена е за приготвяне на йогурт и за втасване на тесто. Време за приготвяне по подразбиране – 8 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 12 часа със стъпка на регулиране 5 минути. Функцията за автоматично подгръване е недостъпна.

Програма „BAKE“

Препоръчва се за приготвяне на печива (кексове, панишпани, пити). Време за приготвяне по подразбиране – 45 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 10 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

 *При приготвяне на хляб се препоръчва изключване на функцията за автоматично подгръване на ястието на всички етапи от приготвянето му.*

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на месо и месни продукти, на диетични ястия и детски храни. Времето на приготвяне по подразбиране зависи от избраната подпрограма (задава се с натискане на бутон „Select product“): „MEAT“ – 40 минути, „FISH“ – 25 минути, „VEGETABLES“ – 30 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 2 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

За готвене на пара използвайте специалния контейнер с регулируем обем (включен е в комплекта).

- Налейте в чашата 600-1000 мл вода.
- Поставете вътрешната чаша на контейнера за приготвяне на пара във външния корпус така, че изпъкналите части по края на чашата да влязат в жлебовете. На вътрешната страна на корпуса са предвидени 2 комплекта жлебове за регулиране на височината и, съответно, на обема на контейнера.

3. Поставете контейнера в чашата.
4. Измерете и подгответе продуктите съгласно рецептата, след което ги разположете в контейнера.
5. Следвайте т. 2-9 от раздела „Общи процедури при използване на автоматични програми“.

Програма „COOK/BEANS“

Препоръчва се за варене на зеленци и бобови. Време за приготвяне по подразбиране – 40 минути. Времето за приготвяне може да бъде зададено ръчно в диапазона от 5 минути до 8 часа със стъпка на регулиране 5 минути.

Програма „REHEAT“

Препоръчва се за затопляне на готови продукти. Програмата затопля ястието до температура 70-75°C и го поддържа в топло състояние в продължение на 24 часа. В програмата е предвидено пряко отчитане на времето на приготвяне. При необходимост затоплянето може да бъде прекъснато ръчно. Функцията за отлагане на старта е недостъпна.

1. Поставете готовото ястие в чашата. Поставете чашата в корпуса на уреда и се уверете, че тя се допира плътно до нагревателния елемент. Затворете капака на уреда до щракване. Включете уреда към електрическата мрежа.
2. Натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звук сигнал. Светва индикаторът на бутона, започва процесът на затопляне и пряко отчитане на времето. След края на работата на програмата ще прозвучи сигнал. Уредът ще премине в режим на готовност.
3. За да прекъснете процеса на затопляне, натиснете и задръжте бутона „Keep warm/Cancel“ до прозвучаване на звук сигнал. Индикаторът на бутона изгасва.



Програмата „REHEAT“ може да запазва продукта в затоплено състояние до 24 часа, на не се препоръчва да се оставя ястието затоплено за повече от 2-3 часа, тъй като понякога това може да доведе до промяна на вкусовите му качества.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Втасване на тесто
- Приготвяне на фондю
- Приготвяне на ястия с дълбоко пържено
- Приготвяне на извара, сирене
- Пастьоризация на течни продукти
- Стерилизиране на кухненски съдове, предмети за лично ползване.

IV. ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

- Преди да започнете да почиствате уреда, уверете се, че е изключен от електрическата мрежа и е напълно изстинал.
- Използвайте мека кърпа и неабразивни средства за миене на съдове. Препоръчваме почистването на уреда да става веднага след използване.



При почистване е забранено използването на абразивни вещества, гъби с абразивна покритие и химически агресивни вещества. Забранява се попарянето на корпуса на уреда във вода или поставянето му под водна струя!

- Преди първото използване или за отстраняване на миризми, препоръчваме след края на готвенето да се остави да ври вода с половинка лимон в програмата „STEAM – FISH“, като оставите времето за приготвяне по подразбиране без изменение.
- Препоръчва се чашата и алуминиевият капак да се почистват след всяко използване. За миене на чашата може да се използва съдомиялна машина. След като я почистите, избършете до сухо външната повърхност на чашата.
- Препоръчва се клапанът за изпускане на пара да се почиства също след всяко използване на уреда. За да почистите клапана за изпускане на пара внимателно го сваляте и го разглобете напълно, после го измийте под течаща вода и го изсушете. Сглобете го в обратна последователност и го поставете на мястото му.
- По време на приготвянето на храната може да се образува кондензат, който се събира в специална кухина в корпуса на уреда около чашата. Този кондензат може лесно да бъде отстранен с помощта на салфетка или кърпа.

За да сваляте вътрешния капак:

1. Отворете капака на уреда, натиснете нагоре от вътрешната страна на капака към центъра 2-та пластмасови фиксатора до отделяне на капака. Избършете повърхността на двата капака с влажна кърпа, при необходимост измийте подвижния капак, като използвате препарат за миене на съдове.
2. След почистването поставете капак в долните жлебове, напаснете го с основния капак и натиснете горната част на вътрешния капак до щракване. Вътрешният капак трябва плътно да се фиксира.

За да сваляте клапана за изпускане на пара, внимателно издърпайте външния кожух за издатината във въднатината на капака нагоре и към себе си. Обърнете клапана, отворете пластмасовата ключалка на вътрешната страна по посока на стрелката и сваляте вътрешния кожух. Измийте добре двете части на клапана и го сглобете в обратен ред. За да се предотврати късане на гумата на клапана, не я усуквайте и не я дърпайте при почистване и поставяне. **A3**

V. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки при приготвянето и начини за отстраняването им

В този раздел са събрани типичните грешки, допускани при приготвяне на храната в многофункционалните уреди за бавно готвене, разглеждани са възможните причини и начините за отстраняване на проблема.

ЯСТИЕТО НЕ Е СЕ Е СГОТВИЛО НАПЪЛНО

Възможни причини за проблема	Начини за решаване
Забравили сте да затворите капака на уреда или не сте го затворили плътно, затова температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост. Затваряйте капака до щракване. Уверете се, че нищо не възпрепятства плъното затваряне на капака на прибора и че уплътнителната гума на вътрешния капак не е деформирана.
Чашата и нагревателния елемент не са в добър контакт, поради което температурата на приготвяне не е била достатъчно висока.	Чашата трябва да бъде сложена равно в корпуса на прибора, като дъното ѝ плътно приляга към нагревателния диск. Уверете се, че в работната камера на уреда няма странични предмети. Не позволявайте нагревателният диск да се замърси.
Неудачен подбор на съставките за ястието. Тези съставки не подхождат за приготвяне по избрания от вас начин или сте избрали грешна програма за приготвяне. Съставките са нарязани твърде едро, нарушени са общите пропорции за поставяне на продуктите. Невярно сте задали времето за приготвяне (не сте го изчислили вярно). Избраният от вас вариант на рецептата не е подходящ за приготвяне в този многофункционален уред за бавно готвене.	Желателно е да се използват проверени (адаптирани за този модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които можете действително да се доверите. Подобрът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на избраната рецепта.
При готвене на пара: в чашата има твърде малко вода, която не може да осигури достатъчно пълнота на парата.	Наливайте в чашата вода задължително в препоръчания в рецептата обем. Ако имате съмнение, проверете нивото на водата в процеса на приготвяне.
При пържене: Сложите сте твърде много олио в чашата. Прекалено много влага в чашата.	При обикновено пържене е достатъчно олиото да покрива дъното на чашата на тънък слой. При дълбоко пържене следвайте указанията на съответната рецепта. Не затваряйте капака на уреда при пържене, освен ако това не е дадено в рецептата. Преди пържене задължително размразете пряснозамразените продукти и излейте водата от тях.
При варене: изкипяване на бульона при варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти се нуждаят от специална обработка преди варенето: от промиване, пасиране и т.п. Следвайте препоръките в избраната от вас рецепта.
При печене (тесто не се е изпекло):	Слагайте в чашата по-малко тесто.
	Издадете печивото от чашата, обърнете го и отново го сложете в нея, след което продължете приготвянето до готовност. При следващото печене слагайте по-малко тесто в чашата.

ПРОДУКТЪТ СЕ Е ПРЕВАРИЛ

Сгрешили сте при избора на вида продукт или при задаване (изчисляване) на времето за приготвяне. Твърде малки размери на ingredientите	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на нарязването им, пропорциите, изборът на програмата и времето за приготвяне трябва да съответстват на препоръките в нея.
След приготвянето готовото ястие е стояло твърде дълго на автоматично подгряване.	Продължителното използване на функцията за автоматично подгряване е нежелателно. Ако във вашия модел многофункционален уред е предвидено предаварително изключване на дадената функция, можете да използвате тази възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТЪТ ИЗКИПЯВА

При варене на млечна каша млекото изкипява.	Качеството и свойството на млякото могат да зависят от местата и условията на производството му. Препоръчваме ви да използвате само ултрапастеризирано мляко с масленост до 2,5%. При необходимост млякото може да бъде разредено с малко питейна вода (за повече подробности вж..).
Съставките не са били обработени преди варенето или са били обработени неправилно (лошо измити и т.н.). Не са спазени пропорциите на съставките или е избран неправилен видът на продукта.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предаварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея. Зърнените храни, месото, рибата и морските дарове винаги трябва да се мият до получаване на чиста вода.
Продукта образува пяна	Препоръчваме щателното измиване на продукта, свалянето на клапана или да се готви с открит капак

ЯСТИЕТО ЗАГАРЯ

Чашата е била лошо почистена след предишното приготвяне на храна. Незалепващото покритие на чашата е повредено.	Преди да започнете да готвите, проверете дали чашата е добре измита и дали незалепващото покритие не е повредено.
Общият обем на сложения продукт е по-малък от дадения в рецептата.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следващите указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.
При пържене: забравили сте да налеете олио в чашата, не сте бържали или късно сте обръщали приготвяните продукти.	При обикновено пържене налейте в чашата малко олио - толкова, че да покрие дъното на чашата на тънък слой. За равномерно пържене продуктите в чашата трябва периодично да се разбъркват или обръщат на определено време.
При задушаване: в чашата няма достатъчно влага.	Добавете в чашата повече течност. По време на приготвянето не отваряйте капака на уреда без необходимост.
При варене: в чашата има прекалено малко течност (не са спазени пропорциите на съставките).	Спазвайте правилното съотношение между течните и твърди съставки.
При печене: не сте намазали вътрешната повърхност на чашата с олио или масло преди началото на приготвянето.	Преди поставяне на тестото намажете дъното и стените на чашата с масло или с олио (не трябва да се налива олио в чашата!).

ПРОДУКТЪТ Е ИЗГУБИЛ ФОРМАТА СИ

Твърде често сте разбърквали продукта в чашата.	При обикновено пържене разбърквайте ястието не по-често от всеки 5-7 минути.
Задали сте твърде дълго време за приготвяне.	Съкратете времето на приготвяне или следващите указанията в рецептата, адаптирана за този модел на уреда.

ПЕЧИВОТО Е ВЛАЖНО

Използвали сте неподходящи съставки, даващи излишна влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени горски плодове, сметана и тн.).	Избирайте съставките в съответствие с рецептата за печивото. Старайте се да не избирате продукти, които съдържат прекалено много влага, или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Държали сте повече от необходимото готовото печиво в затворения уред.	Старайте се да изваждате печивото от уреда веднага след като е готово. При необходимост можете да оставите продукта в уреда за кратко време при включено автоматично подгряване.

ПЕЧИВОТО НЕ Е БУХНАЛО

Яйцата със захарта не са били разбити добре.	Използвайте проверена (адаптирана за този модел уред) рецепта. Подборът на съставките, начинът на предаварителната им обработка, пропорциите трябва да съответстват на препоръките в нея.
Тестото е престояло по-дълго от необходимото с бакулвера.	
Не сте пресели брашното или лошо сте омесили тестото.	
Допуснати са грешки при поставянето на съставките.	
Избраната от вас рецепта не е подходяща за печене в този модел на уреда.	

При редица модели на многофункционалните уреди за бавно готвене на REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“, при недостатъчна течност в чашата се активира системата за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и уредът преминава в режим на автоматично подгряване.

Препоръчително време за приготвяне на различни продукти на пара

№	Продукт	Тегло, гр / кол-во	Количество вода, ml	Време за приготвяне, мин
1	Филе от свинско / говеждо (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
2	Филе от овнешко (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе от пиле (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Топчета от месо / кофчета	180 (6 бр.) / 450 (3 бр.)	500	10 мин / 15 мин
5	Риба (филе)	500	500	10 мин
6	Скарриди за салата, почистени, варени - замразени	500	500	5 мин
7	Пелмени	4 бр.	500	15 мин
8	Картофи (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Моркови (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Цвекло (на кубчета 1,5 × 1,5 см)	500	1500	1 час 10 мин
11	Зеленчуци (прясно замразени)	500	500	10 мин
12	Яйце	3 бр.	500	10 мин

i *Имайте предвид, че това са общи препоръки. Реалното време може да се различава от препоръчаните стойности в зависимост от качеството на конкретния продукт, както и от вашите вкусови предпочитания.*

Препоръки за използване на настройките на температурата в програмата «MULTICOOK»

Работна температура	Препоръки за използване (вж.също книгата с рецепти)
35°C	втаване на тесто, приготвяне на оцет
40°C	приготвяне на йогурт
45°C	заквасване
50°C	ферментация
55°C	приготвяне на фондан
60°C	приготвяне на зелен чай или детски храни
65°C	варене на месо във вакумна опаковка
70°C	приготвяне на пунш
75°C	пастеризация, приготвяне на бял чай
80°C	приготвяне на пунш (грейно вино)
85°C	приготвяне на извара или на ястия, които изискват по-продължително време на приготвяне
90°C	приготвяне на червен чай
95°C	приготвяне на млечни каши
100°C	приготвяне на целулки или сладко
105°C	приготвяне на пача
110°C	стерилизация
115°C	приготвяне на захарен сироп
120°C	приготвяне на бут
125°C	приготвяне на задушено месо
130°C	приготвяне на запечени ястия
135°C	пържене на готови ястия за получаване на хрупкава коричка
140°C	опушване
145°C	печене на зеленчуци и риба (във фолио)
150°C	печене на месо (във фолио)
155°C	печене на изделия от тесто с мая
160°C	печене на птици
165°C	печене на стехове
170°C	пържене в тесто, подготвяне на хапки и пържени картофи

Обща таблица на режимите за приготвяне (фабрични настройки)

Програма	Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / съгласно на регулиране	Опагане на старта, час	Очакване на преминаване в работни параметри	Автоматично поддържане
COOK/BEANS	Варене на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	✓		✓
BAKE	Печене на кексове, пандишани, запечени ястия, изделия от тесто с мая	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	✓		✓

Програма		Препоръки за използване	Време за приготвяне по подразбиране	Диапазон на времето за приготвяне / съгласно на регулиране	Опагане на старта, час	Очакване на преминаване в работни параметри	Автоматично поддържане
FRY	MEAT	Пържене на месо	15 мин	5 мин – 2 час / 1 мин			✓
	FISH	Пържене на риба	12 мин				
	VEGETABLES	Пържене на зеленчуци	18 мин				
YOGURT		Приготвяне на йогурт	8 часа	10 мин – 12 часов / 5 мин	✓		
VACUUM		Варене на продукти във вакумна опаковка	2 часа 30 мин	5 мин – 12 часов / 10 мин	✓		✓
MULTICOOK		Приготвяне на различни ястия с възможност за настройка на температурата от 35 до 170°C със стъпка на регулиране 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 5 мин 1 час – 15 часа / 10 мин	✓		✓
STEAM	MEAT	Приготвяне на пара на месо	40 мин	5 мин – 2 час / 5 мин	✓	✓	✓
	FISH	Приготвяне на пара на риба	25 мин				
	VEGETABLES	Приготвяне на пара на зеленчуци	30 мин				
PASTA		Приготвяне на тестени изделия от различни сортове пшеница, варене на кренвири, пемени и други полуфабрикати	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин		✓	✓
PILAF		Приготвяне на различни видове пилاف	1 час	10 мин – 2 час / 5 мин	✓		✓
RICE/GRAIN		Приготвяне на различни каши от зърнени храни и гарнитури Варене на ронливи каши с вода	35 мин	5 мин – 4 час / 1 мин	✓		✓
SOUP		Приготвяне на първи ястия	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	✓		✓
SLOW COOK		Приготвяне на пастеризирано мляко, яхния, джолан, пача, желирани ястия	2 часа 30 минути	10 мин – 12 часов / 10 мин	✓		✓
STEW	MEAT	Задушаване на месо	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	✓		✓
	FISH	Задушаване на риба	35 мин				
	VEGETABLES	Задушаване на зеленчуци	40 мин				

i В програмата „MULTICOOK“ функцията за автоматично поддържане е достъпна при задаване на температура от 75 до 170°C.

VI. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.company, както и в магазините на официалните дилъри.

VII. ПРЕДИ ДА ПОЗВЪННИТЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Отстраняване на грешката
E1 - E5	Системна грешка Възможно е повреда на платката за управление или термодатчика.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Затворете плътно капака. Ако при повторното включване на уреда проблемът не бъде отстранен, обърнете се към оторизиран сервиз.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Издадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

i **ВНИМАНИЕ!** В случай на възникване на каквато и да било неизправност в приложението Ready for Sky, обръщането към сервизния център не е задължително. Обърнете се към службата за техническа поддръжка REDMOND и ще получите консултация от нашите специалисти по отстраняване на грешки и/или неизправност Ready for Sky. Вашите предложения и забележки по работата на приложението ще бъдат включени в следващата актуализация. Контактните данни за службата по поддръжка клиентската продукция REDMOND във вашата страна можете да намерите в сайта www.redmond.com.tr. Вие също можете да получите помощ, ползвайки в дадения сайт формуляра за обратна връзка.

В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизирания сервизен център.



Екологично безредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проявете загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.

Bluetooth е регистрираната търговска марка на Bluetooth SIG, Inc.

App Store е сервизната марка на Apple Inc., регистрирана в САЩ и в други страни.

Google Play е регистрираната търговска марка на Google Inc.

 *Prije nego što počnete da koristite ovaj uređaj, pažljivo pročitajte upute za njegovo korištenje i spremite ih kao priručnik. Pravilno korištenje uređaja znatno će produžiti njegov rok trajanja.*

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

MJERE SIGURNOSTI

- Proizvođač ne snosi odgovornost za ozljede izazvane nepoštovanjem zahtjeva glede tehnike sigurnosti i propisa za upotrebu proizvoda.
- Ovaj električni uređaj je višefunkcionalni aparat za pripremu hrane u kućanskim uvjetima i može se koristiti u stanovima, domovima za odmor ili u drugim sličnim uvjetima izvan industrijske namjene. Industrijska ili bila koja nenamjenska upotreba uređaja smatra se narušavanjem uvjeta predviđene upotrebe proizvoda. U takvom slučaju proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne posljedice.
- Prije uključena uređaja na električnu mrežu provjerite da li njegov napon odgovara nominalnom naponu napajanja uređaja (vidi tehničke karakteristike ili tvorničku tablicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel predviđen za priključnu snagu uređaja – nesao-braznost parametara može izazvati kratak spoj ili pregrijavanje kabela.
- Priključite uređaj isključivo na utičnice koje imaju uzemljenje – to je obavezan uvjet zaštite od udara električne struje. Kada koristite produžni kabel, provjerite da li isti ima uzemljenje.

STOP *PAŽNJA! Za vrijeme rada uređaja njegovo se kućište, posuda i metalni dijelovi griju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da bi se izbjegle opekotine vrelom parom ne naginjite se nad uređajem sa otvorenim poklopcem.*

- Isključite uređaj poslije upotrebe, te za vrijeme njegovog čišćenja ili prenošenja. Izvlačite električni gajtan suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za vodič.
- Ne provlačite električni gajtan kroz otvore za vrata ili u blizini izvora topline. Vodite računa o tome da se gajtan ne uvrće ili savija, da ne dotiče ostre predmete, kutove i bridove namještaja.

STOP *UPAMTITE: slučajno oštećenje kabela za elektro napajanje može dovesti do poremećaja u radu koji ne odgovaraju uvjetima garancije, te do udara električne struje. Oštećeni električni kabel potrebno je bez odlaganja zamijeniti u ovlaštenom servisu.*

- Ne postavljajte uređaj na meku površinu, ne prekrivajte ga tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara uređaja.
- Nije dozvoljena upotreba uređaja na otvorenom zraku – dospjeće vlage ili stranih predmeta u kućište uređaja može dovesti do njegovih ozbiljnih oštećenja.
- Prije čišćenja uređaja provjerite da li je isti isključen iz električne mreže, te da li se potpuno ohladio. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

STOP *ZABRANJENO je uranjati kućište uređaja u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!*

- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prismotrom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
- Nije dozvoljeno samostalno obavljanje popravki uređaja ili mijenjanje njegovog dizajna. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Nprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

STOP *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.*

Tehničke karakteristike

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Snaga.....	900 W
Napon.....	220-240 V, 50/60 Hz
Volumen posude.....	5 l
Premaz posude.....	keramički, protiv zagorijevanja
Display.....	svjetlosne diode
3D-grijanje.....	ima
Broj programa.....	48 (20 automatskih, 28 s ručnim podešavanjem)
Ventil za paru.....	na skidanje
Unutarnji poklopac.....	na skidanje
Protokol za prijenos podataka.....	Bluetooth v4.0
Podrška u operativnim sustavima.....	iOS, Android
Gabaritne mjere.....	400 × 295 × 265 mm
Težina neto.....	4,5 kg

Automatski programi

1. MULTICOOK	11. PASTA (PASTA)
2. RICE/GRAIN (RIŽA/KRUPICE)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)	13. SOUP (JUHA)
4. PILAF (PILAV)	14. YOGURT (JOGURT)
5. FRY - MEAT (PRŽENJE - MESO)	15. BAKE (PECIVO)
6. FRY - FISH (PRŽENJE - RIBA)	16. STEAM - MEAT (PARA - MESO)
7. FRY - VEGETABLES (PRŽENJE - POVRĆE)	17. STEAM - FISH (PARA - RIBA)
8. STEW - MEAT (PIRIJANJE - MESO)	18. STEAM - VEGETABLES (PARA - POVRĆE)
9. STEW - FISH (PIRIJANJE - RIBA)	19. COOK/BEANS (KUHANJE / MAHUNARKE)
10. STEW - VEGETABLES (PIRIJANJE - POVRĆE)	20. REHEAT (PODGRIJAVANJE)

Funkcije

Automatsko podgrijavanje.....	do 24 sata
Prethodno isključenje automatskog grijanja.....	ima
Odgoda starta.....	do 24 sata
Blokada upravljačke ploče.....	ima

Kompletiranje

Višenamjenski kuhinjski aparat.....	1 kom.	Kutlača.....	1 kom.
Posuda.....	1 kom.	Ravna žlica.....	1 kom.
Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom.....	1 kom.	Knjiga recepata.....	1 kom.
Košara za prženje u fritezi sa ručicom na skidanje.....	1 kom.	Upute za upotrebu.....	1 kom.
Mjerna čaša.....	1 kom.	Servisna knjižica.....	1 kom.
		Gajtan za elektro napajanje.....	1 kom.

i Proizvođač ima pravo na unošenje izmjena u dizajnu, kompletu, kao i u tehničkim karakteristikama proizvoda u cilju unapređenja svojih proizvoda, bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Izvedba višenamjenskog kuhinjskog aparata A1

1. Poklopac aparata	9. Ravna žlica
2. Unutarnji poklopac na skidanje	10. Kutlača
3. Posuda	11. Mjerna čaša
4. Tipka za stvaranje poklopca	12. Posuda za pripremu jela na pari sa podesivim volumenom
5. Upravljačka ploča s displayom	13. Košara za prženje u fritezi
6. Kućište	14. Gajtan za elektro napajanje
7. Ručica za prenošenje	
8. Ventil za paru na skidanje	

Upravljačka ploča A2

- Tipka «Keep warm/Cancel» («Podgrijavanje/Otkazivanje») – uključenje/isključenje funkcije grijanja; uključenje programa «REHEAT»; prekidač programa pripreme jela; poništavanje postavljenih podešavanja.

- Tipka «Menu» («Meni») – izbor automatskog programa pripreme jela.
- Tipka – blokada upravljačke ploče.
- Tipka «←» – smanjenje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Timer/Time delay» («Tajmer/Odgoda starta») – izbor režima podešavanja vremena pripreme ili vremena odgode starta.
- Tipka «+» – povećanje vremena pripreme, vremena odgode starta ili temperature (u programu «MULTICOOK»).
- Tipka «Select product» («Izbor proizvoda») – izbor vrste proizvoda u programima «FRY», «STEW», «STEAM».
- Tipka «Multicook/°C» – izbor programa «MULTICOOK».
- Tipka «Start/Reheat» («Start/ Podgrijavanje») – uključenje zadanog režima pripreme; prethodno isključenje funkcije automatskog podgrijavanja.
- Display.

Indikatori displaya A2

- Programi pripreme jela.
- Vrste proizvoda u programima «FRY», «STEW», «STEAM».
- Izbor temperature.
- Vrijednost temperature, vremena pripreme jela ili vremena odgođenog starta.
- Izbor vremena pripreme; indikacija režima pripreme jela.
- Izbor vremena odgođenog starta; indikacija režima odgode starta.

I. PRE POČETKA UPORABE

Oprezno izvadite proizvod i njegove komponente iz kutije. Odstranite sve materijale pakiranja i reklamne naljepnice.



Obavezno sačuvajte na mjestu upozoravajuće naljepnice, naljepnice-oznake (ako postoje) i pločicu sa serijskim brojem proizvoda na njegovom kućištu! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski će prekinuti vaša prava na jamstveno održavanje.

Nakon skladištenja ili pohrane na niskim temperaturama, treba zadržati uređaj na sobnoj temperaturi najmanje tijekom 2 sata prije uključivanja.

Obrišite kućište uređaja vlažnom tkaninom i isperite zdjelu, ostavite ih da se osuše. Da biste izbjegli pojavu stranog mirisa pri prvom korištenju uređaja, sprovedite njegovo potpuno čišćenje (pogledajte odeljak "Održavanje aparata").

Postavite uređaj na tvrdnu ravnu vodoravnu površinu da ne bi vruća para koja izlazi iz parnog ventila dolazila na tapete, dekorativne površine, elektronske aparate i druge predmete ili materijale koji mogu biti oštećeni povećanim vlažnošću i temperaturom.

Pre spremanja uverite se da spoljni i vidljivi unutrašnji delovi multi-kuhale/skoru-kuhale nemaju oštećenja, olupana mjesta i druge defekte. Između cinijne i grejnim elementom ne treba da budu strani predmeti.



Pažnja! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjेलom po ručici.

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnjosti posude ili prazne posude u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premaza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili suncokretovog ulja u zdjelu.

II. KORIŠTENJE VIŠENAMJENSKOG KUHINJSKOG APARATA**Tehnologija Ready for Sky**

Tehnologija Ready for Sky vam omogućuje da koristite softversku aplikaciju istog imena za daljinsko upravljanje uređajem s pametnog telefona ili tableta.

- Ovu aplikaciju možete na vaš pametni telefon ili tablet preuzeti s App Store ili Google Play (ovisno o vrsti vašeg operativnog sistema).
- Uključite Bluetooth v4.0 na vašem mobilnom uređaju.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, kreirajte račun i slijedite upute koje će se pojavljivati na zaslonu.
- Otvorite i obnovite popis dostupnih uređaja koji se mogu povezati s vašim mobilnim uređajem.
- S popisa dostupnih uređaja odaberite onaj s kojim se želite povezati. Naziv uređaja je isti kao i broj modela. Možete postaviti novo ime ili zaustaviti instalaciju po zadanoj.
- Potvrdite povezivanje odabranog uređaja i slijedite upute na zaslonu vašeg mobilnog uređaja. Tijekom povezivanja, najzanimljiviji simboli i će biti prikazani na zaslonu multi-cookera.

i Za osiguravanje stabilne veze mobilni aparat se mora nalaziti ne dalje od 15 metara od uređaja.

Uređaj se upravlja preko bežične mreže. Upute za instalaciju aplikacije R4S Gateway su dostupne preko linka: www.readyforky.com/r4sgateway

Blockada upravljačke ploče

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E ima funkciju blokade upravljačke ploče od nesankcionisane upotrebe (blokada od djece). Za uključivanje blokade pritisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Pali se indikator tipke, nakon čega će sve ostale tipke upravljačke ploče prestati reagirati na pritisakanje. Ova se funkcija može koristiti u svakom momentu: u režimu čekanja, za vrijeme podešavanja programa ili nakon početka njegovog rada.

Za deblokiranje upravljačke ploče stisnite i držite tipku  do pojave zvučnog signala. Indikator tipke će se ugasisi.

Energetski neovisna memorija

Višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E ima energetski neovisnu memoriju. Kod kratkotrajnog isključenja struje aparat će sačuvati podešenosti, nakon čega će se nastaviti program na mjestu na kojemu je rad bio zaustavljen.

! Ako se struja isključena na dulje vrijeme nastavak procesa pripreme jela nije moguć ili nije poželjan, obavezno isključite aparat iz električne mreže. Kod sljedećeg uključivanja, za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel», sve dok se na displayu ne pojavi poruka «- - -».

Odgoda početka programa

Funkcija odgode početka programa omogućava zadavanje vremenskog intervala, pa završetku kojega jelo mora biti gotovo (računajući i vrijeme rada programa). Vrijeme se može podesiti u opsegu do 24 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

i Treba imati u vidu da vrijeme odgode mora biti veće od podešenog vremena pripreme jela, jer će u protivnom program početi funkcionirati odmah nakon pritiska na tipku «Start/Reheat».

Za postavljanje vremena odgode starta (izuzev programa «MULTICOOK»):

1. Odaberite program pripreme jela pritisakanjem tipke «Menu».
2. Pritisnite tipku «Timer/Time delay», ako je potrebno promijenite vrijeme pripreme jela. Još jednom pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme odgode (vrijeme koje je preostalo do kraja procesa pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode starta).
3. Pritisakanjem tipki «←» ili «→», smanjujete ili povećavate vrijeme. Za brzu promjenu vrijednosti stisnite i držite odgovarajuću tipku.

i Za podešavanje vremena pripreme jela u programu «MULTICOOK» pogledajte odgovarajuće poglavlje u nastavku.

Funkcija odgode starta dostupna je za sve automatske programe pripreme, izuzev programa «FRY» i «PASTA».

Kod podešavanja vremena odgode starta mora se uzeti u obzir da odbravojavanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski kuhinjski aparat dostigne potrebnu radnu temperaturu (nakon što voda prokjuča).



Ne preporučuje se koristiti funkciju odgode starta ako recept sadrži lako kvartijive namirice.

Automatsko podgrijavanje

Ova se funkcija uključuje automatski odmah po završetku rada programa pripreme jela (osim programa «YOGURT») i može održavati temperaturu pripremljenog jela u granicama od 70-75°C tijekom 24 sata. Kada je automatsko podgrijavanje uključeno gori indikator tipke «Keep warm/Cancel», na displayu se prikazuje izravno vrijeme rada u dotičnom režimu.

Ako je potrebno automatsko se podgrijavanje može isključiti, pritisakanjem i držanjem tipke «Keep warm/Cancel».

Za pravovremeno isključenje ove funkcije, za vrijeme rada programa pritisnite i držite tipku «Start/Reheat», sve dok se indikator tipke «Keep warm/Cancel» ne ugasi. Za ponovno uključivanje automatskog podgrijavanja još jednom pritisnite i držite tipku «Start/Reheat» (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se pali).

Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa (izuzev programa «MULTICOOK» i «REHEAT»)

! Važno je! Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrijavanja i lomljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa «BAKE», «FRY».

i O radu sa programima «MULTICOOK» i «REHEAT» pogledajte odgovarajući razdio uputa.

1. Pripremite (izmjerite) potrebne sastojke po receptu, stavite ih u posudu. Obratite pažnju na to da svi sastojci, uključujući i tekućinu, moraju biti ispod maksimalne oznake na skali na unutarnjoj površini posude.
2. Stavite posudu u kućište aparata. Provjerite da li ona dobro naliježe na element za grijanje.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata tako da isti škljocne. Uključite aparat u električnu mrežu.

i Pažnja! Ako kuhate na visokoj temperaturi pomoću velike količine biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.

4. Pritisnite tipku «Menu» i odaberite potreban program pripreme jela. Na displayu će se pojaviti indikator odgovarajućeg programa i vrijeme pripreme, koje je tvornički podešeno. U programima «FRY», «STEW» i «STEAM», pritisakanjem tipke «Select product», odaberite vrstu proizvoda: na displayu će se upaliti odgovarajući indikator – «MEAT», «FISH» ili «VEGETABLES» – i vrijeme pripreme koje je tvornički podešeno. Vrijeme pripreme se može promijeniti.
5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta.
6. Pritisnite i držite nekoliko sekundi tipku «Start/Reheat». Upaliti će se indikator tipki «Start/Reheat» i «Keep warm/Cancel». Početi će proces pripreme jela i obrnuto očitavanje vremena rada programa.
7. Pritisakanjem i držanjem tipke «Start/Reheat» za vrijeme rada programa, može se ranije isključiti automatsko podgrijavanje (indikator tipke «Keep warm/Cancel» se gasi). Ponovnim pritiskom na tipku «Start/Reheat» opet se uključuje ova funkcija.
8. O završetku programa pripreme jela obavijestiti će vas zvučni signal. Nakon toga, u ovisnosti od podešenosti, aparat će prijeći u režim automatskog podgrijavanja jela (na displayu će se prikazati izravno očitavanje vremena rada ove funkcije) ili u režim čekanja.
9. Za prekid procesa pripreme, poništavanja podešenog programa ili isključenja automatskog podgrijavanja, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel».

! Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje receptata za pripremu jela iz ponuđene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E, koja je napisana specijalno za ovaj model.

Za promjenu vremena pripreme jela:

1. Postiže izbora programa pripreme pritisnite tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se upaliti indikator «Timer», a cifre, koje označavaju vrijeme, početi će treptati.
2. Pritisakanjem tipke «←» ili «→» podesite potrebnu vrijednost vremena. Za brzu promjenu vrijednosti držite pritisnuto tipku.
3. Po završetku podešavanja vremena pripreme jela (cifre na displayu nastavljaju treptati), predite na sljedeći korak. Za poništavanje podešenih vrijednosti pritisnite tipku «Keep warm/Cancel», nakon čega unesite čitav program pripreme jela ponovno.

i Kod ručnog podešavanja vremena pripreme jela uzmete u obzir potrebni vremenski raspon i korak podešavanja koji je predviđen programom pripreme jela. U nekim programima odbravojavanje vremena pripreme jela počinje nakon što aparat dostigne zadanu radnu temperaturu.

Program «MULTICOOK»

Program je predviđen za pripremu, praktički, svakog jela, prema zadanim pokazateljima parametara temperature (od 35 do 170°C, sa korakom promjene od 5°C) i vremena pripreme jela (od 2 minute do 15 sati, korak promjene – 1 minuta za vremenski interval od 1 sata, 10 minuta – za vremenski interval preko 1 sata).

i Funkcija automatskog podgrijavanja u programu «MULTICOOK» nije dostupna ako je postavljena temperatura pripreme jela manja od 75°C.

1. Postupite po točkama 1-3 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».
2. Pritisnite tapku «Multicook/°C». Na displayu će se prikazati vrijednost temperature pripreme jela (podrazumijevano – 100°C). Pritiskom na tipke «←» ili «→», može se podesiti vrijednost temperature.
3. Nakon 2-3 sekunde poslije podešavanja temperature na displayu se pali indikator «Timer» i trepćuće cifre vremena pripreme jela, koje je podešeno podrazumijvano (30 minuta).

i Ako niste uspjeli podesiti željenu temperaturu pripreme jela, pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» sve dok se ne oglasi zvučni signal, zatim ponovite podešavanje.

4. Pritisakanjem tipke «←» ili «→», može se podesiti vrijeme pripreme jela. Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
5. Ako je potrebno podesite vrijeme odgođenog starta. Za to je potrebno pritisnuto tipku «Timer/Time delay». Na displayu će se pojaviti indikator «Time delay» i vrijeme koje je preostalo do završetka pripreme jela, uzimajući u obzir i vrijeme odgode. Vrijeme možete mijenjati pritisakanjem tipki «←» ili «→». Za brzu promjenu vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku.
6. Nadalje postupite po točkama 6–8 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».

STOP

Ako koristite program MULTICOOK za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

Program «RICE/GRAIN»

Preporučuje se za kuhanje riže i rastresitih kaša od različitih vrsta krupica, te za pripremu priloga. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 35 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 4 sata s korakom podešavanja od 1 minute.

Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu lagano kuhanog mlijeka, tušonke, koljenice, hladetne. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «PILAF»

Preporučuje se za pripremu pilava s mesom, ribom ili povrćem. Vrijeme pripreme je podešeno podrazumijevano – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «FRY»

Preporučuje se za pečenje mesa i mesnih proizvoda, ribe i plodova mora, te povrća. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 15 minuta, «FISH» – 12 minuta, «VEGETABLES» – 18 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odgođe starta nije dostupna.

Program «STEW»

Preporučuje se za pripremu mesa i proizvoda od mesa, ribe, plodova mora i povrća, te za pripremu hladetne i drugih jela koja zahtijevaju dugotrajnu termičku obradu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 1 sat, «FISH» – 35 minuta, «VEGETABLES» – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od tjestenine, za kuhanje jaja, hrenovki. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 2 minute do 1 sata s korakom podešavanja od 1 minute. Funkcija odgođe starta nije dostupna.

Nalijte vodu u posudu. Vodite računa da razina vode bude ispod maksimalne oznake na unutarljoj površini posude. Pridržavajte se t. 2-7 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa». Kada voda proključa oglašava se zvučni signal. Oprezno otvorite poklopac i spustite proizvode u ključalu vodu i zatvorite poklopac dok ne klikne. Pritisnite tipku «Start/Reheat». Počinje ispunjavanje podešenog programa i obrnuto odbrojavanje vremena pripreme jela. Dalje postupite po točkama 8-9 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».

i Kod pripreme nekih proizvoda stvara se pena. Da bi se spriječio njezino eventualno izlivanje iz posude, može se otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program «VACUUM»

Posebno je namijenjen za kuhanje proizvoda u vakuumskom pakiranju. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 2 sata 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu različitih vrsta juha, te kompota i napitaka i sokova. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «YOGURT»

Preporučuje se za pripremu jogurta i odležavanja tijesta. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 8 sati. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 12 sati s korakom podešavanja od 5 minuta. Funkcija automatskog podgrijavanja nije dostupna.

Program «BAKE»

Preporučuje se za pripremu raznih peciva (keksa, biskvita, kolača s nadjevom). Podrazumijevano vrijeme pripreme – 45 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 10 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

💡 Kod pečenja kruha preporučuje se isključivanje funkcije automatskog podgrijavanja u svim fazama pripreme.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pripremu na pari mesa i mesnih proizvoda, dijetalnih jela, jela za dječiju ishranu. Podrazumijevano vrijeme pripreme ovisi od odabranog podprograma (podešava se pritiskanjem tipki «Select product»): «MEAT» – 40 minuta, «FISH» – 25 minuta, «VEGETABLES» – 30 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata s korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu jela u ovom programu koristite specijalnu posudu sa podesivim volumenom (ulazi u komplet isporuke):

1. Nalijte u posudu 600-1000 ml vode.
2. Ubacite unutarnju posudu za pripremu jela na pari u vanjski rub tako da ispusti na krajevima posude uđu u utore. Na unutarnjoj su površini ruba predivena 2 kompleta utora za podešavanje visine i, samim tim, i volumena posude.
3. Ubacite posudu u posudu aparata.
4. Odmjerite i pripremite proizvode suglasno receptu, ravnomjerno ih poredajte u posudi za pripremu na pari.
5. Pridržavajte se t. 2-9 razdjela «Opći redosljed radnji kod korištenja automatskih programa».

Program «COOK/BEANS»

Preporučuje se za kuhanje povrća i mahunarki. Podrazumijevano vrijeme pripreme – 40 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena pripreme jela u rasponu od 5 minuta do 8 sati s korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «REHEAT»

Preporučuje se za zagrijavanje pripremljenih jela. Program zagrijava jelo do temperature od 70-75°C i održava ga toplim tijekom 24 sata. U programu je predviđeno izravno očitavanje vremena pripreme jela. Ako je potrebno, podgrijavanje se može isključiti ručno. Funkcija odgođe starta nije dostupna.

1. Stavite gotovo jelo u posudu. Posudu ubacite u kućište aparata, provjerite da ista dobro naliježe na grijni element. Zatvorite poklopac višenamjenskog aparata tako da škljocne. Uključite aparat u električnu mrežu.
2. Pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Pali se indikator tipke, počinje podgrijavanje i izravno očitavanje vremena. Po završetku rada programa čuje se zvučni signal. Aparat će se prebaciti u režim čekanja.
3. Za prekidanje procesa zagrijavanja pritisnite i držite tipku «Keep warm/Cancel» do pojave zvučnog signala. Indikator tipke se gasi.

💡 Program «REHEAT» može sačuvati proizvod u toplom stanju do 24 sata, međutim, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo dulje od 2-3 sata, pošto to može dovesti do promjene njegovog okusa.

HRV

III. DOPUNSKA MOGUĆNOSTI

- Odležavanje tijesta
- Priprema fondue
- Priprema u fritizi
- Priprema sitnog sira, tvrdog sira
- Pasterizacija tečnih proizvoda
- Sterilizacija posude i predmeta osobne namjene

IV. ODRŽAVANJE APARATA

- Prije čišćenja aparata provjerite da li je isključen iz električne mreže, ta da li se ohladilo.
- Koristite meku tkaninu i neabrazivna sredstva za pranje posuda. Savjetujemo da čistite dijelove aparata odmah nakon korištenja.

⚠️ Kod čišćenja aparata zabranjena je upotreba abrazivnih sredstava, spužve s abrazivnim slojem i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjeno je uranjanje kućišta aparata u vodu ili njegovu izlaganje mlazu vode!

- Prije prvog korištenja ili za uklanjanje mirisa nakon pripreme jela preporučujemo prokuhati polovicu limuna u programu «STEAM – FISH», ne mijenjajući podrazumijevano vrijeme.
- Posudu i aluminijski poklopac treba čistiti poslije svakog korištenja. Za pranje posude može se koristiti perilica za posude. Po završetku čišćenja vanjsku površinu aparata obrišite do suhog stanja.
- Ventil za paru se, također, preporučuje čistiti poslije svakog korištenja. Za čišćenje ventila za paru pažljivo da skinite i rastavite ga, zatim ga dobro isperite pod mlazom vode i osušite, sklopite ga obrnutim redosljedom i vratite na svoje mjesto.
- Za vrijeme pripreme jela moguće je stvaranje kondenzata koji se sakuplja u specijalnom udubljenju u kućištu aparata oko posude. Ovaj se kondenzat lako može odstraniti uz pomoć kuhinjske krpe ili salвете.

Za skidanje unutarnjeg poklopca:

1. Otvorite poklopac višenamjenskog kuhinjskih aparata sa unutarnje strane poklopca potisnite ka centru 2 plastična fiksatora sve dok se poklopac ne odvoji. Obrišite površine oba poklopca vlažnom krpom. Ako je potrebno operite poklopac na skidanje, koristeći sredstvo za pranje posuda.

2. Postiže čišćenja ubacite poklopac u donje utore i podesite ga sa glavnim poklopcem, pritisnite na gornji dio unutarnjeg poklopca dok ne klikne. Unutarnji se poklopac mora čvrsto fiksirati.

Za skidanje ventila za paru pažljivo povucite vanjsku oblogu za ispuštavanje u udubljenju poklopca nagore i ka sebi. Pritisnite ventil, otvorite plastičnu zakačku na unutarnjoj strani u smjeru strelice i skinite unutarnju oblogu. Isperite oba dijela ventila i sklopite ga suprotnim redoslijedom. Da bi se izbjeglo kidanje gumice ventila nemojte je uvrtati i istezati prilikom njezinog čišćenja i vraćanja na svoje mjesto **A3**.

V. SAVJETI ZA PRIPREMU JELA

Pogreške u pripremi i način rješavanja

Slijedeća tablica prikazuje tipične pogreške kuhanja u multi-kuhali, navodi moguće uzroke i načine rješavanja.

JELO NIJE SPREMNO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Način rješavanja
Vi ste zaboravili da zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja ili niste zatvorili ga čvrsto, tako da temperatura kuhanja nije bila dovoljno visoka.	Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno. Zatvorite poklopac do sklijocanja. Uvjerite se da ništa ne ometa čvrstom zatvaranju poklopca i sabijajuća guma na unutrašnjem poklopcu nije deformirana.
Zdjela i grijač loše kontaktiraju, temperatura kuhanja nije dovoljno visoka.	Zdjela mora biti ugrađena u kućište ravno, dobro kontaktirajući dnom sa toplinskim diskom. Uvjerite se da u radnoj komori multi-kuhale nema stranih tijela. Izbjegavajte kontaminaciju toplinskog diska
Loš odabir ingredijenata jela. Ingredijenti nisu pogodni za kuhanje po odabranom programu ili vi ste odabrali pogrešan program kuhanja. Ingredijenti su narezani preveliko, prekršene su opće omjere postavljanja prehrambenih proizvoda. Vi ste pogrešno podesili (ne izračunali) vrijeme kuhanja. Odabrani recept nije pogodan za kuhanje u ovoj multi-kuhali.	Poželjno je da koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Koristite recepte za koje ste sigurni. Odabir ingredijenata, način njihovog rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja treba da odgovaraju izabranom receptu.
Pri parenju: u zdjeli je premalo vode za dovoljnu gustoću pare.	Ulijte vodu u zdjelu u količini preporučenoj receptom. Ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu kuhanja.
Pri prženju: Vi ste uliti u zdjelu previše ulja. Višak vlage u zdjeli.	Pri običnom prženju, dovoljno je da ulje tanko pokriva dno zdjele. Pri dubokom prženju, slijedite odgovarajući recept. Nemojte pokrivati multi-kuhalu pri prženju, ako to nije predviđeno receptom. Smrznutu hranu prije prženja mora se istopiti i voda mora se ispuštiti iz nje.
Pri kuvanju: iskipanje juhe pri kuvanju prehrambenih proizvoda sa visokom kiselosti.	Nekim prehrambenim proizvodima potrebno posebno rukovanje prije kuhanja: pranje, prženje u masti, itd. Slijedite odabrani recept.
Pri pečenju (tijesto nije se ispeklo):	Stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.
Pri iskušavanju, tijesto se zaglavilo na unutrašnji poklopac i blokiralo ventil ispuštanja pare.	Izvadite tijesto iz zdjele, okrenite ga i vratite u zdjelu, a zatim nastavite kuhanje, dok jelo ne bude spremno. Pri budućem pečenju, stavite u zdjelu tijesto u manjoj mjeri.
Vi ste stavili u zdjelu previše tijesta.	

PROIZVOD SE PROKUVAO

Vi ste pogriješili u odabiru vrste prehrambenog proizvoda ili pri podešavanju (obračunu) vremena kuhanja. Premala veličina ingredijenata.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način rezanja, omjere postavljanja, odabir programa i vremena kuhanja moraju biti u skladu sa preporukama.
---	---

Nakon kuhanja, spremno jelo predugo stajalo na automatskom podgrijavanju.	Preduga uporaba automatskog podgrijavanja nepoželjna. Ako model multi-kuhale dozvoljava preliminarno isključivanje ove funkcije, iskoristite tu mogućnost.
---	--

PRI KUVANJU PROIZVOD SE ISKUVAVA

Pri kuvanju mliječne prekrupe, mlijeko se iskuvava.	Kakvoća i svojstva mlijeka mogu ovisiti o mjestu i uvjetima njegove proizvodnje. Molimo koristiti samo ultra-pasterizirano mlijeko masnoće do 2,5%. Ako je potrebno, mlijeko može biti blago razrijeđeno sa vodom za piće.
Ingredijenti prije kuvanja nisu bili preradeni ili su bili pogrešno preradeni (loše oprati, itd.). Prekršene omjere ingredijenata ili pogrešno odabrana vrsta prehrambenog proizvoda.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama. Cjelovite prekrupe, meso, riba i plodovi mora treba da budu uvijek dobro oprani čistom vodom.
Proizvod stvara pjenu	Preporučuje se pažljivo oprati proizvod, skinuti ventil ili kuhati sa otvorenim poklopcem

JELO PRIGORJEVA

Zdjela bila loše očišćena nakon prethodnog kuhanja. Oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.	Prije kuhanja, uvjerite se da zdjela dobro oprata i da nije oštećen premaz koji sprečuje prigrorjevanje.
Ukupna količina prehrambenog proizvoda je manja od preporučene receptom.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.
Pri prženju: vi ste zaboravili uliti ulje u zdjelu, niste miješali ili kasno okretali hranu.	Pri običnom prženju, ulijte u zdjelu malo biljnog ulja da se tanko pokriva dno zdjele. Za ravnomjerno pečenje hrane u zdjeli, treba je povremeno miješati i okretati.
Pri pirjanju: vlaga u zdjeli nije dovoljna.	Dodajte tekućinu u zdjelu. Tijekom kuhanja ne otvarajte multi-kuhalu, ako nije potrebno.
Pri kuvanju: u zdjeli premalo tekućine (prekršene omjere ingredijenata).	Obratite pažnju na omjere tekućih i krutih ingredijenata.
Pri pečenju: vi niste podmazali unutrašnju površinu zdjele uljem prije kuhanja.	Prije postavljanja tijesta podmazujte dno i zidove sa maslacem ili biljnim uljem (ne uljavajte ulje u zdjelu!).

PROIZVOD IZGUBIO FORMU REZANJA

Vi ste prečesto miješali proizvod u zdjeli.	Pri običnom prženju, miješajte jelo najčešće jednom u 5-7 minuta.
Vi ste podesili predugo vrijeme kuhanja.	Smanjite vrijeme kuhanja ili slijedite recept pogodan za ovaj model višenamjenskog uređaja.

PECIVO JE VLAŽNO

Korišteni neprikladni ingredijenti koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznete jagode, vrhnje, itd.).	Odaberite ingredijente prema receptu pečenja. Pokušajte ne koristiti kao ingredijente prehrambene proizvode koje sadrže previše vlage ili koristite ih koliko je god moguće u minimalnim količinama.
Vi ste previše dugo zadržali gotovo pecivo u zatvorenoj multi-kuhali.	Pokušajte ukloniti pecivo iz multi-kuhale odmah nakon kuhanja. Ako je potrebno, proizvod može se ostaviti u multi-kuhale na kratko vrijeme uz uključeno automatsko podgrijavanje.

PECIVO NIJE SE PODIGLO

Jaja sa šećerom su bili loše umučeni.	Koristite provjerene (pogodne za ovaj model višenamjenskog uređaja) recepte. Odabir ingredijenata, način njihove predobrade, omjere postavljanja moraju biti u skladu sa preporukama.
Tijesto dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Vi niste prosijali brašno ili loše umiješali tijesto.	
Greške tijekom postavljanja ingredijenata.	
Odabrani recept nije pogodan za pečenje u ovom modelu multi-kuhale.	

U nekim modelima multi-kuhala REDMOND u programima «STEW» i «SOUP», pri nedostatku tekućine u zdjeli, uključuje se zaštita od pregrijavanja višenamjenskog uređaja. U tom slučaju, program kuhanja se zaustavlja i multi-kuhala ulazi u automatsko podgrijavanje.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih jela na pari

Nº	Proizvod	Težina, g / br.kom.	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	File svinjetina/govedina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	File jagrnjetina (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25 min
3	File kokoške (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Okruglice/odresci	180 (6 kom)/ 450 (3 kom)	500	10 min / 15 min
5	Riba (file)	500	500	10 min
6	Morski račiči za salatu, očišćeni kuhano-zamrznuti	500	500	5 min
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Cvikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	1500	1 sat 10 min
10	Povrće svježe zamrznuto	500	500	10 min
11	Jaje	3 kom	500	10 min

i Treba imati na umu da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti u ovisnosti od kvalitete konkretnog proizvoda, kao i od vašeg ukusa.

Preporuke za korištenje podešavanja temperatura u programu «MULTICOOK»

Radna temperatura	Preporuke za korištenje (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	odležavanje tijesta, priprema octa
40°C	priprema jogurta
45°C	priprema kvasca
50°C	vrenje
55°C	priprema glazure
60°C	priprema zelenog čaja ili dječije hrane
65°C	kuhanje mesa u vakuum pakiranju
70°C	priprema punča
75°C	pasterizacija, priprema belog čaja

Radna temperatura	Preporuke za korištenje (također pogledajte knjigu recepata)
80°C	priprema gljivajna
85°C	priprema sitnog sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
90°C	priprema crvenog čaja
95°C	priprema mliječnih kaša
100°C	priprema puslica ili slatka
105°C	priprema hladetina
110°C	sterilizacija
115°C	priprema šećernog sirupa
120°C	priprema butkice
125°C	priprema pirjanog mesa
130°C	priprema zapečenih jela
135°C	pečenje gotovih jela za stvaranje hrskave korice
140°C	dimljenje
145°C	pečenje povrća i ribe (u foliji)
150°C	pečenje mesa (u foliji)
155°C	pečenje jela od kiselog tijesta
160°C	pečenje živadi
165°C	pečenje odrezaka
170°C	pečenje u tijestu, priprema nageta i pomfrita

Zbirna tablica programa pripreme jela (tvornički podešeno)

HRV

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Respons vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odabirni start, sat	Očekivanje dionice ranijih parametara	Autopodgrijavanje
COOK/BEANS	Kuhanje povrća, mahunarki	40 min	5 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje keksa, biskvita, zapečenih jela od kiselog tijesta	45 min	10 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
	MEAT	Pečenje mesa	15 min	5 min – 2 sata / 1 min		
FRY	FISH	Pečenje ribe	12 min			✓
	VEGETABLES	Prženje povrća	18 min			
YOGURT	Priprema jogurta	8 sati	10 min – 12 sati / 5 min	✓		
VACUUM	Kuhanje jela u vakuumskom pakiranju	2 sata 30 min	5 min – 12 sati / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Priprema različitih jela sa mogućnošću podešavanja temperature od 35 do 170°C s korakom od 5°C	30 min	2 min – 1 sat / 5 min 1 sat – 15 sati / 10 min	✓		✓

Program		Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspored vremena pripreme jela / korak podgrijavanja	Odloženi start, sat	Očekivano dostizanje radnih parametara	Autopodgrijavanje
STEAM	MEAT	Priprema mesa na pari	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓	✓	✓
	FISH	Priprema ribe na pari	25 min				
	VEGETABLES	Priprema povrća na pari	30 min				
PASTA		Priprema tjestenina od raznih vrsta pšenice; kuhanje hrenovki, pepljena i drugih poluproizvoda	8 min	2 min – 1 sat / 1 min		✓	✓
PILAF		Priprema različitih vrsta pilava	1 sat	10 min – 2 sata / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN		Priprema različitih krupica i priloga. Kuhanje rastresitih kaša na vodi	35 min	5 min – 4 sata / 1 min	✓		✓
SOUP		Priprema juha	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
SLOW COOK		Priprema lagano kuhano mlijeko, tušonke, butkice, hladetina	2 sata 30 min	10 min – 12 sati / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Priprema mesa	1 sat	10 min – 12 sati / 5 min	✓		✓
	FISH	Priprema ribe	35 min				
	VEGETABLES	Priprema povrća	40 min				

i U programu «MULTICOOK» funkcija automatskog podgrijavanja dostupna je kod podešene temperature od 75 do 170°C.

VI. DODATNA OPREMA

Nabavka dodatne opreme za višenamjenski kuhinjski aparat REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E i upoznavanje sa novim proizvodima REDMOND moguće je na sajtu www.redmond.company ili u prodavaonama zvaničnih zastupnika.

VII. PRIJE OBRATENJA SERVISNOM CENTRU

Neispravnost	Mogući razlozi	Način otklanjanja
E1 - E5	Sistemske pogreške (moguć je kvar kontrolne ploče ili temperaturnih senzora)	Isključite višenamjenski uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac. Ako problem i dalje postoji, prilikom ponovnog uključivanja multi-kuhale, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Aparat se ne uključuje.	Kabel za napajanje nije priključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu.	Uvjerite se da je prenosivi kabel priključen u odgovarajući priključak na uređaju i u utičnicu.

Neispravnost	Mogući uzrok	Otklanjanje neispravnosti
Jelo se priprema suviše dugo.	Prekid sa napajanjem struje (razina napona nije stabilna ili je ispod normale).	Provjerite napon stabilnog toka u mreži. Ako je nestabilan ili ispod normale, obratite se službi koja održava vaš dom.
	Između posude i grejnjog elementa upao je strani predmet ili čestice (prašina, žitarice, komadi hrane).	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
	Posuda u kućištu višenamjenskog aparata postavljena je neravno.	Stavite posudu ravno, bez krivljenja.
	Grejni disk je jako zaprljan.	Isključite aparat, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk.

i **PAŽNIA!** U slučaju nekog poremećaja u radu aplikacije Ready for Sky, nije obavezno zvati servisni centar. Obratite se službi tehničke podrške REDMOND kako biste dobili konzultaciju naših stručnjaka u vezi s greškom i/ili poremećajem u radu Ready for Sky. Vaši prijedlozi i preporuke u vezi rada aplikacije će biti uzeti u obzir pri sljedećem obnavljanju. Kontakti službe podrške korisnika produkcije REDMOND u vašoj zemlji mogu se naći na sajtu www.redmond.company. Isto tako možete dobiti pomoć ako ispunite formular za kontakt.

Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)


Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju baciti sa ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak Bluetooth SIG, Inc.
App Store je oznaka usluge Apple-a Inc., registrirana u SAD-u i drugim državama.
Google Play je registrirani zaštitni znak Google-a Inc.

 Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody vzniknuté v dôsledku nedodržania bezpečnostných predpisov a prevádzku výrobku.
 - Tento prístroj je multifunkčné zariadenie určené na varenie potravín v domácom prostredí a môže byť použitý v bytoch, chalupách alebo iných, ktoré vyhovujú podmienkam použitia. Priemyselné alebo akékoľvek iné zneužitie zariadenia bude považované za porušenie správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné dôsledky.
 - Pred zapojením zariadenia do siete skontrolujte, či sa jeho napätie zhoduje s napätím zariadenia (pozri Špecifikácie výrobku alebo výrobné nastavenia výrobku).
 - Použite predlžovací kábel určený na spotrebu elektrickej energie zariadenia – nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo požiar kábla.
 - Spotrebič zapájajte iba do zásuvky, ktoré sú uzemnené - je to povinná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Uistite sa, že predlžovací kábel je tiež uzemnený.
- STOP** *UPOZORNENIE! Počas fungovania prístroja jeho sú kryt, nádoba a kovové časti vyhrievané! Buďte opatrní a použite kuchynské rukavice! Aby nedošlo k obareniu horúcou parou, nenakláňajte sa nad prístroj, keď je kryt otvorený.*
- Prístroj vždy po použití ako aj počas jeho čistenia alebo prenášania, vypnite zo zásuvky. Elektrickú šnúru vypínajte suchými rukami a držte ju za zásuvku, nie za kábel.
 - Neukladajte kábel do dverí a neschraňujte ho v blízkosti zdrojov tepla. Dbajte o to, aby sa kábel neotáčal a neohýbal a nedotýkal sa ostrých predmetov a hrán nábytku.

STOP *ZAPAMÄTAJTE SI: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť problémy, ktoré nie sú v súlade s podmienkami záruky, rovnako ako k úrazu elektrickým prúdom. Poškodený elektrický kábel si vyžaduje naliehavú výmenu v servisnom stredisku.*

- Neukladajte prístroj na mäkký povrch, nezakrývajte ho počas prevádzky – môže to viesť k prehriatiu a následnej poruche.
- Nespúšťajte spotrebič vonku – vlhkosť alebo cudzie predmety sa môžu dostať dovnútra prístroja čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred čistením prístroja sa uistite, že je odpojený a úplne vychladnutý. Postupujte podľa pokynov pre čistenie spotrebiča.

STOP *JE ZAKÁZANÉ ponárať prístroj do vody alebo pod tečúcu vodu!*

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a / alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.
 - Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udusení! Uchovávajte mimo dosahu detí.
 - Je zakázané spotrebič samostatne opravovať alebo zmeniť jeho konštrukciu. Opravy spotrebiča smie vykonávať iba autorizované servisné stredisko. Neprofesionálne opravy môžu viesť k zlyhaniu zariadenia, k zraneniu a škodám na majetku.
- STOP** *UPOZORNENIE! Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.*

Technické údaje

Model.....	SkyCoker RMC-M800S-E
Prikon.....	900 W
Napätie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem misy.....	5 l
Povlak misy.....	nehorľavý, keramický e
Displej.....	LED
3D-ohrev.....	áno
Počet programov.....	48 (20 automatických, 28 ručného nastavenia)
Parný ventil.....	snimateľný
Vnútorne veko.....	snimateľné
Protokol prenosu dát.....	Bluetooth v4.0
Podrška u operatívnych sústavami.....	iOS, Android
Celkové rozmery.....	400 × 295 × 265 mm
Hmotnosť netto.....	4,5 kg

Automatické programy

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RYŽA / KRÚPY)	12. VACUUM (VÁKUM)
3. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)	13. SOUP (POLIEVKA)
4. PILAF (RIZOTO)	14. YOGURT (JOGURT)
5. FRY – MEAT (VYPRAŽANIE – MÄSO)	15. BAKE (PEČENIE)
6. FRY – FISH (VYPRAŽANIE – RYBA)	16. STEAM – MEAT (NA PARE – MÄSO)
7. FRY – VEGETABLES (VYPRAŽANIE – ZELENINA)	17. STEAM – FISH (NA PARE – RYBA)
8. STEW – MEAT (DUSENIE – MÄSO)	18. STEAM – VEGETABLES (NA PARE – ZELENINA)
9. STEW – FISH (DUSENIE – RYBA)	19. COOK/BEANS (VARENIE / STRUKOVINY)
10. STEW – VEGETABLES (DUSENIE – ZELENINA)	20. REHEAT (OHREV)

Funkcie

Automatické ohrevanie.....do 24 hodín	Odloženie štartu.....do 24 hodín
Predbežné vypnutie automatického ohrevania.....áno	Blokovanie ovládacieho panelu.....áno

Vybavenie


Multifunkčné zariadenie.....1 ks.	Plochá lyžica.....1 ks.
Misa.....1 ks.	Kniha receptov.....1 ks.
Nádoba na prípravu na pare s regulovaným objemom.....1 ks.	Návod na použitie.....1 ks.
Košík so snimateľnou rúčkou na vypražanie vo fritéze.....1 ks.	Servisná knižka.....1 ks.
Merací pohár (odmerka).....1 ks.	Elektrická šnúra.....1 ks.
Naberačka.....1 ks.	

i Vyroba má právo vykonať zmeny v dizajne, v zostave ako aj v špecifikácii produktu v procese neustáleho zlepšovania svojich výrobkov bez predchádzajúceho oznámenia týchto zmien. U technických charakteristikama dopuštená je pogreška od ±10%.

Zloženie multifunkčného zariadenia A1

1. Kryt zariadenia	6. Teleso	11. Odmerka
2. Snimateľné vnútorné veko	7. Rúčka na prenos	12. Nádoba na prípravu jedál na pare s regulovaným objemom
3. Misa	8. Snimateľný parný ventil	13. Košík na vypražanie vo fritéze
4. Tlačidlo otvárania veka	9. Plochá lyžica	14. Elektrická šnúra
5. Ovládaci panel s displejom	10. Naberačka	

Ovládaci panel A2

1. Tlačidlo „Keep warm/Cancel“ („Udržujte v teple/Zrušenie“) – zapnutie/vypnutie funkcie ohrevania; zapnutie programu „REHEAT“; prerušovanie prevádzky programu prípravy; zrušenie zrealizovaných nastavení.
2. Tlačidlo „Menu“ („Menu“) – výber automatického programu prípravy jedla.
3. Tlačidlo  – zablokovanie ovládacieho panelu.
4. Tlačidlo „→“ – zníženie času prípravy, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).
5. Tlačidlo „Timer/Time delay“ („Timer/Odloženie“) – výber režimu nastavenia času prípravy jedla alebo času odloženého štartu.

6. Tlačidlo „+“ – zvýšenie času prípravy jedla, času odloženého štartu alebo teploty (v programe „MULTICOOK“).
7. Tlačidlo „Select product“ („Výber produktov“) – výber druhu potravín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Tlačidlo „Multicook/°C“ – výber programu „MULTICOOK“.
9. Tlačidlo „Start/Reheat“ („Štart/Ohrev“) – zapnutie zadaného režimu prípravy, predbežné vypnutie funkcie automatického ohrevania.
10. Displej.

Indikátor displeja A2

- A. Programy prípravy jedál.
- B. Druhy surovín v programoch „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Nastavenie teploty.
- D. Hodnota teploty, času alebo času odloženého štartu.
- E. Výber času prípravy jedla; zobrazenie režimu prípravy.
- F. Výber času odloženého štartu; zobrazenie režimu odloženého štartu.

I. PRED ZAČIATKOM POUŽITIA

Opatrne vyberte výrobok a jeho príslušenstvo z krabice. Odstráňte všetky baliace materiály a reklamné nálepky.

! *bezpodmienečne zachovajte na pôvodnom mieste upozorňujúce nálepky, nálepky/ukazovatele (ak existujú) a tabuľky zo sériovým číslom výrobku na jeho obale! V prípade, že na výrobku nie je uvedené sériové číslo, automaticky strácate nárok na záručný servis.*

Po prevoze alebo skladovaní výrobku pri nízkych teplotách je nevyhnutné ponechať zariadenie vypnuté pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred jeho zapnutím.

Vyutierajte teleso zariadenia vlhku tkaninou a vymývajte misu, nechajte ich oschnúť. Pre zamedzenie vzniku nežiaduceho zápachu pri prvom použití zariadenia, vykonajte jeho úplné vyčistenie (pozrite „Údržba zariadenia“).

Postavte zariadenie na tvrdú rovnú horizontálnu plochu tak, aby sa vychádzajúca horúca para z parového ventilu nedostala na tapety, dekoratívne krytí, elektrické prístroje a iné predmety a materiály, ktoré sa môžu poškodiť zvýšenou teplotou.

Pred prípravou jedla sa ubezpečte v tom, že vnútorné a vonkajšie časti tohto multifunkčného zariadenia na varenie a pečenie nie sú skodené, nemajú štrbiny a iné poškodenia. Medzi misou a ohrievacím telesom sa nesmú nachádzať cudzie predmety.

STOP *Pozor! Je zakázané zdvíhať zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.*

Zariadenie nezapínajte bez vnútornej časti misy alebo prázdnej misy – v prípade náhodného spustenia programu varenia to povedie k kritickému prehriatiu zariadenia alebo k poškodeniu nelepivého povlaku. Pred vypražením výrobkov nalejte do misy trochu rastlinného alebo sĺnečnicového oleja.

II. POUŽITIE MULTIFUNKČNÉHO ZARIADENIA

Technológie Ready for Sky


Technológie Ready for Sky Vám umožňujú používať softvérovú aplikáciu s rovnakým názvom na diaľkové ovládanie zariadenia z telefónu alebo tabletu.

1. Softvér si môžete prevziať do smartphonu alebo tabletu z App Store alebo Google Play (v závislosti od Vášho operačného systému).
2. Na vašom mobilnom zariadení si zapnite Bluetooth v4.0.
3. Otvorte aplikáciu Ready for Sky, vytvorte si účet a postupujte podľa pokynov, ktoré sa objavujú na obrazovke.
4. Otvorte a aktualizujte zoznam dostupných zariadení, aby ste sa pripojili k mobilným zariadeniam.
5. Zo zoznamu dostupných zariadení vyberte ten, ku ktorému sa chcete pripojiť. Názov zariadenia je rovnaký ako číslo modelu. V predvolenom nastavení môžete vytvoriť nový názov alebo zastaviť inštaláciu.
6. Potvrďte pripojenie vybraného zariadenia a postupujte podľa pokynov na obrazovke mobilného zariadenia. Počas pripájania budú na displeji multifunkčného varného hrnce zobrazené striedavé symboly  a .

i *Ak chcete zabezpečiť stabilné spojenie mobilného zariadenia, nesmie byť ďalej ako 15 metrov od prístroja.*

Ovládanie prístroja pomocou beždrôtovej siete. Inštruktáž nastavenia aplikácie R4S Gateway je dostupná na adrese: www.readyforsky.com/r4s-gateway

Blokovanie panelu riadenia

Multifunkčné zariadenie REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E má funkciu blokovania panelu riadenia, ktorý chráni zariadenia od nepovoleného použitia (blokované proti zásahu detmi). Pre zapnutie blokovania stlaďte a držte tlačidlo  do zaznenia zvukovo-vo signálu. Rozsvieti sa indikátor tlačidla, potom všetky ostatné tlačidlá ovládacieho panelu prestanú reagovať na stlačenie. Túto funkciu je možné používať kedykoľvek: v režime očakávania počas nastavenia programu alebo po začatí jeho činnosti.

Na odblokovanie ovládacieho panelu stlaďte a držte tlačidlo , až kým nezazní zvukový signál. Indikátor tlačidla zhasne.

Energeticky nezávislá pamäť

Multifunkčné zariadenie REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E má energeticky nezávislú pamäť. Pri krátkodobom vypnutí elektrickej energie zariadenie si zachová nastavenia a potom sa vráti k svojej činnosti na tu úroveň, kde bola prerušená jeho činnosť.



V prípade, že elektrická energia bola vypnutá dlhodobu a neexistuje možnosť pokračovania v procese prípravy jedla alebo proces prípravy jedla je nežiaduci, je potrebné bezpodmienečne vypnúť prístroj z elektrickej siete. Pri ďalšom zapnutí zariadenia a pre vynulovanie nastavení stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, pokiaľ sa na displeji nezobrazí tento znak „- - -“.

Odloženie štartu programu

Funkcia odloženia štartu umožňuje nastaviť interval času, po ukončení ktorého musí byť jedlo pripravené (s ohľadom na čas prevádzky programu). Tento čas je možné nastaviť v rozsahu do 24 hodín s krokom nastavenia 5 minút.



Je potrebné brať do úvahy, že čas odloženia musí byť väčší ako nastavený čas prípravy jedla, v opačnom prípade program začne svoju činnosť ihneď po stlačení tlačidla „Start/Reheat“.

Pre nastavenie času odloženého štartu (okrem programu „MULTICOOK“):

1. Vyberte program prípravy stlačením tlačidla „Menu“.
2. Stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“, pri nevyhnutnosti zmeňte čas prípravy jedla. Ešte raz stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvieti indikátor „Time delay“ a čas odloženia štartu (čas, ktorý ostáva do konca procesu prípravy vrátane času odloženého štartu).
3. Stlačením tlačidla „-“ a „+“, znížte alebo zvýšte hodnoty času. Pre rýchlejšiu zmenu hodnoty stlaďte a držte náležité tlačidlo. Pre nastavenie času prípravy jedla v programe „MULTICOOK“ pozrite nižšie uvedený odsek.



Funkcia odloženého štartu je dostupná pre všetky automatické programy prípravy jedál s výnimkou programov „FRY“ a „PASTA“.

Pri nastavení dlhý odloženého štartu je nevyhnutné brať do úvahy to, že odpočet času v programe „STEAM“ sa začína iba po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia (po zavretí vody).



Nie je vhodné používať program odloženého štartu, ak recept obsahuje rýchlo kaziace sa potraviny

Automatické ohrievanie

Táto funkcia sa zapína automaticky ihneď po ukončení činnosti programu prípravy jedla (okrem programu „YOGURT“) a môže udržiavať teplotu hotového jedla v intervale 70-75°C v priebehu 24 hodín. Pri činnosti automatického ohrievania svieti indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“, na displeji je zobrazený priamy odpočet času prevádzky v nastavenom režime.

Pri nevyhnutnosti je možné vypnúť automatické ohrievanie stlačením a udržiavaním tlačidla „Keep warm/Cancel“.

S cieľom predbežného nastavenia vypnutia tejto funkcie v priebehu činnosti programu stlaďte a držte tlačidlo „Start/Reheat“, pokiaľ indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ nezhasne. Pre nové nastavenie automatického ohrievania ešte raz stlaďte a držte tlačidlo „Start/Reheat“ (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ sa rozsvieti).

Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov okrem programu „MULTICOOK“ a „REHEAT“)



POZOR! Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ nastaviť teplotu varenia nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z toho istého dôvodu je ZAKÁZANÉ používať na varenie vody programy „FRY“, „BAKE“.



O činnosti programov „MULTICOOK“ a „REHEAT“ sa dozviete v zodpovedajúcich odsekoch.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie podľa receptu a vložte ingrediencie do misy. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryskom, ktorá je umiestnená na vnútornej strane misy.
2. Vložte misu do korpusu zariadenia. Presvedčte sa, že misa nie je umiestnená nakrivo a je pevne spojená s ohrievacím telesom.
3. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia do zavčaknutia. Zapojte zariadenie do elektrickej siete.



Pozor! Ak varíte pri vysokých teplotách pomocou veľkého množstva rastlinného oleja, vždy nechajte veko prístroja otvorené

4. Stlačením tlačidla „Menu“ vyberte potrebný program prípravy jedla, na displeji sa zobrazí indikátor zodpovedajúceho programu a nastavený čas prípravy. V programoch „FRY“, „STEW“ a „STEAM“, stlačením tlačidla „Select product“, vyber-

te druh potravín: na displeji sa zobrazia zodpovedajúci indikátory – „MEAT“, „FISH“ alebo „VEGETABLES“ – a čas prípravy, ktoré boli nastavené. Čas prípravy jedla je možné zmeniť.

5. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženého štartu.
6. Stlaďte a držte niekoľko sekúnd tlačidlo „Start/Reheat“. Rozsvieti sa indikátor tlačidla „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začína sa proces prípravy a opačný odpočet času programu.
7. Stlačením a držaním tlačidla „Start/Reheat“ v priebehu činnosti programu je možné v predstihu vypnúť automatické ohrievanie (indikátor tlačidla „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opakované stlačenie tlačidla „Start/Reheat“ znovu obnoví túto funkciu.
8. Na ukončenie programu prípravy jedla Vás upozorní zvukový signál. Ďalej, v závislosti od nastavenia, zariadenie prejde do režimu automatického ohrievania (na displeji sa zobrazí priamy odpočet času prevádzky danej funkcie) alebo do režimu očakávania.
9. Na prerušenie procesu prípravy, zrušenia nastavenej funkcie alebo vypnutia automatického ohrievania stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“.



Abyste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy, ktorá sa priložila k multifunkčnému hrncu REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.

Na zmenu času prípravy jedla:

1. Po výbere programu prípravy jedla stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa rozsvieti indikátor „Timer“, a čísla, ktoré ukazujú čas, začnú blikať.
2. Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte potrebnú hodnotu času. Na urýchlenu zmenu hodnoty času držte stlačené tlačidlo.
3. Po ukončení nastavenia času prípravy (čísla na displeji stále blikajú) prejdite k nasledujúcom krokom. Na zrušenie nastavených hodnôt stlaďte tlačidlo „Keep warm/Cancel“, následne nastavte celý program znovu.



Pri ručnom nastavení času prípravy dbajte na možný rozsah času a krok nastavenia, ktorý je predpísaný pre program prípravy. V niektorých programoch sa odpočet času prípravy jedla začína po dosiahnutí pracovnej teploty multifunkčného zariadenia.

Program „MULTICOOK“

Program je určený na prípravu prakticky akýchkoľvek jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty (od 35 do 170°C, krok nastavenia 5°C) a času prípravy jedla (od 2 minút do 15 hodín, krok nastavenia – 1 minúta pre interval do 1 hodiny, 10 minút – pre interval viac ako 1 hodina).



Funkcia automatického ohrievania v programe „MULTICOOK“ nie je dostupná, ak je nastavenie teploty prípravy jedla nižšie ako 75°C.

1. Pozrite bod 1-3 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.
2. Stlaďte tlačidlo „Multicook/°C“. Na displeji sa zobrazí hodnota teploty prípravy jedla (po nastavení – 100°C). Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“, je možné nastaviť hodnotu teploty.
3. Za 2-3 sekundy po nastavení teploty sa na displeji rozsvieti indikátor „Timer“ a blikajúce čísla času prípravy jedla, zadaného po nastavení (30 minút).
4. Ak ste nestihli nastaviť želanú teplotu prípravy, stlaďte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu, potom opakujte nastavenie od začiatku.
5. Stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ je možné nastaviť čas prípravy jedla. Na rýchlu zmenu hodnoty stlaďte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
6. Pri nevyhnutnosti nastavte čas odloženého štartu. Na to stlaďte tlačidlo „Timer/Time delay“. Na displeji sa zobrazí indikátor „Time delay“ a čas, ostávajúci do konca prípravy jedla vrátane odloženia. Zmeňte hodnotu času stlačením tlačidla „-“ a „+“. Pre rýchlu zmenu hodnoty stlaďte a držte zodpovedajúce tlačidlo.
6. Ďalej si pozrite body 6-8 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.



Ak použijete program MULTICOOK na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100°C.

Program „RICE/GRAIN“

Program je určený na prípravu ryže a sypkých druhov kaše z rôznych druhov krúp a taktiež na prípravu obiln. Čas prípravy po nastavení – 35 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 4 hodín s krokom nastavenia 1 minúta.

Program „SLOW COOK“

Program je určený na prípravu topeného mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsolu. Po predvolbe trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program „PILAF“

Program je určený na prípravu rôznych druhov rízota s mäsom, rybou alebo so zeleninou. Pri predvolbe trvá príprava jedla 1 hodinu. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „FRY“

Program je určený na prípravu pečeného mäsa, hydiny, ryby a morských živočíchov, a taktiež zeleniny. Čas prípravy po nastavení závisí od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 15 minút, „FISH“ – 12 minút, „VEGETABLES“ – 18 minút. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia po 1 minúte. Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Program „STEW“

Program je určený na dusenie mäsa a potravín z mäsa, rýb, morských produktov a zeleniny a taktiež na prípravu iných jedál, ktoré si vyžadujú dlhé tepelné spracovanie. Po predvolbe trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minút, „VEGETABLES“ – 40 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „PASTA“

Program je určený na prípravu cestovín, varenie vajíčok, párkov. Po nastavení predvolby v programe čas prípravy jedla trvá 8 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál v rozsahu od 2 minút do 1 hodiny s krokom nastavenia 1 minúta.

Funkcia odloženého štartu je v tomto programe nedostupná.

Nalejte do misy vodu. Dbajte na to, aby sa všetky ingrediencie vrátane tekutín nachádzali pod ryskou, ktorá sa nachádza na vnútornej strane misy. Sledujte body 2-7 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“. Po zovretí vody zaznie zvukový signál. Opätne otvorte veko zariadenia a vložte potraviny do vriacej vody, zatvorte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Stlačte tlačidlo „Start/Reheat“. Začína sa proces nastaveného programu a opčný odpočet času prípravy jedál. Ďalej sledujte bod 8-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

i Pri príprave niektorých potravín sa vytvára pena. Na zamedzenie možnosti jej vytekania mimo misy je možné po vložení potravín do vriacej vody otvoriť veko na niekoľko minút.

Program „VACUUM“

Program je určený na prípravu jedla vo vákuovom obale. Po predvolbe trvá čas na prípravu 2 hodiny 30 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 5 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 10 minútach.

Program „SOUP“

Program je určený na prípravu polievok a taktiež kompótov a nápojov. Pri nastavení predvolby v programe «SOUP» trvá príprava jedla 1 hodinu. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín s krokom nastavenia po 5 minútach.

Program „YOGURT“

Odporúča sa na prípravu jogurtu a kysnutie cesta. V predvolenom nastavení trvá príprava jedla 8 hodín. Je možné ručné nastavenie času prípravy v rozsahu od 10 minút do 12 hodín s krokom nastavenia po 5 minút. Funkcia automatického ohrevu v tomto programe nie je k dispozícii.

Program „BAKE“

Program je určený na pečenie (báboviek, piškót a pirohov). V predvolenom nastavení programu trvá čas na prípravu 45 minút. Rozsah ručného nastavenia času prípravy je od 10 minút do 8 hodín 5 minút s krokom nastavenia 5 minút.

! Pri pečení chleba sa odporúča vypnúť funkciu automatického ohrevu jedál vo všetkých etapách prípravy.

Program „STEAM“

Tento program sa odporúča na prípravu mäsa a potravín z mäsa na pare. Program je určený na prípravu na pare mäsa a potravín z mäsa, diabetických jedál a detskej výživy. Po predvolbe trvá čas na prípravu v závislosti od vybraného programu (nastavuje sa stlačením tlačidla „Select product“): „MEAT“ – 40 minút, „FISH“ – 25 minút, „VEGETABLES“ – 30 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 5 minút do 2 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu jedla v tomto programe sa používa špeciálna nádoba s regulovaným objemom (nachádza sa v súprave):

- Nalejte do misy vodu 600-1000 ml vody.
- Vložte vnútornú misu nádoby určenej na prípravu na pare do vonkajšieho obvodu takým spôsobom, aby osadenia na okrajoch misy zapadli do rýh. Na vnútornej strane obvodu sú 2 sady rýh, ktoré sú určené na regulovanie výšky a objemu nádoby.

- Vložte nádobu do misy.
- Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptu, rovnomerne ich rozložte do nádoby.
- Sledujte body 2-9 odseku „Všeobecné pravidlá úkonov pri použití automatických programov“.

Program „COOK/BEANS“

Program je určený na prípravu varenej zeleniny a strukovín. Pri nastavení predvolby v programe trvá príprava jedla 40 minút. Je možné ručné nastavenie hodnoty času prípravy jedál od 5 minút do 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „REHEAT“

Je určený na ohrievanie hotových jedál. Program dokáže ohriať jedlo na teplotu do 70-75°C a udržiava ho v horúcom stave v priebehu 24 hodín. Program má priamy odpočet času prípravy. V prípade potreby je možné prerušiť ohrev jedla ručne.

Funkcia odloženého štartu v tomto programe nie je dostupná.

- Vložte hotové jedlo do misy. Umiestnite misu do zariadenia a presvedčte sa, či je pevne spojená s ohrievacím prvkom. Zatvorte veko multifunkčného zariadenia zacvaknutím. Pripojte zariadenie do elektrickej siete.
- Stlačte a držte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Rozsvieti sa indikátor tlačidla, začne sa proces ohrevu a priamy odpočet času. Po ukončení práce programu zaznie zvukový signál. Zariadenie prejde do režimu čakávania.
- Na prerušenie procesu ohrevu stlačte a udržiavajte tlačidlo „Keep warm/Cancel“ do zaznenia zvukového signálu. Indikátor tlačidla zhasne.



Program „REHEAT“ môže zachovať jedlo v horúcom stave počas 24 hodín, napriek tomu sa neodporúča nechávať jedlo ziahnuté viac ako 2-3 hodiny, pretože toto môže príviesť ku zmene jeho chuťových kvalít.

III. ĎALŠIE MOŽNOST

- Kysnutie cesta
- Príprava fondue
- Príprava vo fritovačom zariadení
- Príprava tvarohu, syra
- Pasterizovanie tekutých potravín
- Sterilizovanie riadu a predmetov osobnej potreby

IV. ÚDRŽBA ZARIADENIA

- Pred tým, ako začnete čistenie zariadenia presvedčte sa, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete a je úplne vychladnutý.
- Pri čistení používajte mäkkú tkaninu a šetrné prostriedky určené na umývanie riadu. Odporúčame čistiť zariadenie ihneď po jeho použití.



Pri čistení je zakázané používať hubky s brusným povlakom a škodlivé chemické látky. Je prísne zakázané ponárať prístroj do vody alebo držať ho pod prúdom vody!

- Pred prvým použitím prístroja a taktiež pre odstránenie zápachu potravy z multifunkčného spotrebiča po príprave jedla sa odporúča spracovať v ňom po dobu 15 minút polovicou citrónu s použitím programu „STEAM – FISH“ a zanechať čas nastavenia bez zmien.
- Misu a veko multifunkčného zariadenia je potrebné čistiť po každom použití. Na umývanie misy je možné použiť umývačku riadu. Po ukončení čistenia je potrebné pretrieť vonkajší povrch misy nasaču.
- Je taktiež potrebné po každom použití čistiť parový ventil. Pri čistení parového ventilu opatrne zložte a úplne ho rozoberte na súčiastky. Potom dôkladne premyte ventil pod tečúcou vodou, vysušte, namontujte ventil v opačnom poradí a vložte späť do zariadenia.
- Počas prípravy jedla je možné hromadiť kondenzátu, ktorý sa zbiera v špeciálnej dutine korpusu spotrebiča okolo misy. Po každom použití multifunkčného zariadenia odstráňte kondenzát, ktorý zostane v dutine okolo misy pomocou kuchynskej servítky alebo utierky.

Na to, aby sa dalo zložiť vnútorné veko:

- Otvorte veko multifunkčného spotrebiča. V spodnej časti vnútornej strany veka naraz stlačte smerom k centru dve plastové západky. Zlážka potiahnite vnútorné hliníkové veko na kresba a dole, aby sa odpojilo od hlavného veka. Používajte povrch oboch vietkú kuchynskou servítkou alebo hubkou. V prípade potreby vyumývajte veko a tesnenie pod prúdom vody s použitím prostriedku na umývanie riadu.
- Po ukončení čistenia vložte veko do spodných drážok a spojte veko s hlavným krytom, zlážka stlačte západky do zacvaknutia. Vnútorné veko musí byť tesne zafixované.

Na to, aby sa dalo zložiť parový ventil opatrne potiahnite vnútorný kryt za osadenie dohora a na seba. Otočte ventil, zatlačte na plastové tesnenie na spodnej strane ventilu a dajte dolu vnútorný kryt. Poumývajte všetky časti ventilu a namontujte v opačnom poradí. Aby nedošlo k deformácii gumy ventilu, neskrúťte a nevyťahujte ju pri snímaní, čistení a montovaní **A3**.

V. RADY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri varení a spôsoby ich odstránenia

V doleuvedenej tabuľke sú zhromaždené typické chyby, vyskytujúce sa pri pripravovaní potravín a jedál v multifunkčných hrncoch, a taktiež sa posudzujú prípadné príčiny a spôsoby na ich odstránenie.

JEDLO NEBOLO UVARENÉ DO KONCA

Prípadné príčiny vyskytnutia problému	Spôsoby riešenia problému
Zabúdli ste prikryť vrchnák zariadenia resp. Zariadenie nebolo tesne prikryté vrchnákom, a preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca bez potreby počas varenia. Zatvárajte vrchnák, až nepočujete cvaknutie. Presvedčte sa, že nič nevyrušuje tesnému zatvoreniu vrchnáku zariadenia a tesniaca gumička na vnútornom vrchnáku nie je deformovaná.
Misa a nahrievací prvok sa zle dotýkajú, preto teplota pri varení nebola dostatočne vysoká.	Misu treba umiestniť do kostry zariadenia rovne, aby tesne priliehala svojim dnom k nahrievacej podložke. Presvedčte sa, že v pracovnej komore multifunkčného hrnca nie sú žiadne cudzie predmety. Dbajte na to, aby nedošlo k znečisteniu nahrievacej podložky.
Neúspešný výber ingrediencií jedla. Tieto ingrediencie nie sú vhodné na prípravu jedla zvoleným Vami spôsobom resp. zvolili ste nesprávny program prípravy jedla. Ingrediencie boli narezané príliš veľkými kúsočkami resp. boli porušené základné pomery uloženia potravín. Nesprávne bol nastavený (zle vypočítaný) čas varenia. Zvolený Vami variant receptu nie je vhodný na prípravu v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce, aby ste používali overené (prispôbené tomuto modelu zariadenia) recepty. Používajte len dôveryhodné recepty. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času prípravy musí zodpovedať vybranému receptu.
V prípade varenia v pare: v mise je príliš málo vody pre zabezpečenie dostatočnej hustoty paru.	Nalievajte vodu do misy presne v takom objeme, aký je uvedený v recepte. V prípade ak pochybujete, prekontrolujte úroveň vody počas varenia.
V prípade praženia:	Naliali ste do misy príliš veľa oleja.
	Nadbytočná vlhkosť v mise.
V prípade varenia: vyváranie vývaru počas prípravy potravín so zvýšenou kyslosťou.	Počas jednoduchého praženia je dostatočne, aby maslo prikryvalo dno misy len tenkou vrstvou. Počas fritovania postupujte podľa pokynov príslušného receptu. Niektoré potraviny vyžadujú špeciálnu predbežnú prípravu pred varením: opláchnutie vodou, vypraženie v tuku a pod. Postupujte podľa pokynov z receptu, ktorý ste vybrali.
V prípade vypekania (cesto sa neprepeklo):	Počas nakysnutia cesto sa prilepilo na vnútorný vrchnák a zatiaľko ventil na východ paru.
	Uložili ste príliš veľa cesta do misy.
	Cesto do misy ukladajte v menšom objeme. Vyháňte pečenie z misy, otočte, vráťte ho naspäť do misy a potom pokračujte vo varení až pečenie nebude hotové. Ďalej pri vypekaní cesto ukladajte v menšom objeme.

POTRAVINY SA PREVARILI

Pomylili ste sa s výberom druhu potravín resp. pri nastavení (vypočítaní) času varenia. Príliš malé rozmery ingrediencií.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu.
Po ukončení varenia ste príliš dlho nechali hotové jedlo stať v režime automatického zohrievania.	Dlhšie používanie funkcie automatického zohrievania nie je žiaduce. V prípade ak vo Vašom modeli multifunkčného hrnca bola naprogramovaná táto funkcia, môžete túto možnosť využiť.

POTRAVINY SA VYVARUJÚ POČAS VARENIA

Počas varenia mliečnej kaše sa mlieko vyvaruje.	Kvalita a vlastnosti mlieka môžu závisieť od výrobných podmienok a jeho pôvodu. Odporúčame sa používať len ultrapasterizované mlieko s tukovosťou menej ako 2,5%. Podľa potreby mlieko môžete trochu rozriediť pitnou vodou.
Ingrediencie pred varením neboli predbežne pripravené resp. boli zle pripravené (vymyté atď.). Neboli dodržané pomery ingrediencií resp. nesprávne bol vybraný druh potravín.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich narezania a pomery, výber programu a času varenia musí zodpovedať pokynom z receptu. Celozrnné krúpy, maso, rybu a dary mora vždy dôkladne opláchnite čistou vodou.
Spotrebič vytvára penu	Odporúčame ho starostlivo umývať, dávať dole ventily alebo jedlo pripravovať keď je veko otvorené.

JEDLO SA PRIPEKÁ

Po predchádzajúcom varení nádoba bola zle vyčistená. Bol poškodený nepríslušný povrch nádoby.	Pred začiatkom varenia presvedčte sa, či je nádoba poriadne vymytá a či náhodou nepríslušný povrch je poškodený.
Celkový objem dodaných potravín je menej, ako sa odporúča v recepte.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu prístroja) receptu.
Nel nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného tomuto modelu prístroja.
Pri vypražaní: zabúdli ste pridať do nádoby trochu oleja, aby pokrýval dno nádoby tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v nádobe treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.	Pri obyčajnom pražení nalejte do nádoby trochu oleja, aby pokrýval dno nádoby tenkou vrstvou. Pre rovnomerné vypraženie potravín v nádobe treba ich pravidelne miešať alebo otáčať.
Pri dusení: v nádobe chýba dostatočná úroveň vlhkosti.	Nalejte do misy viac tekutiny. Počas varenia bez potreby neotvárajte vrchnák multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo tekutiny (neboli dodržané pomery ingrediencií).	Dozriavajte správne pomery tekutiny a tvrdých ingrediencií.
Pri vypekaní: vnútorný povrch nádoby nebol namastený maslom pred varením.	Pred uložením cesta treba namaštil dno a steny nádoby maslom resp. olejom (olej sa nesmie nalievať do nádoby!).

POTRAVINY STRATILI SVOJU FORMU, KTORÝ MALI PO NAREZANÍ

Príliš často ste miešali potraviny v nádobe.	Pri jednoduchom pražení treba miešať jedlo nie častejšie ako každých 5-7 minút.
Bol nastavený príliš dlhý čas varenia.	Skráťte čas varenia resp. postupujte podľa pokynov z receptu, prispôbeného pre tento model prístroja.

PEČENIE JE PRÍLIŠ VLNKÉ

Keď boli použité nevhodné ingrediencie, dávajúce nadbytočné množstvo tekutiny (štvatná zelenina alebo ovocie, zamrznuté strukoviny, smotana a pod.).	Vyberajte ingrediencie podľa receptu na prípravu pečenia. Snažte sa nepoužívať potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa tekutiny resp. používajte ich, ak je to možné, v čo najmenšom počte.
Nechali ste stať hotové pečenie príliš dlho v zatvorenom multifunkčnom hrnci.	Snažte sa čo najskôr vybrať pečenie z multifunkčného hrnca, až bude hotové. V prípade potreby môžete si nechať pečenie stať v multifunkčnom hrnci na dlhšiu dobu, ale pritom spustíte režim automatického zohrievania.

PEČENIE NENARÁSTLO

Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	Obráťte sa overenému (prispôbenému tomuto modelu zariadenia) receptu. Výber ingrediencií, spôsob ich predbežnej prípravy a pomery musia zodpovedať pokynom z receptu.
Cesto príliš dlho stálo s kypriacim práškom.	
Múka nebola prosiatá resp. cesto bolo zle vymiešané.	
Pomylili ste sa pri ukladaní ingrediencií.	
Vajcia a cukor neboli dobre ušľahané.	

SVK

V niektorých modeloch multifunkčných hmcov REDMOND v programoch «STEAM» a «SOUP» v prípade nedostatku tekutiny v nádobe zapína sa ochranný systém proti prehriatiu prístroja. V tomto prípade program prípravy sa zastaví a multifunkčný hrniec sa automaticky prepne do režimu automatického zohrievania.

Odporúčaný čas na prípravu rôznych potravín na pare

Nº	Surovina	Váha, g / počet	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčová sviečkovica/file/hovädzina (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Barania sviečkovica/file / (kockami 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuracie file (kockami 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Mäsové knedličky/ťašírky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
5	Ryby (file)	500	500	10 min
6	Šalátové krevety, olúpané, varené - mrazené	500	500	5 min
7	Mäsové pirohy na pare	4 ks.	500	15 min
8	Zemiaky (kockami 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
9	Mrkva (kockami 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min
10	Cvikla (kockami 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 hodina 10 min
11	Čerstvo zmrazená zelenina	500	500	10 min
12	Vajce	3 ks.	500	10 min

i Treba rátať s tým, že sú to iba všeobecné odporúčania. Skutočný čas prípravy jedál sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti od kvality konkrétnej suroviny a taktiež od vašich chuťových predností.

Odporúčania pre použitie nastavenia teploty v programe „MULTICOOK“

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie (taktiež pozerať knihu receptov)
35°C	Kysnutie cesta, príprava octu
40°C	Príprava jogurtov
45°C	Zakvas
50°C	Kvasenie
55°C	Príprava fondánu
60°C	Príprava zeleného čajú alebo detskej výživy
65°C	Varenie mäsa vo vákuovom obale
70°C	Príprava punča
75°C	Pasterizovanie, príprava bieleho čaja
80°C	Príprava vareného vína
85°C	Príprava tvarohu alebo jedál vyžadujúcich dlhodobú prípravu
90°C	Príprava červeného čajú
95°C	Príprava mliečnych kaš
100°C	Príprava pusíniek alebo tekvárú
105°C	Príprava huspeniny

Pracovná teplota	Odporúčania pre použitie (taktiež pozerať knihu receptov)
110°C	Sterilizovanie
115°C	Príprava sirupu z cukru
120°C	Príprava nožiny
125°C	Príprava duseného mäsa
130°C	Príprava nákykov
135°C	Dopraženie hotových jedál s cieľom nadobudnutia chrumkavej kôrky
140°C	Údenie
145°C	Pečená zelenina a ryby (v alobale)
150°C	Pečené mäso (v alobale)
155°C	Pečenie výrobkov z kysnutého cesta
160°C	Opekánie hydiny
165°C	Opekánie stejkov
170°C	Pečenie v cestičku, príprava hranolok

Súhrnná tabuľka program na prípravu jedál (nastavenia výrobcu)

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Časový rozsah prípravy jedla/rok nastavenia	Odičítanie štartu, hodina	Odičítanie východu na pracovné parametre	Automatický ohrev	
COOK/BEANS	Varenie zeleniny, strukovín	40 min	5 min – 8 hodín / 5 min	✓		✓	
BAKE	Pečenie keksov, piškót, výrobkov z kysnutého cesta	45 min	10 min – 8 hodín/ 5 min	✓		✓	
FRY	MEAT	Vyprážanie mäsa	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min		✓	
	FISH	Vyprážanie ryby	12 min				
	VEGETABLES	Vyprážanie zeleniny	18 min				
YOGURT	Príprava jogurtov	8 hodín	10 min – 12 hodín/ 5 min	✓			
VACUUM	Varenie potravín vo vákuovom obale	2 hodiny 30 min	5 min – 12 hodín / 10 min	✓		✓	
MULTICOOK		Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty od 35 do 170°C s krokom nastavenia 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodín / 10 min	✓		✓
	MEAT	Príprava na pare - mäso	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓	
FISH	Príprava na pare - ryby	25 minút					
VEGETABLES	Príprava na pare - zelenina	30 min					
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie párkov, plnených mäsových pirohov a iných polotovarov	8 min	2 min – 1 hodina / 1 min		✓	✓	

Program	Odporúčania pre použitie	Čas prípravy po nastavení	Časový rozsah prípravy jedla/krok nastavenia	Odlúčenie štartu, hodina	Odkávanie východu na pracovné parametre	Automatický ohrev
PILAF	Príprava rôznych druhov rizota	1 hodina	10 min – 2 hodiny/ 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Príprava rôznych krúp a obloh. Varenie sypaných kaš na vode	35 min	5 min – 4 hodiny/ 1 min	✓		✓
SOUP	Príprava polievok	1 hodina	10 min – 8 hodín/ 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, mletého mäsa, prednej nožiny, huspeniny a rôsolu	2 hodiny 30 min	10 min – 12 hodín / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Dusenie mäsa	1 hodina	10 min – 12 hodín / 5 min	✓	✓
	FISH	35 min	35 min			
	VEGETABLES	40 min	40 min			

i Funkcia automatického ohrevu v programe „MULTICOOK“ je prístupná pri nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získať doplnkové príslušenstvo k multifunkčnému zariadeniu REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E a dozvedieť sa o novinkách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

VII. PRED OBRÁTENÍM SA NA SERVISNÉ CENTRUM

Porucha	Pripadné príčiny	Odstreňovanie porúch
E1 – E5	Systémová chyba. Je možná porucha elektronickej dosky alebo teplotného snímača	Odpojte prístroj od elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Pevne zavorte kryt. Ak sa pri opätovnom zapnutí multifunkčného hrnca problém neodstráni, obráťte sa na autorizované servisné centrum

Porucha	Pripadná príčina	Odstreňovanie poruchy
Nezapína sa.	Chýba napájanie od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
Varenie trvá mimoriadne dlho.	Nedostatok napájania od elektrickej siete.	Skontrolujte napätie v elektrickej sieti.
	Medzi misou a nahrievacím prvkom sa nachádza cudzí predmet.	Odstreňte cudzí predmet.
	Misa v kostre multifunkčného hrnca nebola umiestnená rovne.	Umiestnite misu rovne, dávajte pozor, aby nedochádzalo do skosení.
	Nahrievací prvok je zašpinený.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite nahrievací prvok.

i **UPOZORNENIE!** V prípade akejkoľvek poruchy programu Ready for Sky nie je potrebné obrátiť sa na servisné centrum. Zavolajte na linku technickej podpory REDMOND a získajte odpoveď našich špecialistov na váš problém a/alebo riešenie ako odstrániť poruchu programu Ready for Sky. Na vaše námety a pripomienky budeme brať ohľad pri nasledujúcej aktualizácii. Kontaktné údaje Zákazníckeho centra REDMOND vo vašej krajine nájdete na web stránke www.redmond.company. Ak vyplníte formulár spätnej väzby na tejto webovej stránke, môžete tiež získať pomoc.

Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opatrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodnené spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.


Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciou elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.

Bluetooth je registrovaná ochranná známka spoločnosti Bluetooth SIG, Inc.

App Store je servisná známka spoločnosti Apple Inc., registrovaná v USA a ďalších krajinách.

Google Play je registrovaná ochranná známka spoločnosti Google Inc.

 *Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.*

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Výrobce neodpovídá za poškození, vyzvaná nedodržením bezpečnostních pokynů a pravidel pro použití výrobku.
- Tento elektrický přístroj se jeví vícefunkčním zařízením pro přípravu pokrmů v domácím prostředí a může být používáno v bytech, venkovských domech a nebo jiných podobných podmínkách nevýrobního charakteru. Použití pro výrobu a jiné podobné využití, se bude považovat za narušení podmínek náležitého použití výrobku. V tom případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před připojením přístroje do elektrické sítě prověřte, zda odpovídá napětí v síti nominálnímu napětí na přístroji (viz. technické údaje a výrobní tabulku na přístroji).
- Používejte prodlužovací kabel odpovídající příkonu přístroje – nesoulad parametrů může způsobit zkrat a nebo vzplanutí kabelu.
- Připojujte přístroj pouze k zásuvkám s uzemněním – to je bezpodmínečný požadavek ochrany před zásahem elektrického proudu. Při použití prodlužovacího kabelu se přesvědčete, zda také on má uzemnění.

STOP *POZOR! V době činnosti se přístroj nahřívá! Budte opatrní! Bezpodmínečně, před použitím navlékejte kuchyňské rukavice. Předcházejte opaření, nenaklánejte se nad přístrojem při otevírání víka.*

- Odpojte síťový kabel ze zásuvky po použití a také při čištění nebo přenášení přístroje. Vytahujte vidlici kabelu suchými rukami přidržující vidlici a ne za kabel.
- Neprotahujte přívodní kabel dveřními otvory a nebo blízko zdrojů tepla. Hlídejte, aby přívodní kabel nebyl pokroucený a přehnutý, nedotýkal se ostrých předmětů, úhlů a hran nábytku.

STOP *NEZAPOMEŇTE: poškození přívodního kabelu může přivést k poškozením, na které se nevztahují podmínky záruky. Jestli je přívodní kabel poškozen a nebo potřebuje výměnu, je nutno se obrátit do servisního centra, aby se předešlo možným rizikům.*

- Nestavte přístroj na měkký povrch. V době činnosti nezakrývejte přístroj tkaninou nebo papírovými ubrousky – může dojít k přehřátí a poruše zařízení.
- Není dovoleno použití přístroje na otevřeném prostranství – vliv působení vlhkosti nebo cizích předmětů uvnitř tělesa přístroje může mít za následek jeho vážné poškození.
- Před čištěním přístroje se přesvědčete, jestli je odpojen od elektrické sítě a vystydlý. Přesně dodržujte instrukce čištění přístroje.

STOP *ZAKAZUJE SE ponořovat těleso přístroje do vody a nebo umísťovat jej pod proud vody!*

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí provádět děti bez dozoru dospělých.
- Obalový materiál (folie, polystyren a t. p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.
- Jsou zakázány samostatné opravy přístroje nebo provedení změn v konstrukci přístroje. Oprava přístroje musí být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního centra. Neprofesionálně provedená oprava může mít za následek poruchu přístroje, úraz a poškození majetku.

STOP *POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.*

Technické údaje

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Příkon.....	900 W
Napětí.....	220-240 V, 50/60 Hz
Objem mísy.....	5 l
Povrch mísy.....	antipřipalovací, keramický
Displej.....	svítící diody
3D-ohřev.....	ano
Počet programů.....	48 (20 automatických, 28 s ručním nastavením)
Bezpečnostní parní ventil.....	snímatelný
Vnitřní poklička.....	snímatelná
Protokol přenosu dat.....	Bluetooth v4.0
Podpora operačních systémů.....	iOS, Android
Celkové rozměry.....	400 × 295 × 265 mm
Váha netto.....	4,5 kg

Automatické programy

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RÝŽE /KROUPY)	12. VACUUM (VE VAKUIU)
3. SLOW COOK (POZVOLNÉ VÁŘENÍ)	13. SOUP (POLÉVKA)
4. PILAF (RIZOTO)	14. YOGURT (JOGURT)
5. FRY - MEAT (SMAŽENÍ – MASO)	15. BAKE (PEČENÍ)
6. FRY - FISH (SMAŽENÍ – RYBA)	16. STEAM – MEAT (NA PÁŘE – MASO)
7. FRY – VEGETABLES (SMAŽENÍ – ZELENINA)	17. STEAM – FISH (NA PÁŘE – RYBA)
8. STEW – MEAT (DUŠENÍ – MASO)	18. STEAM – VEGETABLES (NA PÁŘE – ZELENINA)
9. STEW – FISH (DUŠENÍ– RYBA)	19. COOK/BEANS (VAR / LUŠTĚNINY)
10. STEW – VEGETABLES (DUŠENÍ – ZELENINA)	20. REHEAT (OHŘEV)

Funkce

Autoohřev.....	do 24 hodin
Předběžné vypnutí autoohřevu.....	ano
Odložení startu.....	do 24 hodin
Blokování řídicího panelu.....	ano

Vybavení


Multifunkční hrnec.....	1 ks	Plochá lžice.....	1 ks
Mísa.....	1 ks	Kniha receptů.....	1 ks
Kontejner pro přípravu na páře s regulací objemu.....	1 ks	Návod k obsluze.....	1 ks
Koš na smažení ve fritéze se snímacím držadlem.....	1 ks	Servisní knížka.....	1 ks
Odměrná nádoba.....	1 ks	Přívodní šňůra.....	1 ks
Sběračka.....	1 ks		

i Výrobce si vyhrazuje právo na provedení změn ve vzhledu, kompletaci a také technických charakteristik výrobku při zdokonalování svoji produkce, bez předchozího upozornění o takových změnách. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Sloužení multifunkčního hrnce A1

1. Víko přístroje	6. Těleso přístroje	11. Odměrná nádoba
2. Snímací vnitřní poklička	7. Držadlo pro přenašení	12. Kontejner pro přípravu na páře s regulací objemu
3. Mísa	8. Snímací bezpečnostní ventil	13. Koš na smažení ve fritéze
4. Tlačítko otevření víka	9. Plochá lžice	14. Přívodní šňůra
5. Ovládací panel s displejem	10. Sběračka	

Ovládací panel A2

1. Tlačítko „Keep warm/Cancel“ („Ohřev/Zrušit“) – zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, zapnutí funkce „REHEAT“, přerušení probíhajícího programu přípravy, zrušení svých nastavení.
2. Tlačítko „Menu“ („Menu“) – výběr programu automatické přípravy.
3. Tlačítko  – blokování ovládacího panelu.
4. Tlačítko „-“ – zkrácení doby přípravy, času odloženého startu nebo snížení teploty (v programu „MULTICOOK“).

5. Tlačítko „Timer/Time delay“ („Hodiny/Odložený čas“) – výběr režimu nastavení doby přípravy nebo času odloženého startu.
6. Tlačítko „+“ – prodloužení doby přípravy, času odloženého startu nebo zvýšení teploty (v programu „MULTICOOK“).
7. Tlačítko „Select product“ („Výběr produktu“) – výběr druhu potraviny v programech „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
8. Tlačítko „Multicook/C“ – výběr programu „MULTICOOK“.
9. Tlačítko „Start/Reheat“ („Start/Znovu ohřát“) – zapnutí nastaveného režimu přípravy, zapnutí/vypnutí funkce autoohřevu.
10. Displej.

Indikátory displeje A2

- A. Programy přípravy.
- B. Druh potraviny v programech „FRY“, „STEW“, „STEAM“.
- C. Výběr teploty.
- D. Úroveň teploty, doby přípravy nebo času odloženého startu.
- E. Výběr doby přípravy, indikace režimu přípravy.
- F. Výběr času odloženého startu, indikace režimu odloženého startu.

I. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Opatrně vyjměte výrobek a jeho kompletaci z krabice. Odstraňte všechny balící materiály a reklamní samolepky.



V žádném případě neodstraňujte výstražné samolepky, informační nálepky a tabulku se seriovým číslem výrobku! Nepřítomnost seriového čísla na výrobku Vás automaticky zbavuje práva na garanci servisu.

Pro převoz nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojivé teplotě.

Protřete těleso přístroje vlažnou tkaninou a promyjte mísu, nechte je proschnout. Odstranění postranních zápachů před prvním použitím dosáhneme jeho úplným vyčištěním (viz „Udržba přístroje“)

Postavte přístroj na pevnou vodorovnou plochu tak, aby horká pára, vycházející z parního ventilu nezasáhla tapety, dekorativní povrch, elektronické přístroje nebo jiné předměty a materiály, které mohou být poškozeny zvýšenou vlhkostí a teplotou.

Před začátkem vaření zkontrolujte, že vnější a viditelné vnitřní části Multifunkčního rychlovarného hrnce nemají žádné závady, poškození nebo jiné defekty. Mezi vnitřní mísou a nahřívacími elementy nesmějí být cizí předměty.





Pozor! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou mísou za rukojeť.

Nezapínajte přístroj bez vnitřní mísky nebo prázdnou misku – v případě náhodného spuštění programu vaření to bude vést ke kritickému přehřátí přístroje nebo k poškození non-stick povlak. Před smažením produktů nalijte do mísky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

CZE

II. POUŽÍVÁNÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**Technologie Ready for Sky**

Technologie Ready for Sky vám umožňuje používat softwarovou aplikaci stejného názvu k ovládání spotřebiče na dálku přes chytrý telefon nebo tablet.



1. Stáhněte si do chytrého telefonu nebo tabletu software z App Store nebo Google Play (v závislosti na operačním systému, který používáte).
2. Zapněte na mobilním přístroji Bluetooth v4.0.
3. Otevřete aplikaci Ready for Sky, vytvořte si účet a řiďte se pokyny na displeji.
4. Otevřete a aktualizujte seznam dostupných spotřebičů, které lze připojit k mobilnímu přístroji.
5. Ze seznamu dostupných spotřebičů si zvolte ten, který chcete připojit. Název spotřebiče je stejný jako číslo modelu. Můžete zadat nový název nebo instalaci zastavit.
6. Potvrďte připojení zvoleného spotřebiče a řiďte se pokyny na displeji mobilního přístroje. Jakmile bude spotřebič připojeno, budou se na displeji hrnce Multicooker střídat symboly  a .



Chcete-li zajistit stabilní spojení mobilního zařízení nesmí být dále než 15 metrů od přístroje.


Ovládání přístroje pomocí bezdrátové sítě. Instrukčáz nastavení aplikace R4S Gateway je dostupná na adrese: www.readyforsky.com/r4sgateway

Blokování ovládacího panelu

Multifunkční hrnec REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E je vybaven funkcí blokování ovládacího panelu od nežádoucího použití („dětská pojistka“). Pro zablokování stlače a udržte tlačítko  do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka a všechna ostatní tlačítka ovládacího panelu přestanou reagovat na stlačení. Tuto funkci je možné použít v každém režimu: v režimu očekávání, v procesu nastavení programu nebo v jeho průběhu. Pro odblokování stlače a udržte tlačítko  do zaznění zvukového signálu. Indikátor tlačítka zhasne.


Energeticky nezávislá paměť

Multifunkční hrnec REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E má energeticky nezávislou paměť. Při krátkodobém vypnutí elektrického proudu si přístroj pamatuje nastavení a po obnovení dodávky se vrátí do stavu, ve kterém byla příprava přerušena.

 Jestli byla elektrická energie dlouho vypnuta a pokračování procesu přípravy je již nechtěné a nebo nemožné, je nutno odpojit přístroj od sítě. Při následném zapnutí je třeba vymazat předchozí nastavení dlouhým stlačením tlačítka «Keep warm/Cancel», dokud se na displeji neobjeví zpráva „-- --“.

Odložení startu programu

Funkce „Odložení startu“ umožňuje nastavit čas, ve kterém jídlo musí být hotovo (včetně doby přípravy pokrmu). Nastavit dobu odložení startu je možné v rozsahu 24 hodin. Krok nastavení doby odložení startu 5 minut.

 Je třeba počítat s tím, že doba odložení startu musí být delší, než samotná doba přípravy podle programu, jinak hrnec začne přípravu ihned po „Start/Reheat“.


Pro ustanovení doby odložení startu (mimo programu „MULTICOOK“) je třeba:

1. Vyberte program přípravy pomocí tlačítka „Menu“.
2. V případě potřeby změňte dobu přípravy dvojitým stlačením „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví „Time delay“ a doba odložení startu (to jest celková doba odložení včetně doby do ukončení přípravy).
3. Stlačováním tlačítek „-“ a „+“, zkracujete nebo prodlužujete příslušný čas. Pro rychlou změnu délky přidržte příslušné tlačítko.

 Nastavení času přípravy v programu „MULTICOOK“ je popsáno v příslušném odstavci níže.

Funkce odloženého startu je dostupná pro všechny automatické programy mimo programů „FRY“, „PASTA“.

U některých automatických programů odečtení nastaveného času začíná až po dosažení zadané pracovní teploty přístroje. Například po nalití studené vody a nastavení času přípravy 5 minut v programu „STEAM“, zpětný odečet zadaného času začne až po přivedení vody do varu a vytvoření dostatečně husté páry v misce.

 Nedoporučuje se používat funkci „Odložení startu“ v případě, jestli recept obsahuje rychle se kazící potraviny.

Udržování teploty hotových jídel (autoohřev)


Tato funkce se zapíná automaticky, ihned po ukončení programu přípravy (mimo programu „YOGURT“) a může udržovat teplotu hotového pokrmu v rozsahu 70-75°C po dobu 12 hodin. Při zapnutém režimu autoohřevu svítí indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ a na displeji probíhá odečet času v daném režimu.

V případě potřeby je možné autoohřev vypnout stlačením a přidržením tlačítka „Keep warm/Cancel“ na několik vteřin.

S předstihem vypnout funkci autoohřevu můžete přidržením tlačítka „Start/Reheat“, dokud indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ nezhasne.

Jestli znovu chcete zapnout autoohřev, opět přidržte tlačítko «Start/Reheat» (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ se rozsvítí).

Obecná pravidla pro použití automatických programů (mimo programů „MULTICOOK“ a „REHEAT“)

 **DŮLEŽITÁ INFORMACE!** Pokud využíváte zařízení pro vaření vody (např. pro vaření potravin), je ZAKÁZÁNO stanovit teplotu výše než 100°C. To může způsobit přehřev a poruchu zařízení. Z tohoto důvodu je rovněž ZAKÁZÁNO využívat pro vaření vody programy „FRY“, „BAKE“.

 Činnost programů „MULTICOOK“ a „REHEAT“ najdete v příslušných odstavcích.

1. Přípravte (odměřte) potřebné ingredience podle receptu. Vsypte ingredience do mísy multifunkčního hrnce v souladu s uměním přípravu. Dbejte, aby všechny ingredience byly níže maximální úroveň, vyznačené na vnitřní povrchu mísy.
2. Umístěte mísu do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se mísa těsně dotýká ohřívacího članku.
3. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.


 **Pozor!** Pokud vaříte při vysokých teplotách pomocí velkého množství rostlinného oleje, vždy ponechte víko zařízení otevřené.

4. Stlačováním tlačítka „Menu“ vyberte příslušný program přípravy, na displeji se objeví indikátor odpovídajícího programu a přednastavená doba přípravy. V programech „FRY“, „STEAM“ a „STEAM“, stlačováním tlačítka „Select product“, vyberte druh potraviny; na displeji se rozsvítí příslušný indikátor – „MEAT“, „FISH“ nebo „VEGETABLES“ – a a předem přednastavený čas, potřebný k přípravě. Čas přípravy je možno změnit.
5. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu.
6. Stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko „Start/Reheat“, rozsvítí se indikatory tlačítek „Start/Reheat“ a „Keep warm/Cancel“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu.
7. Stlačením a přidržením tlačítka „Start/Reheat“ v době práce programu je možné s předstihem vypnout autoohřev (indikátor tlačítka „Keep warm/Cancel“ zhasne). Opětovně stlačením „Start/Reheat“ znovu zapne danou funkci.
8. Ukončení programu přípravu Vám oznámí zvukový signál. V závislosti od vybraného programu a uložených nastavení přístroj přejde do režimu autoohřevu (na displeji se zobrazuje odečet času pro danou funkci) a nebo přístroj přejde do režimu očekávání.
9. Jestli chcete přerušit zadaný program, nebo proces přípravy, nebo autoohřev stlače a přidržte na několik vteřin tlačítko „Keep warm/Cancel“.

 Pro kvalitní výsledky Vám nabízíme recepty na vaření z kuchařské knihy dodávané s REDMOND multicooker SkyCooker RMC-M800S-E, určené speciálně pro tento model.

Změna času přípravy:

1. Po výběru programu přípravy stlače tlačítko „Timer/Time delay“. Na displeji bude svítit indikátor „Timer“, a čísla, označující čas začnou blikat.
2. Stlačováním tlačítek „+“ nebo „-“ nastavte potřebný čas. Pro rychlou změnu hodnoty přidržte příslušné tlačítko.
3. Jestli jste dokončili nastavení času přípravy (číslíce na displeji stále blikají), přejděte k následujícímu kroku. Jestli nechcete potvrdit nová nastavení, stlače tlačítko „Keep warm/Cancel“ a můžete znovu začít programování.


 Při ručním nastavení času přípravy sledujte rozsah doby přípravy a krok změny, přednastavený pro daný program přípravy. V některých programech odečet času přípravy začíná až po dosažení zadané pracovní teploty.

Program „MULTICOOK“

Uvedený program je určen pro přípravu prakticky libovolných pokrmů po zadaném uživatelem parametrů teploty (od 35 do 170°C, krok změny 5°C) a doby přípravy (od 2 minut do 15 hodin, krok změny v 1 hodině – 1 minuta, v dalších hodinách přípravy – 10 minut).

 Funkce autoohřevu je v programu „MULTICOOK“ nedostupná, jestli je nastavena hodnota teploty níže než 75°C.

1. Sledujte body 1-3 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“
2. Stlače tlačítko „Multicook/°C“. Na displeji se objeví úroveň nastavené teploty přípravy (přednastaveno – 100°C).
3. Stlačováním tlačítek „-“ nebo „+“ je možné nastavit jinou hodnotu teploty.
4. Stlačte 3 vteřiny po na stavení teploty se na displeji rozsvítí indikátor „Timer“ a blikající číslíce času přípravy (přednastaveno 30 minut).

 Jestli jste nemohli nastavit požadovanou teplotu přípravy, stlače a udržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Potom můžete znovu začít všechna nastavení.

4. Stlačováním „-“ nebo „+“, můžete nastavit dobu přípravy. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
5. V případě potřeby nastavte dobu odloženého startu stlačením tlačítka „Timer/Time delay“. Na displeji se objeví indikátor „Time delay“ a doba, která zůstala do konce přípravy pokrmu s přihlédnutím k již zadanému odložení. Změňte nastavení s pomocí tlačítek „-“ a „+“. Pro rychlou změnu hodnoty stlače a přidržte příslušné tlačítko.
6. Dále sledujte body 6-8 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

 Pokud používáte program MULTICOOK pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

Program „RICE/GRAIN“

Doporučuje se pro přípravu rýže, sypkých kaší z různých druhů cereálií, luštěnin a také pilloch. Přednastavený čas přípravy je 35 minut. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s krokem změny 1 minuta.

Program „SLOW COOK“

Doporučuje se pro přípravu pečeného mléka, dušeného masa, rolád, rosolů a aspiků. Přednastavený čas přípravy v programu „SLOW COOK“ je 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin s krokem nastavení 10 minut.

Program „PILAF“

Doporučuje se pro přípravu různých druhů rízota a pilafu s masem, rybou nebo zeleninou. Přednastavený čas přípravy je 1 hodina. Ruční nastavení času je možné v rozsahu od 10 minut do 2 hodin s krokem změny 5 minut.

Program „FRY“

Doporučuje se ke smažení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů a také zeleniny. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 15 minut, „FISH“ – 12 minut, „VEGETABLES“ – 18 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 1 minuta. Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

Program „STEW“

Doporučuje se pro dušení masa a masných výrobků, ryb a mořských produktů, zeleniny a také pro přípravu pokrmů, vyžadujících dlouhou tepelnou přípravu. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 1 hodina, „FISH“ – 35 minut, „VEGETABLES“ – 40 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 10 minut do 12 hodin s krokem změny nastavení 5 minut.

Program „PASTA“

Doporučuje se pro přípravu těstovin, vaření vajec nebo párků. Přednastavený čas přípravy – 8 minut. Možnost ručního zadání času je od 2 minut do 1 hodiny, s krokem nastavení po jedné minutě. Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná. Nalijte vodu do mísy. Dbějte, aby všechny ingredience byly níže maximální úrovně, vyznačené na vnitřním povrchu mísy. Sledujte body 2-7 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“. Po přivedení vody do varu zazní zvukový signál. Opatrně otevřete víko přístroje a vložte produkty do vroucí vody, zavřete víko do zaklapnutí. Stiskněte „Start/Reheat“. Začne proces přípravy a zpětný odečet času trvání programu. Dále sledujte body 8-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

i V procesu přípravy některých potravin vzniká pěna. Zamezit vytékání pěny je možné s pomocí otevření víka přístroje po několika minutách od vložení všech složek pokrmu do vroucí vody.

Program „VACUUM“

Je určena speciálně pro vaření potravin ve vakuovaném obalu. Přednastavený čas přípravy – 2 hodiny 30 minut. Možnost ručního zadání času je od 5 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 10 minutách.

Program „SOUP“

Doporučuje se pro přípravu polévek a také kompotů a nápojů. Přednastavený čas přípravy – 1 hodina. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „YOGURT“

Doporučuje se pro přípravu jogurtů a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy – 8 hodin. Možnost ručního zadání času je od 10 minut do 12 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách. Funkce autoohřevu je v tomto programu nedostupná.

Program „BAKE“

Doporučuje se pro pečení různých nákyptů, biskvitů, a koláčů z listového a kynutého těsta. Přednastavený čas přípravy je 45 minut. Rozsah ručního zadání času je od 10 minut do 8 hodin, s krokem nastavení 5 minut.

💡 Při pečení chleba se doporučuje zcela vypnout funkci autoohřevu.

Program „STEAM“

Doporučuje se pro přípravu masa, a masných výrobků, dietních jídel a pokrmů dětské výživy na páře. Doba přípravy v přednastavení závisí od vybraného podprogramu (nastavuje se stlačením tlačítka „Select product“): „MEAT“ – 40 minut, „FISH“ – 25 minut, „VEGETABLES“ – 30 minut. Je možné ruční nastavení času v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s krokem změny nastavení 5 minut.

Pro přípravu jídel v tomto programu použijte speciální kontejner s regulací objemu (je součástí vybavení přístroje):

1. Nalijte do mísy 600 až 1000 ml vody.
2. Osadte vnitřní misu kontejneru pro přípravu na páře do vnějšího věnce tak, aby výstupy na krajích mísky zapadly do drážek. Na vnitřní straně věnce jsou dvě varianty drážek pro regulaci výšky a současně pro dva různé objemy kontejneru.

3. Postavte kontejner do mísy.
4. Odvažte a připravte potraviny v souladu s receptem, rozložte je rovnoměrně v kontejneru
5. Sledujte body 2-9 odstavce „Obecná pravidla pro použití automatických programů“.

Program „COOK/BEANS“

Doporučuje se pro vaření zeleniny a luštěnin. Přednastavený čas přípravy – 40 minut. Možnost ručního zadání času je v rozsahu od 5 minut do 8 hodin, s krokem nastavení po 5 minutách.

Program „REHEAT“

Doporučuje se k ohřátí hotových pokrmů. Program ohřívá jídlo do 70-75°C a udržuje jej horké po dobu 24 hodin. V programu je nastaven přímý odečet času přípravy. V případě nutnosti je možné ručně ohřev přerušit. Funkce odložení startu je v tomto programu nedostupná.

1. Vložte hotové jídlo do mísy. Umístěte misu do tělesa přístroje. Přesvědčte se, zda se mísa těsně dotýká ohřívacího článku. Zavřete víko přístroje do zaklapnutí. Připojte přístroj do sítě.
2. Stlačte a udržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se indikátor tlačítka, začne proces ohřevu a přiny odečet času. po ukončení programu zazní zvukový signál. Přístroj přejde do režimu očekávání.
3. Jestli chcete ohřev přerušit, stlačte a přidržte tlačítko „Keep warm/Cancel“ do zaznění zvukového signálu. Indikátor tlačítka zhasne.

💡 Program „REHEAT“ může udržovat pokrmy horké do 24 hodin, nicméně nedoporučuje se nechávat pokrmy horké více než 2-3 hodiny, neboť to může změnit chuťové kvality pokrmu.

III. DODATEČNÉ MOŽNOSTI

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Smažení ve fritéze
- Příprava tvarohu, sýra
- Pasterizace tekutých potravin
- Sterilizace nádobí a předmětů osobní potřeby

IV. ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

- Dříve, než přistoupíte k čištění přístroje, přesvědčte se, zda je přístroj odpojen od sítě a vychladlý.
- Na čištění používejte měkké tkaniny a neabrazivní prostředky na mytí nádobí. Doporučujeme čistit přístroj hned po použití.

⚠ ZAKAZUJE SE při čištění přístroje používat hrubé ubrusy, hubičky s abrazivním povrchem nebo abrazivní pasty a chemicky agresivní prostředky. Zakazuje se ponořovat těleso přístroje do vody a nebo jej umísťovat pod proud vody!

- Před prvním použitím přístroje a také po odstranění zápachů jídla z Multifunkčního rychlovarného hrnce po skončení vaření, doporučujeme položit polovinu citronu a zapnout program „STEAM - FISH“ na přednastavenou dobu.
- Mísu a hliníkovou pokličku je třeba čistit po každém použití. K mytí mísy je možno použít i myčku nádobí. Potom nutně protřete vnější povrch mísy do sucha.
- Bezpečnostní parní ventil se doporučuje čistit také po každém použití. Opatrně jej sejměte a zcela rozeberte, potom parní ventil důkladně promyjte pod tekoucí vodou a osušte. Sestavte jej v obráceném pořadí a osadte na místo.
- V procesu přípravy pokrmů se kondenzát shromažďuje ve speciální dutině kolem mísy v tělese přístroje. Po každém použití multifunkčního hrnce odstraňte z dutiny kolem mísy kondenzát s pomocí kuchyňské utěrky.

Sejmout vnitřní pokličky:

1. Otevřete ete víko multifunkčního hrnce. Na spodní vnitřní straně ve středu víka najednou stiskněte oba plastické fixátory do odpojení pokličky. Protřete povrchy obou pokliček vlhkým hadříkem, v případě potřeby vymyjte snímací pokličku s požitím prostředku na mytí nádobí.
2. Po vyčištění vložte pokličku do drážek v dolní části hlavního víka. Spojte snímací pokličky s hlavním víkem. Při použití nevelké síly, lehce stlačte do zaklapnutí. Vnitřní poklička musí být pevně zafixována.

Sejmout parní ventil: opatrně sejměte jeho vnější plášť za výstupek v prohlubni víka nahoru a na sebe. Obráťte ventil, otevřete plastický fixátor na dolní straně ventilu ve směru šipky a sejměte vnitřní plášť. Promyjte všechny části ventilu a sestavte jej v obráceném pořadí. Aby nedošlo k deformaci gumíčky ventilu, nekrutěte a nevytahujte ji při manipulaci a mytí **A3**.

V. RADY PRO VAŘENÍ

Chyby při připravování a způsoby jejich odstranění

V tomto článku jsou sebrány typické chyby při připravování jídel v multifunkčním hrnci, jsou rozebrány možné příčiny a způsoby jejich odstranění.

JÍDLO NEPŘIPRAVENO DO KONCE

Možné příčiny problému	Způsoby řešení
Zapoměl jste uzavřít víko spotřebiče nebo bylo uzavřeno netěsně, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká.	V době přípravování neotevírejte víko bez potřeby Uzávěřte víko až ozve cvaknutí. Přesvědčte se, že nic nevyrušuje řádnému uzavření víka spotřebiče a že těsnění na vnitřním víku je nedeformováno.
Mísa a topný element slabě se spojují, a proto teplota přípravování nebyla dostatečně vysoká	Mísa má být ustálena v kostě spotřebiče pravidelně a těsně přiléhat na spodní část k topnému elementu. Přesvědčte se, že v pracovní komoře multifunkčního hrnce nejsou vedlejší předmety. Nedopouštějte se znečištění topného elementu.
Nevydařený výběr ingredience. Tyto ingredience nejsou vhodná pro přípravování vybraným způsobem, nebo jste chybně vybrali program. Ingredience jsou narezány na větší kusy, jsou narušeny obecné proporce při uložení potravin. Čas přípravy byl nastaven nesprávně (jste ho propočítali nesprávně). Zvolená Vámi varianta receptu není vhodná pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.	Je žádoucí používat prověřené recepty (adoptované pro tuto model zařízení). Využívejte recepty, na které se spoléháte. Vyberte ingredience, způsob jejich nakrajení a způsob uložení, výběr programu a času přípravování máji se shodovat s vybraným receptem.
Pro přípravu v páře: v mise je příliš málo vody, aby zajistila potřebnou hustotu páry.	Naléváte do misy vodu v objemu, který byl doporučen v receptu. Pokud nejste jistý, zkontrolujte úroveň vody v procesu přípravování.
Smažení: Nalil jste do misy příliš mnoho rostlinného tuku. Zbytečná vlhkost nachází se v mise.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pokud smažíte s řídkým těstem, prosím abyste dodržoval pokyny příslušného receptu. Neuzavírejte víko multifunkčního hrnce při smažení, pokud to není stanoveno v receptu. Čerstvé zmrazené potraviny před smažením je třeba rozmrazit a z nich vodu vylít.
Vaření: vyvaření vývarů, pokud vaříte potraviny se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují speciální zpracování před vařením, mytí, oloupání a pod. Dodržujte doporučení z receptu vybraného Vámi.
Při pečení (těsto se nepropeklo)	V době rozpracování těsto se nalepilo ke vnitřnímu víku a tímto překrylo klapku vypustování páry Dáří jste do misy příliš mnoho těsta.
	Dejte do misy více těsta. Vyndejte pečivo z misy, otočte ho a znovu dejte do misy, pak pokračujte přípravování až jídlo bude hotové. Příště pro pečení do misy vkládejte menší dávku těsta.

PRODUKT SE PŘEVAŘIL

Chybně vybraný typ produktu nebo chybně nastavený čas přípravování. Příliš malé kusky ingrediencí.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek, výběr programu shodovali s doporučeními.
Po ukončení programu jídlo se příliš dlouho ohřívalo automaticky.	Dlouhodobé použití funkce automatického ohřívání je nežádoucí. Pokud model Vašeho hrnce byl vybaven funkcí vypnutí s předstihem, využijte tuto možnost.

BĚHEM VAŘENÍ PRODUKT SE VYVÁŘÍ

Při vaření mlečné kaše vyvřáčí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka jsou závislé na místě a podmínky jeho výroby. Doporučujeme pouze ultrapasterizované mléko o tučnosti do 2,5%. V případě potřeby je možné ho trochu rozedit pitnou vodou.
---------------------------------------	---

Ingredience před vařením nebyly zpracovány nebo byly nesprávně zpracovány (napr., nedůkladně umyté). Nejsou dodrženy proporce ingrediencí nebo druh produktu byl vybrán nesprávně.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními. Celozrné obiloviny, maso, ryba a dary moře vždy důkladně opláchněte ve vodě.
Spotřebič vytváří pěnu	Doporučujeme ho pečlivě mýt, sundávat ventil nebo jídlo připravovat když je víko otevřeno

JÍDLO SE PŘÍPEKÁ

Mísa byla špatně vyčištěna po předchozím vaření. Nepřílnavý povrch je poškozen.	Před tím co začnete připravovat jídlo, přesvědčte se, že mísa byla dobře vypláchnuta a nepřílnavý povrch je nepoškozený.
Celkový objem složky produktu je menší než doporučeno v receptu.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče).
Nastavený čas je větší než doba přípravování.	Zkraťte čas přípravování nebo dodržujte pokyny receptu, adaptovaného k tomuto modelu spotřebiče.
Smažení: zapoměl jste dát v misu olej, nemesiřovali nebo pozdě otáčeli potraviny.	Při obvyklém smažení je dostatečné, aby olej zakrýval dno misy tenkou vrstvou. Pro rovnoměrné smažení je třeba produkty v mise periodicky míchat nebo pravidelně otáčet.
Dušení: v mise je nedostatek vláhly.	Dejte do misy více tekutiny. V době přípravování neotevírejte víko hrnce bez potřeby.
Vaření: v mise je příliš málo tekutiny (nedodrženo proporce ingrediencí).	Dodržujte správnou proporce tekutiny a tvrdých ingrediencí.
Pečení: před pečením vnitřní povrch misy nebyl promazan máslem	Před tím co těsto bude přeloženo do misy, promažte dno a stěny misy máslem nebo olejem (není třeba nalévat olej do misy!).

PRODUKT ZTRATIL FORMU NAKRÁJENÍ

Příliš často produkt byl promíchán v mise.	Během smažení míchejte jídlo nečastěji než přes 5-7 minut.
Nastaven příliš velký čas přípravování.	Zkraťte čas přípravování a dodržujte pokyny z receptu, adaptovaného pro tento model spotřebiče.

PEČIVO SE STALO VLHKÝM

Byly použity nevhodné ingredience, které dávají zbytek vláhly (šťavnaté zeleniny nebo ovoce, zmrazené bobule, smetana atp.)	Vybírejte ingredience v souladu s receptem pečiva. Snažte se nevybírat produkty obsahující příliš mnoho vláhly nebo využívejte je podle možnosti v nejmenším objemu.
Hotové pečivo se příliš dlouho nacházelo v uzavřeném hrnci.	Snažte vyndávat pečivo z hrnci hned po upečení. Pokud bude zapotřebí zůstatve produkt v hrnci na kratkou dobu při zapnutém automatickém ohřívání.

PEČIVO NEZVĚTŠILO OBJEM

Vejce s cukrem byla nesprávně našlehána.	Obraťte se k vyzkoušenému receptu (adaptovanému k tomuto modelu spotřebiče). Je třeba, aby volba ingredience, způsob jejich předběžného rozpracování, proporce složek shodovali s doporučeními.
Těsto se dlouho vydrželo s pečícím práškem.	
Mouka nebyla přiseta nebo nedali jste jí dostatečné prohnutí	
Jsou chyby při složení ingredience.	
Vybraný Vámi recept se nehodí k pečení v tomto modelu multifunkčního hrnce.	

V celé řadě multifunkčních hrnců REDMOND v programech «STEW» a «SOUP» při nedostatku tekutiny zapíná systém ochrany proti přehřevu spotřebiče. V tomto případě program přípravování se zastaví a multifunkční hrnec se převádí vřezim automatického ohřívání.

Doporučená doba přípravy různých potravin na páře

Nº	Potravina	Hmotnost g/ Počet kusů	Objem vody, ml	Doba přípravy, minut
1	Filé z vepřového/hovězího masa (kostkami na 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Filé ze skopového masa (kostkami na 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Kuřecí filé (kostkami na 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Masové knedlíčky/karbanátky	180 (6 ks.) / 450 (3 ks.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (filé)	500	500	10 min
6	Krevetky salátové, očištěné, vařené, zmrazené	500	500	5 min
7	Brambory (kostkami 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Mříkve (kostkami na 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Řepa (kostkami na 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 hod 10 min
10	Zelenina (čerstvě zamražená)	500	500	10 min
11	Vejce	3 ks.	500	10 min

i Je třeba připomenout, že se jedná o všeobecná doporučení. Skutečná doba přípravy se může lišit od doporučených hodnot v závislosti od vlastností konkrétní potraviny a také od Vašich chuťových návyků.

Doporučení pro nastavení teploty v programu „MULTICOOK“

Pracovní teplota	Doporučení pro použití (podívejte se také do příložených knihy receptů)
35°C	kynutí těsta, příprava octa
40°C	příprava jogurtů
45°C	kvásek
50°C	kvašení
55°C	příprava polevy
60°C	Příprava zeleného čaje nebo dětské výživy
65°C	Vaření masa ve vakuovém obalu
70°C	Příprava punče
75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
80°C	Příprava svařeného vína
85°C	Příprava tvarohu a nebo jídel s dlouhou dobou přípravy
90°C	Příprava červeného čaje
95°C	Příprava mléčných kaší
100°C	Příprava sněhového cukroví nebo zavařenin
105°C	Příprava sulců
110°C	Sterilizace

Pracovní teplota	Doporučení pro použití (podívejte se také do příložených knihy receptů)
115°C	Příprava sladkých sirupů
120°C	Příprava kolena
125°C	Příprava dušeného masa
130°C	Příprava zapékaných pokrmů
135°C	Opékání hotových jídel pro přidání křupavé kůrky
140°C	Uzení
145°C	Zapékání zeleniny v alobalu
150°C	Zapékání masa v alobalu
155°C	Pečení výrobků z kynutého těsta
160°C	Pečení drůbeže
165°C	Smažení steaků
170°C	Smažení v trojbalu, smažení nugetů a hranolků

Souhrnná tabulka programů přípravy (tovární nastavení)

Program	Doplnění k použití	Přednastave-ná doba přípravy	Rozsah doby přípravy/množ-nost nastavení	Odloužený čas, hodiny	Odkládací východ na pracovní parametry	Auto-ohřev
COOK/BEANS	Vaření zeleniny, luštěnin	40 min	5 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení různých nákyků, biskvitu, a koláčů z kynutého těsta	45 min	10 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT	Smažení masa	15 min	5 min – 2 hodiny / 1 min		✓
	FISH	Smažení ryby	12 min			
	VEGETABLES	Smažení zeleniny	18 min			
YOGURT	Příprava jogurtů	8 hodin	10 min – 12 hodin / 5 min	✓		
VACUUM	Vaření potravin ve vakuovém obalu	2 hodiny 30 min	5 min – 12 hodin / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Příprava různých pokrmů s možností nastavení teploty od 35 do 170°C s krokem 5°C	30 min	2 min – 1 hodina / 5 min 1 hodina – 15 hodin / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT	Příprava masa na páře	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓
	FISH	Příprava ryby na páře	25 min			
	VEGETABLES	Příprava zeleniny na páře	30 min			
PASTA	Příprava těstovin z různých druhů pšenice; vaření pelmeňů a jiných pototovarů	8 min	2 min – 1 hod / 1 min		✓	✓
PILAF	Příprava různých druhů rizota	1 hodina	10 min – 2 hodiny / 5 min	✓		✓

CZE

Program	Doporučení k použití	Představená doba přípravy	Rozsah doby přípravy/krok nastavení	Odozvený čas, hodiny	Odeklava-ný výhled na pracovní parametry	Auto-ohřev
RICE/GRAIN	Příprava různých krup a příloh. Vaření sypkých kaší na vodě	35 min	5 min – 4 hodiny/ 1 min	✓		✓
SOUP	Příprava polévek	1 hodina	10 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Příprava pečeného mléka, dušeného masa, rolád, rosolů a aspiků	2 hodiny 30 min	10 min – 12 hodin / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT	Dušení masa	10 min – 12 hodin / 5 min	✓		✓
	FISH	Dušení ryby				
	VEGETABLES	Dušení zeleniny				

i V programu „MULTICOOK“ je funkce autoohřevu dostupná při nastavení teploty od 75 do 170°C.

VI. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pořídít doplňkové příslušenství k Multifunkčnímu rychlovarnému hrnci REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E a dozvědět se o novinkách produkce REDMOND můžete na stránce www.redmond.company nebo v prodejnách oficiálních prodejců.

VII. NEŽ SE OBRÁTÍTE NA SERVISNÍ STŘEDISKO

Chybové hlášení na displeji	Možné poruchy	Odstranění chyby
E1-E5	Systémová chyba. Je možné, že přestala fungovat elektronická deska nebo snímač teploty.	Důkladně zavřete víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Ne lze zapnout.	Přístroj nemá elektrinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je uspiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

i **UPOZORNĚNÍ!** V případě jakékoliv poruchy programu Ready for Sky není třeba se obrátit na servisní středisko. Zavolejte na linku technické podpory REDMOND a získáte odpověď našich specialistů na váš problém a/nebo řešení jak odstranit poruchu programu Ready for Sky. Na vaše náměty a připomínky budeme brát ohled při následující aktualizaci. Kontaktní údaje Zákaznického centra REDMOND ve vaší zemi najdete na web stránce www.redmond.company. Pokud vyplníte formulář zpětné vazby na této webové stránce, můžete také získat pomoc.

Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko.



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)


Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů. Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použití (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.

Bluetooth je registrovaná obchodní známka Bluetooth SIG, Inc.
App Store je značka služeb Apple Inc., která je registrovaná v USA a dalších zemích.
Google Play je registrovaná obchodní známka Google Inc.

 Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacząco przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia, spowodowane nieprzestrzeganiem wymogów bezpieczeństwa i zasad eksploatacji wyrobu.
 - Dane urządzenie elektryczne jest sprzętem wielofunkcyjnym do przygotowywania jedzenia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub inne niezgodne z powyższymi zasadami korzystanie z urządzenia będzie uznane za naruszenie warunków prawidłowej eksploatacji wyrobu. W takim wypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe skutki.
 - Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź, czy jej napięcie jest zgodne z wartością nominalną napięcia urządzenia (patrz: charakterystyki techniczne lub tabliczkę fabryczną wyrobu).
 - W przypadku korzystania z przedłużacza, zwróć uwagę, aby odpowiadał on mocy urządzenia – niezgodność z parametrów może doprowadzić do zwarcia lub przegrzania się kabla.
 - Urządzenie podłączaj tylko do gniazdek, posiadających uziemienie – jest obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym. Korzystając z przedłużacza, upewnij się, że on także posiada uziemienie.
- STOP** *UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego korpus, misa i elementy metalowe nagrzewają się! Zachowaj ostrożność! Korzystaj z rękawic kuchennych. W celu uniknięcia oparzeń gorącą parą nie nachylaj się na urządzeniem podczas otwierania pokrywy.*
- Odłączaj urządzenie od zasilania zaraz po zakończeniu korzystania, podczas czyszczenia lub przenoszenia go. Kabel zasilana odłączaj suchymi rękoma, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przeciągaj kabla zasilającego w przejściach drzwiowych lub w pobliżu źródeł ciepła. Zwracaj uwagę, aby kabel zasilający nie skręcał się i nie zaginał, nie stykał się z ostrymi przedmiotami, rogami i krawędziami mebli.

STOP

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie kabla może doprowadzić do usterek, które nie są objęte warunkami gwarancji, a także do porażenia prądem elektrycznym. Uszkodzony kabel zasilający wymaga bezzwłocznej wymiany w centrum serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni, nie nakrywaj go podczas pracy – może to doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia.
- Korzystanie z urządzenia na wolnym powietrzu jest niedopuszczalne – dostanie się wilgoci lub przedmiotów postronnych do wnętrza korpusu urządzenia może doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Uważnie przestrzegaj wskazówek w zakresie czyszczenia urządzenia.

STOP

ZABRANIA SIĘ zanurzać korpus urządzenia w wodzie lub umieszczać go pod strumieniem wody!

- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, mogą korzystać z urządzenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.
- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko zadławienia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.

POL

- Zabroniona jest samodzielna naprawa urządzenia lub wprowadzanie zmian w jego budowie. Naprawę urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie specjalista autoryzowanego centrum serwisowego. Niefachowo wykonana naprawa może doprowadzić do zepsucia urządzenia, obrażeń i uszkodzenia mienia.

STOP UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu.

Charakterystyki techniczne

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Moc.....	900 W
Napięcie.....	220-240 V, 50/60 Hz
Pojemność misy.....	5 l
Powłoka misy.....	ceramiczna antyadhezyjna
Wyświetlacz.....	LED
Ogrzewanie 3D.....	jes
Ilość programów.....	48 (20 automatycznych, 28 konfigurowanych ręcznie)
Zawór parowy.....	zdejmowany
Pokrywa wewnętrzna.....	zdejmowana
Protokół transmisji danych.....	Bluetooth v4.0
Systemy operacyjne.....	iOS, Android
Wymiary gabarytowe.....	400 x 295 x 265 mm
Waga netto.....	4,5 kg

Programy automatyczne

- | | |
|--|---|
| 1. MULTICOOK | 11. PASTA (MAKARON) |
| 2. RICE/GRAIN (RYŻ/KASZE) | 12. VACUUM (GOTOWANIE PRÓŻNIOWE) |
| 3. SLOW COOK (DUSZENIE POWOLNE) | 13. SOUP (ZUPA) |
| 4. PILAF (PILAW) | 14. YOGURT (JOGURT) |
| 5. FRY - MEAT (SMAŻENIE - MIĘSO) | 15. BAKE (WYPIEKI) |
| 6. FRY - FISH (SMAŻENIE - RYBY) | 16. STEAM - MEAT (PARA - MIĘSO) |
| 7. FRY - VEGETABLES (SMAŻENIE - WARZYWA) | 17. STEAM - FISH (PARA - RYBY) |
| 8. STEW - MEAT (DUSZENIE - MIĘSO) | 18. STEAM - VEGETABLES (PARA - WARZYWA) |
| 9. STEW - FISH (DUSZENIE - RYBY) | 19. COOK/BEANS (GOTOWANIE / STRĄCZKOWE) |
| 10. STEW - VEGETABLES (DUSZENIE - WARZYWA) | 20. REHEAT (ODGRZEWANIE) |

Funkcje

Podgrzewanie automatyczne.....	do 24 godzin	Opóźniony start.....	do 24 godzin
Wstępne odłączenie podgrzewania automatycznego.....	jest	Blokada panelu sterowania.....	jest

Zestaw

Multicooker.....	1 szt.	Chochla.....	1 szt.
Misa.....	1 szt.	łyżka płaska.....	1 szt.
Naczynie do przygotowywania na parze o regulowanej pojemności.....	1 szt.	Książka przepisów.....	1 szt.
Koszyk ze zdejmowanym uchwytem do smażenia na głębokim oleju.....	1 szt.	Instrukcja obsługi.....	1 szt.
Miarka.....	1 szt.	Książeczka serwisowa.....	1 szt.
		Przewód zasilający.....	1 szt.

i Producent zastrzega sobie prawo do wniiesienia zmian w designie i zestawie wyrobu, a także do zmiany jego charakterystyk technicznych w procesie doskonalenia swojej produkcji bez dodatkowego powiadomienia o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa multicookera A1

- | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|---|
| 1. Pokrywa urządzenia | 7. Uchwyt do przenoszenia | 12. Naczynie do przygotowywania na parze o regulowanej pojemności |
| 2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna | 8. Zdejmowany zawór parowy | 13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju |
| 3. Misa | 9. łyżka płaska. | 14. Przewód zasilający |
| 4. Przycisk otwierania pokrywy | 10. Chochla | |
| 5. Panel sterowania z wyświetlaczem. | 11. Miarka | |
| 6. Korpus | | |

Panel sterowania A2

- Przycisk «Keep warm/Cancel» («Podgrzewanie automatyczne/Anuluju») – włączenie/odłączenie funkcji podgrzewania; włączenie programu «REHEAT»; przerwanie działania programu przygotowywania; anulowanie wprowadzonych ustawień.
- Przycisk «Menu» – wybór automatycznego programu przygotowywania.
- Przycisk – blokada panelu sterowania.
- Przycisk «←» – zmniejszenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury lub (w programie «MULTICOOK»).
- Przycisk «Timer/Time delay» («Timer/Opóźniony start») – wybór trybu ustawienia czasu przygotowywania lub czasu opóźnionego startu.
- Przycisk «→» – zwiększenie czasu przygotowywania, czasu opóźnionego startu lub temperatury (w programie «MULTICOOK»).
- Przycisk «Select product» («Wybór produktu») – wybór rodzaju produktu w programach «FRY», «STEW», «STEAM»
- Przycisk «Multicook/°C» – wybór programu «MULTICOOK».
- Przycisk «Start/Reheat» («Start/Odgrzewanie») – włączenie żądanego trybu przygotowywania; wstępne odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego.
- Wyświetlacz.

Wskaźniki wyświetlacza A2

- Programy przygotowywania.
- Rodzaje produktów w programach «FRY», «STEW», «STEAM».
- Wybór temperatury.
- Wartość temperatury, czasu przygotowywania lub opóźnionego startu.
- Wybór czasu przygotowywania; wskaźnik trybu przygotowania.
- Wybór czasu opóźnionego startu; wskaźnik trybu opóźnionego startu.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie wyjmij wyrób i jego części z kartonu. Usuń wszystkie materiały opakunkowe i naklejki reklamowe.

⚠ Obowiązkowo pozostaw na miejscu naklejki ostrzegawcze, naklejki-wskazówki (jeżeli są naklejone) i tabliczkę z numerem seryjnym wyrobu na jego korpusie! Brak numeru seryjnego na wyrobie powoduje automatycznie wygaśnięcie prawa do jego obsługi gwarancyjnej.

Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

Wytrzyj korpus urządzenia wilgotną szmatką i przemyj misę, poczekaj, aż wyschną. W celu uniknięcia pojawienia się niepożądanego zapachu przy pierwszym użyciu urządzenia, przeprowadź jego pełne czyszczenie (zob. "Obsługa urządzenia"). Postaw urządzenie na twardej, równej poziomej powierzchni w taki sposób, aby wychodząca z zaworu parowego gorąca para nie trażała na tapety, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektroniczne oraz inne przedmioty i materiały, które mogą być uszkodzone pod wpływem zwiększonej wilgotności i temperatury.

Przed rozpoczęciem przygotowywania upewnij się, że części zewnętrzne i widoczne części wewnętrzne multicookera-szybkawara nie mają uszkodzeń, odłamków i innych wad. Między misą a elementem grzewczym nie powinno być przedmiotów postronnych.



STOP Uwaga! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypełnionej za uchwyty.

Nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzanie urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.

II. UŻYTKOWANIE MULTICOOKERA

Technologia Ready for Sky


Technologia Ready for Sky umożliwia korzystanie z aplikacji o tej samej nazwie do zdalnego sterowania urządzeniem za pomocą smartfona lub tableta.

1. Pobierz oprogramowanie na smartfona lub tablet ze sklepu App Store lub Google Play (w zależności od systemu operacyjnego).
2. Włącz Bluetooth v4.0 w urządzeniu przenośnym.
3. Otwórz aplikację Ready for Sky, utwórz konto i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
4. Otwórz i zaktualizuj listę dostępnych urządzeń, aby nawiązać połączenie z urządzeniem przenośnym.
5. Wybierz żądane urządzenie z listy dostępnych urządzeń. Nazwa urządzenia to jego numer modelu. Możesz zmienić nazwę lub przeprowadzić domyślną instalację.
6. Potwierdź połączenie z wybranym urządzeniem i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie urządzenia przenośnego. W trakcie nawiązywania połączenia na wyświetlaczu garnka wielofunkcyjnego będą naprzemiennie wyświetlane symbole  i .

i W celu stabilnego połączenia urządzenie mobilne powinno znajdować się w odległości nie większej niż 15 metrów od urządzenia.

Bezprzewodowe sterowanie urządzeniem. Instrukcja instalacji aplikacji R4S Gateway jest dostępna na stronie: www.readyforsky.com/r4sgateway

Blockada panelu sterowania

Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E wyposażony jest w funkcję blokady panelu sterowania przed niekontrolowanym użyciem («blokada przed dziećmi»). W celu włączenia blokady naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, następnie wszystkie przyciski na panelu sterowania przestaną reagować na naciśnięcie. Z danej funkcji można skorzystać w dowolnym momencie: w trybie oczekiwania, podczas ustawiania programu lub po rozpoczęciu jego działania.

Aby odblokować panel sterowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk  do sygnału dźwiękowego. Wskaźnik przycisku zgaśnie.

Pamięć niezależna od zasilania

Multicooker REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E posiada pamięć niezależną od zasilania. Podczas krótkotrwałego odłączenia energii elektrycznej urządzenie zachowa ustawienia i następnie powróci do pracy na tym etapie, na którym praca została przerwana.

! Jeżeli energia elektryczna została odłączona na długo i przedłużenie procesu przygotowywania jest niemożliwe lub niepożądane, konieczne jest odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej. Aby anulować ustawienia przy następnym włączeniu, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel», dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się komunikat «---».

Opóźniony start programu

Funkcja opóźnionego startu pozwala ustawić interwał czasu, po upływie którego danie powinno być gotowe (z uwzględnieniem czasu działania programu). Czas można ustawić w zakresie do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Należy uwzględnić, że czas opóźnienia powinien być większy od ustawionego czasu przygotowywania, ponieważ w innym przypadku program rozpocznie pracę od razu po naciśnięciu przycisku «Start/Reheat».

Aby ustawić czas opóźnionego startu (oprócz programu «MULTICOOK»):

1. Wybierz program przygotowywania, naciskając przycisk «Menu».
2. Naciśnij przycisk «Timer/Time delay», w razie potrzeby zmień czas przygotowywania. Jeszcze raz naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas opóźnionego startu (czas, pozostały do końca procesu przygotowywania, z uwzględnieniem czasu opóźnionego startu).
3. Naciskając przyciski «-» i «+», można zmniejszyć lub zwiększyć czas. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.

i Wskazówki na temat ustawiania czasu przygotowywania w programie «MULTICOOK» znajdują się w punkcie Program «MULTICOOK».

Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów przygotowywania, z wyjątkiem programów «FRY» i «PASTA».



Podczas ustawiania czasu opóźnienia startu należy uwzględnić, że odliczanie czasu w programie «STEAM» zaczyna się tylko po osiągnięciu przez multicooker wymaganej temperatury roboczej (po zagotowaniu się wody).

Nie jest zalecane używanie funkcji opóźnionego startu, jeżeli przepis zawiera produkty szybko psujące się.

Podgrzewanie automatyczne

Dana funkcja włącza się automatycznie od razu po zakończeniu działania programu przygotowywania (oprócz programu «YOGURTS») i może podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70–75°C w ciągu 24 godzin. Podczas działającego podgrzewania automatycznego świeci się wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel», na wyświetlaczu odzwierciedlane jest bezpośrednio odliczanie czasu w danym trybie.

W razie potrzeby podgrzewanie automatyczne można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk «Keep warm/Cancel». W celu przedniego odłączenia podgrzewania automatycznego podczas działania programu naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat», dopóki wskaźnik przycisku «Start/Reheat» nie zgaśnie. W celu ponownego włączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Start/Reheat» (wskaźnik przycisku «Keep warm/Cancel» zapali się).

Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych (oprócz programów «MULTICOOK» i «REHEAT»)



! WAŻNE! Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów «FRY», «BAKE».



Zasady korzystania z programów «MULTICOOK» i «REHEAT» podane są we właściwych rozdziałach.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki zgodnie z przepisem kulinarnym, włoż je do miski. Uwważ, aby wszystkie składniki, łącznie z płynem, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni miski.
2. Wstaw mięso do korpusu urządzenia. Upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego.
3. Zamknij pokrywę multicookera do przyknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.



! Uwaga! Jeśli gotować w wysokiej temperaturze z wykorzystaniem dużej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawić pokrywę otwartą.

4. Naciskając przycisk «Menu», wybierz żądany program przygotowywania, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik odpowiedniego programu i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. W programach «FRY», «STEAM» i «STEAM», naciskając przycisk «Select product», wybierz rodzaj produktu: na wyświetlaczu wyświetli się odpowiedni wskaźnik – «MEAT», «FISH» lub «VEGETABLES» – i czas przygotowywania, ustawiony domyślnie. Domyślny czas przygotowywania można zmienić.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu.
6. Naciśnij i przytrzymaj kilka sekund przycisk «Start/Reheat». Zapalą się wskaźniki przycisków «Start/Reheat» i «Keep Warm/Cancel». Rozpocznie się proces przygotowywania i wsteczne odliczanie czasu działania programu.
7. Naciskając i przytrzymując przycisk «Start/Reheat» podczas działania programu można czasowo odłączyć podgrzewanie automatyczne (wskaźnik przycisku «Keep warm/Reheat» zgaśnie). Ponownie naciśnięcie przycisku «Start/Reheat» znowu włączy daną funkcję.
8. O zakończeniu programu przygotowywania powiadomi sygnał dźwiękowy. Następnie, w zależności od ustawień, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (na wyświetlaczu wyświetli się bezpośrednie odliczanie czasu działania danej funkcji) lub do trybu oczekiwania.
9. W celu przerwania procesu przygotowywania, anulowania wprowadzonego programu lub odłączenia podgrzewania automatycznego naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel».



Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M800S-E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

W celu zmiany czasu przygotowywania:

1. Po wybraniu programu przygotowywania naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer», a cyfry oznaczające czas, zaczną migotać.
2. Naciskając przycisk «+» lub «-», ustaw wymaganą wartość czasu. W celu szybkiej zmiany wartości przytrzymaj naciśnięty przycisk.
3. Po zakończeniu ustawiania czasu przygotowywania (cyfry na wyświetlaczu nadal migoczą) przejdź do następnego etapu. W celu anulowania dokonanych ustawień naciśnij przycisk «Keep warm/Cancel», po czym wprowadź cały program przygotowywania ponownie.



Podczas ręcznego ustawiania czasu przygotowywania uwzględnij możliwy zakres czasu i dokładność ustawienia, przewidzianą w programie przygotowywania. W niektórych programach odliczanie czasu przygotowywania zaczyna się po osiągnięciu przez urządzenie zadanej temperatury roboczej.

Program «MULTICOOK»

Program przeznaczony jest do przygotowywania praktycznie dowolnych potraw wg zadanych przez użytkownika parametrów temperatury (od 35 do 170°C, z dokładnością ustawienia do 5°C) i czasu przygotowania (od 2 minut do 15 godzin, z dokładnością ustawienia – do 1 minuty dla zakresu do 1 godziny, i do 10 minut – dla zakresu powyżej 1 godziny).

i Funkcja podgrzewania automatycznego w programie «MULTICOOK» jest niedostępna, jeżeli ustawiona temperatura przygotowania jest niższa niż 75°C.

1. Kieruj się p. 1-3 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».
2. Naciśnij przycisk «Multicook»/«C». Na wyświetlaczu wyświetli się wartość temperatury przygotowania (domyślnie – 100°C). Naciskając przyciski «←» lub «→», można ustawić wartość temperatury.
3. Po 2-3 sekundach po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu wyświetli się wskaźnik «Timer» i migoczące cyfry czasu przygotowania, ustawione domyślnie (30 minut).

i Jeżeli nie zdążyłeś ustawić pożądanej temperatury przygotowania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do sygnału dźwiękowego, a następnie powtórz ustawienia od początku.

4. Naciskając przyciski «←» lub «→», można ustawić czas przygotowania. W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
5. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. W tym celu naciśnij przycisk «Timer/Time delay». Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik «Time delay» i czas, pozostały do końca przygotowania dania z uwzględnieniem opóźnienia startu. Zmieniaj wartość czasu, naciskając przyciski «←» i «→». W celu szybkiej zmiany wartości naciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.
6. Następnie kieruj się p. 6-8 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

STOP Jeśli używasz program MULTICOOK do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

Program «RICE/GRAIN»

Zalecany jest do gotowania ryżu i kasz na sypko z różnych rodzajów kasz, a także do przygotowania garnirunków. Domyślny czas przygotowania – 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty.

Program «SLOW COOK»

Zalecany jest do przygotowywania galarek mięsnych, golonki, duszonego mięsa. Domyślny czas przygotowania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «PILAF»

Zalecany jest do przygotowywania pilawu z mięsem, rybą, drobiem lub warzywami. Domyślny czas przygotowania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «FRY»

Zalecany jest do smażenia mięsa i produktów mięsnych, ryb i owoców morza, a także warzyw. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 15 minut, «FISH» – 12 minut, «VEGETABLES» – 18 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

Program «STEW»

Zalecany jest do duszenia mięsa i produktów mięsnych, ryb, owoców morza i warzyw, a także do przygotowywania galarety mięsnej i innych potraw, wymagających długotrwałej obróbki cieplnej. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 1 godzina, «FISH» – 35 minut, «VEGETABLES» – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «PASTA»

Zalecany jest do przygotowywania makaronu, gotowania jajek, parówek. Domyślny czas przygotowania – 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu przygotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością ustawienia do 1 minuty. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna. Należy wody do misy. Zwróć uwagę, aby poziom wody był poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom napełnienia na skali na wewnętrznej powierzchni misy. Następnie kieruj się p. 2-7 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych». Po zagotowaniu się wody zabrzmi sygnał.

Ostrożnie otwórz pokrywę i włóż produkty do gotującej się wody, zamknij pokrywę do przytknięcia. Naciśnij przycisk «Start/Reheat». Rozpocznie się wykonanie ustawionego programu i wsteczne odliczanie czasu przygotowania. Następnie kieruj się p. 8-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

i Podczas przygotowywania niektórych produktów powstaje piana. Aby zapobiec ewentualnym jej wyciekom z misy, można otworzyć pokrywę kilka minut po włożeniu produktów do gotującej się wody.

Program «VACUUM»

Jest specjalnie przeznaczony do gotowania produktów w opakowaniu próżniowym. Domyślny czas przygotowania – 2 godziny 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut.

Program «SOUP»

Zalecany jest do przygotowywania różnych pierwszych dań oraz kompotów i innych napojów. Domyślny czas przygotowania – 1 godzina. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «YOGURT»

Przeznaczony jest do przygotowywania jogurtów i końcowej fermentacji ciasta. Domyślny czas przygotowania – 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna.

Program «BAKE»

Zalecany jest do przygotowania wypieków (keksów, biszkoptów, ciast). Domyślny czas przygotowania – 45 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

i Przy pieczeniu chleba zalecane jest odłączenie funkcji podgrzewania automatycznego na wszystkich etapach przygotowania.

Program «STEAM»

Zalecany jest do przygotowywania na parze mięsa i produktów mięsnych, dań dietetycznych, posiłków dla dzieci. Domyślny czas przygotowania zależy od wybranego podprogramu (ustawiany jest przez naciśnięcie przycisku «Select product»): «MEAT» – 40 minut, «FISH» – 25 minut, «VEGETABLES» – 30 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Do przygotowywania w danym programie używaj specjalnego naczynia o regulowanej pojemności (wchodzi w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody.
2. Wstaw wewnętrzna misę naczynia do przygotowywania na parze do zewnętrznej obryczy tak, aby występy na krawędziach misy trafiły do wpuśców. Na wewnętrznej stronie obryczy przewidziane są 2 zestawy wpuśców do regulowania wysokości i, odpowiednio, pojemności naczynia.
3. Wstaw naczynie do misy.
4. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem kulinarnym, równomiernie rozłóż je w naczyniu.
5. Następnie kieruj się p. 2-9 rozdziału «Ogólne zasady postępowania podczas korzystania z programów automatycznych».

Program «COOK/BEANS»

Zalecany jest do gotowania warzyw i strączkowych. Domyślny czas przygotowania – 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawianie czasu przygotowania w zakresie od 5 minut do 8 godzin z dokładnością ustawienia do 5 minut.

Program «REHEAT»

Zalecany jest do odgrzewania gotowych produktów. Urządzenie odgrzewa danie do 70-75°C i podtrzymuje je w stanie gorącym w ciągu 24 godzin. W programie przewidziane jest bezpośrednie odliczanie czasu przygotowania. W razie potrzeby odgrzewanie można przerwać ręcznie. Funkcja opóźnionego startu jest niedostępna.

1. Przełóż gotowe danie do misy. Wstaw misę do korpusu urządzenia, upewnij się, że ściśle przylega ona do elementu grzewczego. Zamknij pokrywę multicookera do przytknięcia. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
2. Naciśnij i przytrzymaj w ciągu kilku sekund przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Zapali się wskaźnik przycisku, zacznie się proces odgrzewania i bezpośrednio odliczanie czasu. Po zakończeniu działania programu zabrzmi sygnał. Urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.
3. Aby przerwać proces odgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Keep warm/Cancel» do usłyszenia sygnału dźwiękowego. Lampa kontrolna przycisku zgaśnie.

i Program «REHEAT» może utrzymywać produkt w stanie gorącym do 24 godzin, jednak nie zaleca się pozostawiania rozgrzanej potrawy na czas dłuższy niż 2-3 godziny, ponieważ to może doprowadzić do zmiany jej właściwości smakowych.

III. MOŻLIWOŚCI DODATKOWE

- Kończowa fermentacja ciasta
- Przygotowywanie fondue
- Smażenie na głębokim oleju
- Przygotowywanie twarogu, sera
- Pasteryzacja produktów płynnych
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej.

IV. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie wystygło.
- Używaj miękkiej szmatki i nieściernych środków do mycia naczyń. Radzimy czyścić urządzenie bezpośrednio po użyciu.

! *Zabronione jest używanie do czyszczenia substancji ściernych, gąbek o powłacie ścierniej i substancji agresywnych chemicznie. Zabronione jest zanurzenie korpusu urządzenia w wodzie lub umieszczanie go pod wodą bieżącą!*

- Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po przygotowywaniu zalecamy przygotować połowę cytryny w programie «STEAM – FISH», pozostawiając czas domyślny bez zmian.
- Misę i pokrywę aluminiową należy czyścić po każdym użyciu. Misę można myć w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wytrzyj zewnętrzną powierzchnię misy do sucha.
- Zawór parowy także zalecamy czyścić za każdym użyciu. Aby oczyścić zawór parowy, należy go ostrożnie wyjąć i całkowicie rozebrać, następnie dokładnie przepłukać wodą bieżącą i wysuszyć, złożyć w kolejności odwrotnej i wstawić na miejsce.
- Podczas przygotowywania jedzenia możliwe jest powstanie skropliny, które zbierają się w specjalnym wgłębieniu w korpusie urządzenia dookoła misy. Skropliny te można łatwo usunąć przy pomocy serwetki kuchennej lub ściereczki.

AbY zdjąć wewnętrzną pokrywę:

1. Otwórz pokrywę multicookera, na wewnętrznej stronie pokrywy naciśnij do środka 2 plastikowe ustalacze i rozłącz pokrywę. Przetrzyj powierzchnie obu pokryw wilgotną szmatką, a w razie potrzeby przemyj pokrywę zdejmoaną, z użyciem płynu do mycia naczyń.
2. Po oczyszczeniu wóz pokrywy do dolnych wpustów i połącz ją z pokrywą główną, naciśnij na górną część pokrywy wewnętrznej do przyknięcia. Wewnętrzna pokrywa powinna być szczelnie zamocowana.

AbY zdjąć zawór parowy, ostrożnie podajnij zewnętrzną osłonę za występ we wgłębieniu pokrywy do góry i do siebie. Obróć zawór, otwórz plastikowy zatrzask od strony wewnętrznej w kierunku strzałki i zdejmij osłonę wewnętrzną. Przemyj obie części zaworu i złóż go w odwrotnej kolejności. Aby zapobiec rozerwaniu się gumki zaworu, nie skręcaj i nie naciągaj jej podczas czyszczenia i zakładania **A3**.

V. PORADY ODNOŚNIE PRZYGOTOWYWANIA

Błędy podczas przygotowywania oraz sposoby ich usunięcia

W danym rozdziale przytoczone są typowe błędy, popełniane podczas przygotowywania jedzenia w multicookerach, przedstawione są ich możliwe przyczyny i sposoby rozwiązania.

DANIE NIE JEST CAŁKOWICIE GOTOWE

Możliwe przyczyny problemu	Sposoby rozwiązania
Niezamknięta lub zamknięta nieszczelnie pokrywa urządzenia, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby. Zamykaj pokrywę do przyknięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza, aby szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia i guma uszczelniająca na pokrywie wewnętrznej nie jest zniekształcona.
Misa ma zły kontakt z elementem grzewczym, dlatego temperatura przygotowywania była niewystarczająco wysoka.	Misa powinna być wstawiona do korpusu urządzenia równo, a jej dno szczelnie przylegać do tarczy grzewczej. Upewnij się, że w komorze roboczej multicookera nie ma przedmiotów postronnych. Nie dopuszczaj do zabrudzeń tarczy grzewczej.
Nieudany zestaw składników potrawy. Dane składniki nie nadają się do przygotowywania w wybrany sposób lub wybrany był niewłaściwy program gotowania.	Pożądanе jest używanie sprawdzonych (dostosowanych dla danego modelu urządzenia) przepisów kulinarnych. Korzystaj z przepisów kulinarnych, do których zrecenzowałaś masz zaufanie.
Składniki są pokrojone zbyt grubo, naruszone są ogólne proporcje produktów.	Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu gotowania powinny odpowiadać wybranemu przepisowi kulinarnemu.
Nieprawidłowo ustawiony (obliczony) czas przygotowywania. Wybrany wariant przepisu kulinarnego nie nadaje się do przygotowywania w danym multicookerze.	

Możliwe przyczyny problemu		Sposoby rozwiązania
Podczas przygotowywania na parze: w garnku jest za mało wody, aby zapewnić wystarczającą gęstość pary.		Obowiązkowo naleweJ do misy objętość wody, zalecaną w przepisie kulinarnym. Jeżeli masz wątpliwości, sprawdź poziom wody w procesie przygotowywania.
Podczas smażenia: Zbyt dużo oleju w misie. Nadmiar wilgoci w misie.		Dla zwykłego smażenia wystarczy, aby oleJ przykrywał dno misy cienką warstwą. Podczas smażenia na głębokim oleju kieruj się wskazówkami podanymi w przepisie. Nie zamykaj pokrywy multicookera podczas smażenia, jeżeli nie jest to zapisane w przepisie kulinarnym. Świeżo mrożone produkty przed smażeniem obowiązkowo należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Podczas gotowania: wygotowanie się bulionu podczas gotowania produktów o podwyższonej kwasności.		Niektóre produkty wymagają specjalnego przygotowania przed gotowaniem: mycia, obsmażenia itd. Kieruj się zaleceniami wybranego przepisu kulinarnego.
Podczas pieczenia: (ciasto jest niewypieczone);	W procesie fermentacji końcowej ciasto przyklepiło się do pokrywy wewnętrznej i zamknięł zawór wypuszczający parę.	Wkładaj do misy ciasto o mniejszej objętości.
	Włożyłeś do misy zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij wypiek z misy, przewróć i ponownie włóż do garnka, po czym kontynuuj przygotowywanie do gotowości. W przyszłości wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta do pieczenia.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błąd w wyborze typu produktu lub podczas ustawiania (obliczenia) czasu przygotowywania. Zbyt mała ilość składników.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich krojenia, proporcje, wybór programu i czasu przygotowywania powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Po przygotowaniu gotowe danie zbyt długo stało w trybie podgrzewania automatycznego.	Długotrwałe użycie funkcji podgrzewania automatycznego jest niepożądane. Jeżeli w Twoim modelu multicookera przewidziane jest wstępne odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej możliwości.

PODZAS GOTOWANIA PRODUKT WYGOTOWUJE SIĘ

Podczas gotowania kaszy na mleku wygotuje się mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków jego produkcji. Zalecamy używanie tylko mleka pasteryzowanego o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć wodą pitną.
Składniki przed gotowaniem nie przygotowane lub przygotowane nieprawidłowo (nieodkładnie umyte itd.). Nie były zachowane proporcje składników lub nieprawidłowo wybrany typ produktu.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom. Kasze zbożowe, mięso, rybę i owoce zawsze dokładnie myj, dopóki woda nie będzie czysta.
Produkt tworzy pianę	Należy dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotowywać posiłek przy otwartej pokrywie

DANIE PRZYPALA SIĘ

Misa była źle wyczyszczona po poprzednim przygotowywaniu jedzenia. Powłoka antyadhezyjna jest uszkodzona	Zanim rozpoczniesz gotowanie, upewnij się, że misa jest dobrze wyczyszczona i powłoka antyadhezyjna na niej nie jest uszkodzona.
Łączna objętość włożonej do misy zawartości jest mniejsza od zalecanej w przepisie kulinarnym.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego.
Ustawiony zbyt długi czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.

POL

Podczas smażenia: zapomnieliś nalać oleju do miski; nie mieszałeś lub za późno przewracałeś przygotowywane produkty.	Dla zwykłego smażenia nalej do miski trochę oleju – tak, aby pokrywał on cienką warstwą dno miski. Aby produkty obsmażyły się w misie równomiernie, należy je co pewien czas mieszać lub przewracać.
Podczas duszenia: w misie jest zbyt mało wilgoci.	Dodaj do miski więcej płynu. Podczas przygotowywania nie otwieraj pokrywy multicookera bez potrzeby.
Podczas gotowania: w misie jest za mało płynu (nie były zachowane proporcje składników).	Przestrzegaj prawidłowych proporcji płynu i składników twardych.
Podczas pieczenia: nienasmarowana olejem powierzchnia wewnętrzna miski przed rozpoczęciem pieczenia.	Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i ścianki miski masłem lub olejem (nie należy wlewać oleju do miski!).

PRODUKT UTRACIŁ SWOJĄ FORMĘ

Zbyt często mieszałeś produkt w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej, niż co 5–7 min
Ustawiony zbyt duży czas przygotowywania.	Zmniejsz czas przygotowywania lub skorzystaj z zaleceń przepisu kulinarnego, adaptowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK OKAZAŁ SIĘ WILGOTNY

Były użyte nieodpowiednie składniki, dające nadmiar wilgoci (soczyste warzywa lub owoce, mrożone jagody, śmietana itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem wypieku. Staraj się nie wybierać składników, zawierających zbyt wiele wilgoci lub używaj je w miarę możliwości w minimalnej ilości.
Przetrzymany gotowy wypiek w zamkniętym multicookerze.	Staraj się wyjmować wypiek z multicookera od razu po przygotowaniu. W razie potrzeby możesz na krótki okres czasu zostawić produkt w multicookerze przy włączonym auto podgrzewaniu.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Korzystaj ze sprawdzonego (adaptowanego do danego modelu urządzenia) przepisu kulinarnego. Dobór składników, sposób ich wstępnego przygotowania, proporcje powinny odpowiadać jego zaleceniom.
Ciasto długo stało z proszkiem do pieczenia.	
Nie przesiałeś mąki lub źle wymieszałeś ciasto.	
Był popełniony błąd podczas wkładania składników.	
Wybrany przepis kulinarny nie pasuje do wypiekania w danym modelu multicookera.	

Wszereg modelu multicookerów REDMOND w programach "STEW" i "SOUP" przy niewystarczającej ilości płynu w misie zadziała system zabezpieczenia przed przegrzaniem się urządzenia. W takim przypadku program gotowania zatrzymuje się i multicooker przechodzi do trybu podgrzewania automatycznego.

Zalecany czas przygotowywania różnych produktów na parze

Nº	Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
1	Poładwica wieprzowa / wołowa (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20 min / 30 min
2	Poładwica barania (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25 min
3	Filet kurczaka (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
4	Pulpeciki/kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10 min / 15 min
5	Ryba (filet)	500	500	10 min
6	Krewetki sałatkowe, oczyszczone, gotowane mrożone	500	500	5 min

Nº	Produkt	Waga, g / ilość	Ilość wody, ml	Czas przygotowywania, min
7	Ziemniaki (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15 min
8	Marchew (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35 min
9	Buraki (kostki 1,5 × 1,5 cm)	500	1500	1 godzina 10 min
10	Warzywa świeżo zamrożone	500	500	10 min
11	Jajka	3 szt.	500	10 min

i Należy uwzględnić, że są to zalecenia ogólne. Rzeczywisty czas może różnić się od zalecanych wartości w zależności od jakości konkretnego produktu oraz od Twoich predykcji.

Zalecenia, dotyczące użycia ustawień temperatury w programie «MULTICOOK»

Temperatura robocza	Zalecenia, dotyczące użycia (także zobacz książkę z przepisami kulinarnymi)
35°C	końcowa fermentacja ciasta, przygotowywanie octu
40°C	przygotowywanie jogurtów
45°C	zakwas
50°C	fermentacja
55°C	przygotowywanie pomadki
60°C	przygotowywanie zielonej herbaty, posiłków dla dzieci
65°C	gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
70°C	przygotowywanie ponczu
75°C	pasteryzacja, przygotowywanie białej herbaty
80°C	przygotowywanie grzanego wina
85°C	przygotowywanie twarogu lub potraw, wymagających dłuższego czasu przygotowywania
90°C	przygotowywanie czerwonej herbaty
95°C	przygotowywanie kasz na mleku.
100°C	przygotowywanie bez lub konfitur
105°C	przygotowywanie galarety mięsnej
110°C	sterylizacja
115°C	przygotowywanie syropu cukrowego
120°C	przygotowywanie gołonki
125°C	przygotowywanie duszonego mięsa
130°C	przygotowywanie zapiekank
135°C	obsmażanie gotowych potraw w celu uzyskania chrupiącej skórki
140°C	wędzenie
145°C	zapiekanie warzyw i ryb w folii aluminiowej
150°C	zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
155°C	pieczenie wyrobów z ciasta drożdżowego
160°C	smażenie drobiu
165°C	smażenie steków
170°C	smażenie w cieście, przygotowywanie nuggetsów i frytek

Tabela zbiorcza programów przygotowywania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia odnośnie użycia	Domyślny czas przygotowywania	Zakres czasu przygotowywania/dokładność ustawienia	Opóźniony start, godzin	Oczekiwanie na osiągnięcie parametrów roboczych	Podgrzewanie automatyczne
COOK/BEANS	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych.	40 min	5 min – 8 godzin / 5 min	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekankę, ciast z ciasta drożdżowego	45 min	10 min – 8 godzin / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT Smażenie mięsa	15 min	5 min – 2 godziny / 1 min			✓
	FISH Smażenie ryby	12 min				
	VEGETABLES Smażenie warzyw	18 min				
YOGURT	Przygotowywanie jogurtu	8 godzin	10 min – 12 godzin / 5 min	✓		
VACUUM	Gotowanie produktów w opakowaniu próżniowym	2 godziny 30 min	5 min – 12 godzin / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Przygotowywanie różnych dań z możliwością ustawienia temperatury od 35 do 170°C z dokładnością do 5°C	30 min	2 min – 1 godzina / 5 min 1 godzina – 15 godzin / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT Przygotowywanie na parze mięsa	40 min	5 min – 2 godziny / 5 min	✓	✓	✓
	FISH Przygotowywanie na parze ryb	25 min				
	VEGETABLES Przygotowywanie na parze warzyw	30 min				
PASTA	Przygotowanie makaronu z różnych gatunków pszenicy; gotowanie parówek, kotłundów i innych produktów	8 min	2 min – 1 godzina / 1 min		✓	✓
PILAF	Przygotowywanie różnych rodzajów pilawu	1 godzina	10 min – 2 godziny / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Przygotowywanie różnych kasz i garniturów Gotowanie kasz na sypko na wodzie.	35 min	5 min – 4 godziny / 1 min	✓		✓
SOUP	Przygotowywanie pierwszych dań	1 godzina	10 min – 8 godzin / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Przygotowywanie prażonego mleka, duszonego mięsa, golonki, galarety mięsnej, galarety	2 godziny 30 minut	10 min – 12 godzin / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT Duszenie mięsa	1 godzina	10 min – 12 godzin / 5 min	✓		✓
	FISH Duszenie ryb	35 min				
	VEGETABLES Duszenie warzyw	40 min				

i W programie «MULTICOOK» funkcja podgrzewania automatycznego jest dostępna w przypadku ustawienia temperatury od 75 do 170°C.

VI. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do multicookera REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company lub w sklepach oficjalnych dealerów.

VII. PRZED ZWRÓCENIEM SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Komunikat o błędzie na wyświetlaczu	Możliwe błędy	Usunięcie błędu
E1- E5	Błąd systemowy. Możliwe uszkodzenie płyty sterowania lub sterownika termicznego	Odcłąć urządzenie od źródła zasilania, niech wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę. Jeżeli przy ponownym włączeniu multicookera problemu nie udało się usunąć, zwróć się do autoryzowanego centrum serwisowego

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą i elementem grzewczym znalazł się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w korpusie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odcłąć urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

i UWAGA! W razie jakiegokolwiek awarii pracy aplikacji mobilnej Ready for Sky, zwrócenie się do centrum serwisowego jest obowiązkowe. Skontaktuj się z REDMOND za pośrednictwem infolinii i skorzystaj z bezpłatnej porady naszych specjalistów w celu usunięcia błędów i/lub awarii pracy Ready for Sky. Propozycje i prace aplikacji mobilnej będą uwzględnione podczas kolejnej aktualizacji. Dane kontaktowe REDMOND znajdziesz na stronie www.redmond.company. Pomoc uzyskasz także korzystając z formularza kontaktowego, dostępnego na stronie internetowej.

Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utyliczanie sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanymi (starymi) urządzeniami nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczyć je do specjalnych punktów odbiorczych. Jednocześnie Twój wkład w prawidłową utylizację niniejszego produktu przyczynia się do oszczędnego wykorzystywania zasobów naturalnych oraz przyczynia się do nieprzedostawiania się do środowiska naturalnego potencjalnie niebezpiecznych substancji.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.


Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.

Bluetooth jest zastrzeżonym znakiem towarowym SIG, Inc.

App Store jest znakiem usługowym Apple Inc. zastrzeżonym w Stanach Zjednoczonych i innych krajach.

Google Play jest zastrzeżonym znakiem towarowym Google Inc.

POL

 Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.


Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Το παρόν προϊόν είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες. Η βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη ανάρμοστη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρείται παράβαση των όρων της ορθής χρήσης του προϊόντος. Σε αυτή την περίπτωση, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).


- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο με τη γειωμένη πρίζα – είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία από ηλεκτροπληξία. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει γείωση.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Κατά τη λειτουργία το περίβλημα της συσκευής, το μπολ / πιάτο για ψήσιμο και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Προσέξτε! Χρησιμοποιήστε τα γάντια του φούρνου. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, μην σκύβετε πάνω από την συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.

- Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέξτε να μην λυγίζεται ή περιστρέφεται το καλώδιο, να μην αγγίζει αιχμηρά αντικείμενα, γωνιές και τις άκρες των επίπλων.

 **ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:** τυχαία βλάβη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες, οι οποίες δεν αντιστοιχούν στην εγγύηση, καθώς και μπορεί να προκαλέσει

ένα ηλεκτρικό σοκ. Πρέπει οπωσδήποτε να αντικαταστασήσετε το κατεστραμμένο ηλεκτρικό καλώδιο στο κέντρο επισκευών.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Απαγορεύεται να αγγίζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής σε νερό και να το τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντή-

ρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστυρένιο, κλπ) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	SkyCooker RMC-M800S-E
Ισχύς	900 W
Τάση	220-240 V, 50/60 Hz
Χωρητικότητα του μπουλ	5 λ
Επίστρωση του μπουλ	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη	LED
3D-ζεσταμα	υπάρχει
Αριθμός προγραμμάτων	48 (20 αυτόματα, 28 χειριστής ρύθμισης)
Βαλβίδα ατμού	αποσπώμενη
Εσωτερικό καπάκι	αποσπώμενο
Πρωτόκολλο μετάδοσης δεδομένων	Bluetooth v4.0
Υποστήριξη σε λειτουργικά συστήματα	iOS, Android
Μεγέθη	400 × 295 × 265 mm
Βάρος καθαρό	4,5 χλγρ

Αυτόματα προγράμματα

1. MULTICOOK	9. STEW – FISH (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΨΑΡΙ)
2. RICE/GRAIN (ΡΥΖΙ/ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ)	10. STEW – VEGETABLES (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)
3. SLOW COOK (ΣΙΓΑΝΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	11. PASTA (ΠΑΣΤΑ)
4. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)	12. VACUUM (ΚΕΝΟ)
5. FRY – MEAT (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΚΡΕΑΣ)	13. SOUP (ΣΟΥΠΙΑ)
6. FRY – FISH (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΨΑΡΙ)	14. YOGURT (ΓΙΑΟΥΡΤΙ)
7. FRY – VEGETABLES (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)	15. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
8. STEW – MEAT (ΣΙΓΑΝΟ ΒΡΑΣΙΜΟ – ΚΡΕΑΣ)	16. STEAM – MEAT (ΑΤΜΟΣ – ΚΡΕΑΣ)
	17. STEAM – FISH (ΑΤΜΟΣ – ΨΑΡΙ)

GRE

18. STEAM – VEGETABLES (ΑΤΜΟΣ – ΛΑΧΑΝΙΚΑ)

19. COOK/BEANS (ΒΡΑΣΙΜΟ/ΟΣΠΡΙΑ)
20. REHEAT (ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ)

Λειτουργίες

Αυτόματο ζέσταμα έως 24 ώρες
 Προκαταρκτική απενεργοποίηση αυτόματου ζεστάματος υπάρχει
 Καθυστερήση έναρξης έως 24 ώρες
 Προστασία – μπλοκάρισμα πίνακα διαχείρισης υπάρχει

Περιλαμβανεί

Πολυσκευός 1 τεμ.	Κουτάλα 1 τεμ.
Μπολ 1 τεμ.	Σπατουλα 1 τεμ.
Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα 1 τεμ.	Βιβλίο συνταγές 1 τεμ.
Καλάθι με αποστώμενη λαβίδα για τηγάνισμα στο λάδι 1 τεμ.	Οδηγίες χρήσης 1 τεμ.
Δοχείο για μέτρηση 1 τεμ.	Φυλλάδιο εγγύησης 1 τεμ.
	Καλώδιο ρεύματος 1 τεμ.

i Ο παραγωγός έχει δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο ντζάιν, σύνολο και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στην πορεία βελτίωσης της παραγωγής του, χωρίς επιπρόσθετη ενημέρωση για τις αλλαγές αυτές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

Περιγραφή της συσκευής A1

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Καπάκι της συσκευής | 9. Σπατουλα |
| 2. Αποστώμενο εσωτερικό καπάκι | 10. Κουτάλα |
| 3. Μπολ | 11. Δοχείο για μέτρηση |
| 4. Πλήκτρο για άνοιγμα καπακιού | 12. Δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα |
| 5. Πίνακας διαχείρισης με οθόνη | 13. Καλάθι για τηγάνισμα στο λάδι |
| 6. Σώμα | 14. Καλώδιο ρεύματος |
| 7. Λαβίδα για μεταφορά | |
| 8. Αποστώμενη λαβίδα ατμού | |

Πίνακας Διαχείρισης A2

1. Πλήκτρο «Keep warm/Cancel» («Αυτόματο ζέσταμα/Ακύρωση») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση λειτουργίας ζεστάματος, έναρξη προγράμματος «REHEAT», διακοπή λειτουργίας προγράμματος μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένων ρυθμίσεων.
2. Πλήκτρο «Menu» («Μενού») — επιλογή αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.
3. Πλήκτρο — μπλοκάρισμα του πίνακα διαχείρισης.
4. Πλήκτρο «←» — μείωση χρόνου μαγειρέματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
5. Πλήκτρο «Timer/Time delay» («Χρονόμετρο/Καθυστερήση έναρξης») — επιλογή κατάστασης ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
6. Πλήκτρο «+» — αύξηση χρόνου μαγειρέματος, χρόνος καθυστέρησης έναρξης ή θερμοκρασίας (στο πρόγραμμα «MULTICOOK»).
7. Πλήκτρο «Select products» («Επιλογή προϊόντος») — επιλογή είδους προϊόντος στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
8. Πρόγραμμα «Multicook/°C» — επιλογή προγράμματος «MULTICOOK».
9. Πλήκτρο «Start/Reheat» («Έναρξη/ Αναθέρμανση») — ενεργοποίηση επιλεγμένου προγράμματος μαγειρέματος, προκαταρκτική απενεργοποίηση λειτουργίας αυτόματου ζεστάματος.
10. Οθόνη.

Δείκτες οθόνης A2

- A. Προγράμματα μαγειρέματος.
- B. Είδη προϊόντων στα προγράμματα «FRY», «STEW», «STEAM».
- C. Επιλογή θερμοκρασίας.

- D. Αξία θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- E. Επιλογή χρόνου μαγειρέματος, ένδειξη κατάστασης μαγειρέματος.
- F. Επιλογή χρόνος καθυστέρησης έναρξης, ένδειξη κατάστασης καθυστέρησης έναρξης.

I. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλετε προσεκτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της από το κουτί. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα.

⚠ Να διατηρηθούν οπωσδήποτε οι προειδοποιητικές ετικέτες, αυτοκόλλητες-δείκτες (εάν υπάρχουν) και την ετικέτα με σειρά με αριθμό του προϊόντος στο κορμί της! Απουσία του αριθμού σειράς το προϊόν τερματίζει αυτόματα τα δικαιώματά σας για την εγγύηση.

Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.

Σκουπίστε το κορμί της συσκευής με υγρό πανί και να πλύνετε το μπολ, στεγνώστε. Προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε ξένη οσμή κατά την πρώτη χρήση της συσκευής να κάνετε λεπτομερή καθαρισμό (βλ. «Καθαρισμός της συσκευής»).

Εγκαταστήστε τη συσκευή σε μια σταθερή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη λαβίδα ατμού να μην βλάψει την ταπεσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά που ενδέχεται να επηρεαστούν από υψηλή υγρασία και θερμοκρασία.

Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη του πολυβράστη-χύτερα ταχυτήτας δεν έχουν υποστεί ζημίες, βλάβη και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του στοιχείου θέρμανσης δεν πρέπει να βρίσκονται ξένα αντικείμενα.

STOP Προσοχή! Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπολ ή άδειο μπολ — σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φθείρουν την αντικαταστατική επίστρωση. Πριν από το τηγάνισμα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπολ.

II. ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΣΚΕΥΟΥΣ

Με την τεχνολογία Ready for Sky


Με την τεχνολογία Ready for Sky μπορείτε να χρησιμοποιείτε την ομώνυμη εφαρμογή λογισμικού για να ελέγχετε την συσκευή από απόσταση, από ένα smartphone ή tablet.


1. Κατεβάστε την εφαρμογή από το App Store ή το Google Play (αναλόγως του λειτουργικού συστήματος που έχετε εγκατεστημένο) στο smartphone ή το tablet σας.
2. Ενεργοποιήστε το Bluetooth v4.0 στην κινητή συσκευή σας.
3. Ανοίξτε την εφαρμογή Ready for Sky, δημιουργήστε έναν λογαριασμό και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
4. Ανοίξτε και ενημερώστε την λίστα των διαθέσιμων συσκευών για να συνδέσετε την κινητή συσκευή σας.
5. Από την λίστα των διαθέσιμων συσκευών, επιλέξτε αυτή που θέλετε να συνδέσετε. Το όνομα της συσκευής είναι ίδιο με τον αριθμό του μοντέλου. Μπορείτε να ορίσετε ένα νέο όνομα ή να σταματήσετε την εγκατάσταση από προεπιλογή.
6. Επαληθεύστε την σύνδεση της επιλεγμένης συσκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη της κινητής συσκευής. Εάν συνδέεται, στην οθόνη του πολυμάγειρα θα εμφανίζονται εναλλάξ τα σύμβολα και .

i Για την εξασφάλιση της σταθερής σύνδεσης το κινητό πρέπει να βρίσκεται 15 μέτρα πιο μακριά από τη συσκευή.

Η διαχείριση της συσκευής γίνεται μέσω του ασύρματου δικτύου. Οι οδηγίες εγκατάστασης του προγράμματος R4SGateway είναι διαθέσιμες στο link: www.readyforsky.com/r4sgateway


Μπλοκάρισμα πίνακα διαχείρισης

Πολυσκεύος REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E είναι εξοπλισμένο με λειτουργία μπλοκάριασμα του πίνακα διαχείρισης από μην επιθυμητή χρήση («προστασία από παιδιά»). Για ενεργοποίηση προστασίας πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα. Θα αντήξει ο δείκτης του πλήκτρου και όλα τα άλλα πλήκτρα του πίνακα διαχείρισης θα πάθουν να αναπάνε στο άγγιγμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή - στην κατάσταση αναμονής, κατά τη ρύθμιση προγράμματος ή μετά από την έναρξη λειτουργίας του.

Για ξεμπλοκάρισμα του πίνακα διαχείρισης πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο  μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.


Ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη

Πολυσκεύος REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E έχει ενεργειακά ανεξάρτητη μνήμη. Κατά σύντομες διακοπές ρεύματος η συσκευή θα διατηρήσει τις ρυθμίσεις και θα ξαναρχίσει τη λειτουργία σ' εκείνο το στάδιο όπου η λειτουργία διακόπηκε.

 Εάν το ρεύμα έχει κλείσει για πολύ καιρό και δεν είναι δυνατή ή επιθυμητή η συνέχεια της διαδικασίας μαγειρέματος, απουσιάζει η συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Κατά την επόμενη σύνδεση για ακύρωση των ρυθμίσεων πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη μήνυμα «----».


Καθυστερήση έναρξης του προγράμματος

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης επιτρέπει να ρυθμίσετε την περίοδο, μετά από την οποία το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (υπολογίζοντας και το χρόνο λειτουργίας του προγράμματος). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο στο 24 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

 Πρέπει να υπολογίζετε ότι ο χρόνος καθυστέρησης έναρξης πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει άμεσα μόλις πατήσετε το πλήκτρο «Start/Reheat».

Για να βάλετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης (εκτός από το πρόγραμμα «MULTICOOK»):

1. Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο «Menu».
2. Πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay», αν χρειάζεται, αλλάξτε το χρόνο μαγειρέματος. Ξαναπατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο δείκτης «Time delay» και χρόνος καθυστέρησης (χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, υπολογίζοντας και το χρόνο καθυστέρησης).
3. Πατώντας τα πλήκτρα «←» και «→», μειώστε ή αυξήστε το χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε ανάλογο πλήκτρο.

 Για το χρόνο μαγειρέματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» βλ. ανάλογο κεφάλαιο κάτω.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα αυτόματα προγράμματα, εκτός από τα προγράμματα «FRY» και «PASTA».

Κατά τη ρύθμιση χρόνου καθυστέρησης έναρξης πρέπει να έχετε υπόψη ότι η μέτρηση χρόνου στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνο αφού το πολυσkeύος θα φτάσει κατάλληλη θερμοκρασία εργασίας (αφού βράσει το νερό).

 Δεν συστήνεται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης εάν η συσκευή περιέχει ευπαθή προϊόντα.


Αυτόματο ζέσταμα

Η παρούσα λειτουργία ανοίγει αυτόματα αμέσως μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος (εκτός από το πρόγραμμα «YOGURT») και μπορεί να διατηρεί τη θερμοκρασία έτοιμου πιάτου στα όρια 70-75°C στη διάρκεια 24 ωρών. Όταν αυτόματο ζέσταμα είναι στη λειτουργία, φωτίζεται ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου μαγειρέματος σ' αυτή την κατάσταση.



Αν χρειάζεται, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το αυτόματο ζέσταμα, πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».

Για προκαταρκτική απουσίωση της παρούσας λειτουργίας κατά τη διάρκεια του προγράμματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat», μέχρι να σβήσει ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel». Για να ξαναοίσετε το αυτόματο ζέσταμα, ξαναπατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat» (θα ανάψει ο δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel»).

Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων (εκτός από τα προγράμματα «MULTICOOK» και «REHEAT»)


 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βρασμό του νερού (για παράδειγμα, όταν το μαγείρεμα των προϊόντων), ΜΗΝ τοποθετείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο δεν ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ να χρησιμοποιηθεί για το βρασμό του νερού του προγράμματος «BAKE», «FRY».

 Για χρήση των προγραμμάτων «MULTICOOK» και «REHEAT» κοιτάξτε στα σχετικά κεφάλαια.

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) κατάλληλα υλικά σύμφωνα με συνταγή, βάλε τα στο μπλάνο. Φροντίστε να βρίσκονται όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου υγρού, κάτω από το μείστο επιπέδο στον κλίμακα στην εσωτερική επιφάνεια του μπλάνο.
 2. Βάλτε το μπλάνο στο σώμα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμαντικό στοιχείο.
 3. Κλείστε το καπάκι του πολυσkeύος μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
 -  Προσοχή! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό.
 4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος, στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης ανάλογου προγράμματος και χρόνος μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή. Στα προγράμματα «FRY», «STEW» και «STEAM», πατώντας το πλήκτρο «Select product», επιλέξτε το είδος του προϊόντος, στην οθόνη θα ανάψει ανάλογο δείκτης — «MEAT», «FISH» ή «VEGETABLES» — και χρόνος μαγειρέματος, ρυθμισμένος από προεπιλογή. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.
 5. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης.
 6. Πατήστε και κρατήστε για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ανάψουν ο δείκτης των πλήκτρων «Start/Reheat» και «Keep warm/Cancel». Θα ξεκινήσει διαδικασία μαγειρέματος και αντίστροφη μέτρηση χρόνου λειτουργίας του προγράμματος.
 7. Πατώντας και κρατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος, μπορείτε εκ των προτέρων να απουσιάζετε το αυτόματο ζέσταμα (δείκτης του πλήκτρου «Keep warm/Cancel» θα σβήσει). Ξαναπατώντας το πλήκτρο «Start/Reheat» θα ξανασυνδέσετε αυτή τη λειτουργία.
 8. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος θα ενημερωθείτε με το ηχητικό σήμα. Μετά, ανάλογο με τις ρυθμίσεις, η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αυτόματος ζεστάματος (στην οθόνη θα απεικονίζεται άμεση μέτρηση χρόνου αυτής της λειτουργίας) ή στην κατάσταση αναμονής.
 9. Για διακοπή μαγειρέματος, ακύρωση επιλεγμένου προγράμματος ή απενεργοποίηση αυτού του ζεστάματος πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel».
-  Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο που συνοδεύει την πολυχήτρα REDMOND RMC-M800S-E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαιτέρως για αυτό το μοντέλο.

Για αλλαγή χρόνου μαγειρέματος:

1. Μετά από την επιλογή προγράμματος μαγειρέματος πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα ανάψει ο δείκτης «Timer», και οι αριθμοί που αντιστοιχούν στο χρόνο, θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
2. Πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-» ρυθμίστε το απαιτούμενο χρόνο. Για γρήγορη αλλαγή αξίας κρατήστε το πλήκτρο πατημένο.
3. Μετά από την ολοκλήρωση της ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος (οι αριθμοί στην οθόνη συνεχίζουν να αναβοσβήνουν) περάστε στο επόμενο βήμα. Για ακύρωση προηγουμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel», μετά βάλτε όλο το πρόγραμμα μαγειρέματος από την αρχή.

 Κατά τη χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος να λαμβάνετε υπόψη τα επιτρεπόμενα όρια και βήμα ρύθμισης που προβλέπονται από το πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε μερικά προγράμματα μέτρηση χρόνου μαγειρέματος ξεκινάει αφού η συσκευή θα φτάσει θερμοκρασία εργασίας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα σχεδόν όλων των φαγητών με ρυθμισμένες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας (από 35 έως 170°C, βήμα ρύθμισης 5°C) και χρόνου μαγειρέματος (από 2 λεπτά έως 15 ώρες, βήμα αλλαγής – 1 λεπτό για χρόνο μέχρι 1 ώρα και 10 λεπτά – για χρόνο πάνω από 1 ώρα).

i Λειτουργία αυτόματου ζεσάματος στο πρόγραμμα «MULTICOOK» δεν μπορεί να εκκινήσει εάν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κάτω από 75°C.

1. Ακολουθήστε σημ. 1-3 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».
2. Πατήστε το πλήκτρο «Multicook/C». Στην οθόνη θα εμφανιστεί αξία θερμοκρασίας μαγειρέματος (από προεπιλογή - 100°C). Πατώντας τα πλήκτρα «←» ή «→», μπορείτε να ρυθμίσετε την αξία της θερμοκρασίας.
3. 2-3 δευτερόλεπτα μετά από τη ρύθμιση θερμοκρασίας στην οθόνη θα ανάψει δείκτης «Timer» και θα αρχίσουν να αναβοβλίζουν αριθμοί χρόνου μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένος από προεπιλογή (30 λεπτά).

i Εάν δεν προλάβετε να ρυθμίσετε επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα, μετά να επαναλάβετε τη ρύθμιση από την αρχή.

4. Πατώντας τα πλήκτρα «←» ή «→», μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Για γρήγορη αλλαγή πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
5. Αν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Πατήστε το πλήκτρο «Timer/Time delay». Στην οθόνη θα εμφανιστεί δείκτης «Time delay» και χρόνος που έμεινε μέχρι την ολοκλήρωση μαγειρέματος μαζί με το χρόνο καθυστέρησης έναρξης. Αλλάξτε το χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα «←» ή «→». Για γρήγορη αλλαγή αξίας πατήστε και κρατήστε το ανάλογο πλήκτρο.
6. Μετά ακολουθήστε σημ. 6-8 κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

STOP Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTICOOK για βραστό νερό (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

Πρόγραμμα «RICE/GRAIN»

Προορίζεται για μαγείρεμα ρυζιού και εύθρυπτων δημητριακών, όπως επίσης για μαγείρεμα γαρνιτούρων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 35 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Προορίζεται για μαγείρεμα ψητού γάλακτος, κρέατος κατασάrolας, κοτιού, πηχτής. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Προορίζεται για μαγείρεμα πιλαφιού με κρέας, ψάρι ή λαχανικά. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Προορίζεται για ηγνάσιμα κρέατος και κρεατινών, ψαριού και θαλασσινών, όπως επίσης και των λαχανικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 15 λεπτά, «FISH» — 12 λεπτά, «VEGETABLES» — 18 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Πρόγραμμα «STEW»

Προορίζεται για σιγαρό βράσιμο κρέατος και κρεατινών, ψαριού, θαλασσινών και λαχανικών, όπως επίσης για μαγείρεμα πηχτών και άλλων φαγητών που απαιτούν πολυχρόνη επεξεργασία. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 1 ώρα, «FISH» — 35 λεπτά, «VEGETABLES» — 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PASTA»

Προορίζεται για μαγείρεμα πάστων, βράσιμο αυγών, λουκανίκων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 2 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα ρύθμισης 1 λεπτό. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης απουσιάζει.

Βάλτε νερό στο μπλ. Προσέξτε το επίπεδο του νερού να είναι χαμηλότερο από το μέγιστο σημείο στην εσωτερική επιφάνεια του μπλ. Ακολουθήστε σημ. 2-7 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων». Αφού βράσει το νερό θα ακούσετε ηχητικό σήμα. Ανοίξτε με προσοχή το καπάκι και βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό, κλείστε το καπάκι μέχρι το κλικ. Πατήστε το πλήκτρο «Start/Reheat». Θα ξεκινήσει εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και αντίστροφη μέτρηση χρόνου μαγειρέματος. Ακολουθήστε σημ. 8-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

i Κατά το μαγείρεμα μερικών προϊόντων δημιουργείται ατμός. Για να μην χυθεί ο ατμός από το μπλ, μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι μετά από μερικά λεπτά αφού βάλτε τα προϊόντα στο βραστό νερό.

Πρόγραμμα «VACUUM»

Προορίζεται για βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 2 ώρες 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα ρύθμισης 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «SOUP»

Προορίζεται για μαγείρεμα διάφορων σουπών, όπως επίσης κομποστών και αναψυκτικών. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 1 ώρα. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT»

Προορίζεται για μαγείρεμα γιαουρτιών και ανέβασμα ζύμης. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 8 ώρες. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα 5 λεπτά. Η λειτουργία αυτόματου ζεσάματος δεν εφαρμόζεται.

Πρόγραμμα «BAKE»

Προορίζεται για ψήσιμο αρτοποιημάτων (κέικ, μπισκότων, πίτων). Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 45 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 10 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

i Κατά το ψήσιμο ψιμιού συμβουλεύεται να απενεργοποιείτε τη λειτουργία αυτόματου ζεσάματος σε όλα τα στάδια μαγειρέματος.

Πρόγραμμα «STEAM»

Το πρόγραμμα προορίζεται για μαγείρεμα στον ατμό κρέατος και κρεατινών προϊόντων, πιάτων διαίτας, φαγητών παιδικής διατροφής. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή εξαρτάται επιλεγμένο πρόγραμμα (ρυθμίζεται με το πλήκτρο «Select product»): «MEAT» — 40 λεπτά, «FISH» — 25 λεπτά, «VEGETABLES» — 30 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Για μαγείρεμα σ' αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό δοχείο με ρυθμιζόμενη χωρητικότητα (συμπεριλαμβάνεται στο σετ):

1. Βάλτε στο μπλ 600-1000 ml νερό.
2. Βάλτε το εσωτερικό μπλ του δοχείου για μαγείρεμα στον ατμό μέσα στην εξωτερική ζάντα για να μπουν οι προεχόμες στις άκρες του μπλ στις αύλακες. Στο εσωτερικό μέρος της ζάντας υπάρχουν 2 σειρές αυλακών για ρύθμιση επιπέδου και αντίστοιχα χωρητικότητας του δοχείου.
3. Τοποθετήστε το δοχείο στο μπλ.
4. Μετρήστε και ετοιμάστε τα προϊόντα σύμφωνα με συνταγή, βάλτε τα ίσια στο δοχείο.
5. Ακολουθήστε σημ. 2-9 του κεφαλαίου «Γενική διαδικασία κατά τη χρήση αυτόματων προγραμμάτων».

Πρόγραμμα «COOK/BEANS»

Προορίζεται για βράσιμο λαχανικών και οσπρίων. Ο χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή είναι 40 λεπτά. Δύναται χειριστή ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος από 5 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα ρύθμισης 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «REHEAT»

Προορίζεται για αναθέρμανση έτοιμων πιάτων. Το πρόγραμμα ζεσταίνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και το διατηρεί σε ζεστή κατάσταση στη διάρκεια 24 ωρών. Αν χρειάζεται, μπορείτε να διακόψετε την αναθέρμανση χειροκίνητα.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν εφαρμόζεται.

1. Βάλτε το έτοιμο φαγητό στο μπλ. Τοποθετήστε το μπλ στο σώμα της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι αγγίζει καλά το θερμογάντιο στοιχείο. Κλείστε το καπάκι του πολυσκευούς μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
2. Πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι να ακούσετε ηχητικό σήμα. Θα ανήσει δείκτης του πλήκτρου, θα εκκινήσει διαδικασία αναθέρμανσης και άμεση μέτρηση χρόνου. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος θα ακουστεί ηχητικό σήμα. Η συσκευή θα περάσει στην κατάσταση αναμονής.
3. Για να διακόψετε τη διαδικασία αναθέρμανσης, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο «Keep warm/Cancel» μέχρι το ηχητικό σήμα. Ο δείκτης του πλήκτρου θα σβήσει.



Το πρόγραμμα «REHEAT» μπορεί να διατηρεί το προϊόν ζεστό έως 24 ώρες, αλλά δεν συμβουλεύεται να αφήνετε φαγητό ζεστό πάνω από 2-3 ώρες επειδή μπορεί να επηρεάσει τις γευστικές του ιδιαιτερότητες.

III. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

- Ανέβασμα ζύμης
- Μαγείρεμα φοντύ
- Τηγάνισμα στο λάδι
- Μαγείρεμα μυζήθρας, τυριού
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Στείρωση σκευών και αντικειμένων προσωπικής χρήσης

IV. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα είναι πρόλαβε να κρυσώσει.
 - Χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και μη αποξεστικά απορρυπαντικά πιάτων. Συστήνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.
- !** Κατά τον καθαρισμό απαγορεύεται χρήση αποξειστικών υλικών, σφουγγαριών με αποξειστική επιφάνεια και χημικά επιθετικών ουσιών. Απαγορεύεται να βουτάτε το σώμα της συσκευής στο νερό ή να το βάζετε κάτω από τη βρύση!
- Πριν από την πρώτη χρήση ή για απόδμηση μετά από τη χρήση συμβουλευόμε να βράσετε μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM – FISH», χωρίς να αλλάζετε το χρόνο από προεπιλογή.
 - Το μπλ και το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να καθαρίζονται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό του μπλ μπορείτε να χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων. Μετά από την ολοκλήρωση καθαρισμού σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του μπλ να είναι απολύτως στεγνή.
 - Η βαλβίδα ατμού επίσης πρέπει να καθαρίζεται μετά από την κάθε χρήση. Για καθαρισμό βαλβίδας ατμού βγάλτε με προσοχή και αποσυαρμολογήστε τη βαλβίδα, καθαρίστε την καλά στο νερό και στεγνώστε, συναρμολογήστε ξανά και τοποθετήστε στη θέση της.
 - Κατά το μαγείρεμα μπορεί να δημιουργηθεί συμπύκνωμα, το οποίο συγκεντρώνεται στην ειδική εσοχή στο σώμα της συσκευής γύρω από το μπλ. Το συμπύκνωμα μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα με ένα πανί ή μια πετσέτα.

Για να βγάλετε εσωτερικό καπάκι:

1. Ανοίξτε το καπάκι του πολυσκευούς, στην εσωτερική μεριά του καπακιού πατήστε προς το κέντρο 2 πλαστικά κλειδώματα μέχρι να αποσυνδεθεί το καπάκι. Σκουπίστε τις επιφάνειες των δύο καπακιών με βρεγμένο πανί, αν χρειάζεται, καθαρίστε με νερό το αποστρώσιμο καπάκι, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων.
2. Μετά από τον καθαρισμό τοποθετήστε το καπάκι στις κάτω εσοχές και συνδυάστε το με το κύριο καπάκι, πατήστε το πάνω μέρος του εσωτερικού καπακιού μέχρι το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι πρέπει να κλειδωθεί καλά.

Για να βγάλετε τη βαλβίδα ατμού, τραβήξτε με προσοχή το εξωτερικό κάλυμμα από την προεξοχή στο καπάκι προς τα πάνω. Αναποδογυρίστε τη βαλβίδα, ανοίξτε το πλαστικό κλειδίωμα στην εσωτερική επιφάνεια στην κατεύθυνση βέλους και αφαιρέστε το κάλυμμα. Καθαρίστε τα δύο μέρη της βαλβίδας και συναρμολογήστε την. Για να μην στάσει το λάστιχο, μην στρίβετε και μην τραβάτε το κατά το καθαρισμό και την τοποθέτηση **A3**.

V. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη κατά το μαγείρεμα και τρόποι της εξάλειψής τους

Στο παρόν κεφάλαιο είναι συγκεντρωμένα τα πιο συχνά λάθη τα οποία γίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος του φαγητού στο πολυσκευούς, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και το πώς να τα αντιμετωπίζετε.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΔΕΝ ΕΊΝΑΙ ΈΤΟΙΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Πως τα αντιμετωπίζουμε
Εξήσαστε να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή δεν την έχετε κλείσει καλά με αποτέλεσμα η θερμοκρασία δεν ήταν αρκετά ψηλή.	Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε καπάκι του πολυσκευούς αν δεν είναι απαραίτητο. Να κλείνετε το καπάκι μέχρι να ακουστεί το κλικ. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο να κλείσει το καπάκι και το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι δεν είναι διαμορφωμένο.
Το μπλ και το θερμογάντιο στοιχείο δεν έχουν άμεση επαφή, για το λόγο αυτό η θερμοκρασία δεν είναι αρκετά ψηλή.	Το μπλ πρέπει να είναι τοποθετημένο στο σώμα της συσκευής ίσια, πατώντας στο θερμογάντιο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στο πολυσκευούς δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνω ο θερμογάντιος δίσκος.
Η επιλογή των υλικών δεν ήταν σωστή. Αυτά τα υλικά δεν ταιριάζουν για μαγείρεμα με το επιλεγμένο τρόπο ή επιλέγατε λάθος πρόγραμμα μαγειρέματος. Τα υλικά είναι κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, δεν τηρήσατε τις σωστές αναλογίες των προϊόντων. Δεν έχετε ρυθμίσει σωστά (δεν μετρήσατε) το χρόνο μαγειρέματος. Η επιλεγμένη συνταγή δεν ταιριάζει για μαγείρεμα στο παρόν πολυσκευούς.	Να χρησιμοποιείτε δοκιμασμένες (που είναι για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιήστε τις συνταγές τις οποίες μπορείτε να πιστώσετε. Η επιλογή των υλικών, ο τρόπος κοπής τους, αναλογίες, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να αντιστοιχούν τη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: στο μπλ είναι πολύ λίγο νερό για να εξασφαλιστεί αρκετά ηχητός ατμός.	Να βάζετε το νερό μέσα στο μπλ όπως συμβουλεύει η συνταγή. Εάν έχετε αμφιβολίες, ελέγξτε το επίπεδο νερού στη διάρκεια του μαγειρέματος.
Κατά το τηγάνισμα: Έχετε βάλει πολύ λάδι στο μπλ. Στο μπλ περισσεύει το υγρό.	Κατά το τηγάνισμα είναι αρκετό το λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπλ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής. Μην κλείνετε το καπάκι του πολυσκευούς κατά το τηγάνισμα εάν δεν λέει αυτό η συνταγή. Κατεμυμμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα πρέπει να αποψυχθούν
Κατά το βράσιμο: εξατμίζεται ο ζωμός όταν βράζετε προϊόντα με υψηλή οξύτητα.	Ορισμένα προϊόντα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξεπλύνωμα, επαφρό τηγάνισμα κλπ. Ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής.

GRE

Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν είναι έψησε):	Κατά το φούσκωμα η ζύμη κόλλησε στο καπάκι και έκλεισε τη βαλβίδα εξόδου ατμού.	Να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ.
	Έχετε βάλει πολύ ζύμη στο μπουλ.	Να βγάλετε το ψωμί από το μπουλ, αναποδογυρίστε και ξαναβάλτε στο μπουλ, συνεχίστε να μαγειρεύετε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Την επόμενη φορά να βάζετε λιγότερη ζύμη στο μπουλ.

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΑΡΑΒΡΑΣΕ

Έχετε κάνει λάθος κατά την επιλογή του είδους προϊόντος ή κατά τη ρύθμιση (υπολογισμό) χρόνου μαγειρέματος. Πολύ μικρό μέγεθος των συστατικών.	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (αυστημένη για το δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος κοπής τους, αναλογίες των προϊόντων, επιλογή του προγράμματος και του χρόνου μαγειρέματος πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή.
Μετά από το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό πολύ ώρα ήταν στο αυτόματο ζέσταμα.	Δεν συστήνουμε να χρησιμοποιείτε αυτόματο ζέσταμα για πολύ ώρα. Εάν το μοντέλο του πολυσκεύους σας προβλέπει προκαταρκτική αποσύνδεση αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να επιφωληθείτε αυτή τη δυνατότητα

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού γάλακτος εξατμίστηκε το γάλα	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τον τύπο και από τους όρους παραγωγής του. Συμβουλευόμαστε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με λίπος μέχρι 2,5 τοις εκατό. Σε περίπτωση ανάγκης μπορείτε να αραιώσετε λίγο το γάλα με νερό.
Τα συστατικά δεν επεξεργάστηκαν πριν από το βράσιμο ή δεν επεξεργάστηκαν σωστά (δεν πλύθηκαν κλπ). Δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών ή δεν επιλέχτηκε σωστά το είδος του προϊόντος.	Να επιλέξετε δοκιμασμένη (που ταιριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύους σας) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες των προϊόντων πρέπει να ανταποκρίνονται στη συνταγή. Δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά πρέπει να ξεπλυθούν καλά μέχρι να γίνει το νερό καθαρό.
Το προϊόν σχηματίζει αφρό	Συνιστάται να πλένετε καλά το προϊόν, να ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού ή να μαγειρεύετε με ανοιχτό καπάκι

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙΓΕΤΑΙ

Το μπουλ δεν καθαρίστηκε καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταρκτική επίστρωση έχει καταστραφεί.	Πριν ξεκινήσετε να μαγειρεύετε, βεβαιωθείτε ότι το μπουλ είναι καθαρισμένο καλά και η αντικαταρκτική επίστρωση δεν έχει βλάβες.
Το συνολικό βάρος του προϊόν είναι λιγότερο από το συστημένο.	Να χρησιμοποιήσετε μια δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο δικό σας μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε επιλέξει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το ηγνάνισμα: Ξεχάσατε να βάλτε στο μπουλ το λάδι, δεν ανακατέψατε ή ανακατέψατε με καθυστέρηση τα προϊόντα.	Κατά το απλό ηγνάνισμα βάλτε στο μπουλ λίγο λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπουλ με ένα λεπτό στρώμα. Για ισόπλευρο ηγνάνισμα να ανακατεύετε τα προϊόντα στο μπουλ κάτω κάτω ή μετά από ορισμένο διάστημα.

Κατά το σιγανό βράσιμο: στο μπουλ δεν υπάρχει αρκετό υγρό.	Να βάζετε περισσότερο νερό στο μπουλ. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίξετε το καπάκι χωρίς ανάγκη.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι πολύ λίγο (δεν τηρήθηκαν αναλογίες των συστατικών).	Να τηρείτε σωστή αναλογία υγρών και σκληρών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν βουτυρώσατε την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ πριν από το μαγείρεμα.	Πριν βάλτε τη ζύμη, βουτυρώστε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με βούτυρο ή με λάδι (δεν πρέπει να βάζετε λάδι στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΗ ΜΟΡΦΗ

Ανακατεύετε πολύ συχνά τα προϊόντα στο μπουλ.	Κατά το συνηθισμένο ηγνάνισμα να ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από 5-7 λεπτά.
Έχετε βάλει πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.	Μειώστε το χρόνο μαγειρέματος ή ακολουθήστε τις οδηγίες της συνταγής που είναι προσαρμοσμένη στο μοντέλο της συσκευής.

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΨΗΘΗΚΑΝ ΚΑΛΑ

Χρησιμοποιήθηκαν υλικά που δεν ταιριάζουν αφού δίνουν πολύ υγρό (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα βατόμουρα, γιαούρτι κλπ).	Επιλέξτε υλικά σύμφωνα με τη συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να αποφύγετε υλικά που περιέχουν πολύ υγρό ή χρησιμοποιήστε τα σε ελάχιστες ποσότητες.
Έχετε παρακρατήσει έτοιμα αρτοσκευάσματα στο κλειστό πολυσκεύος.	Προσπαθήστε να βγάλετε το αρτοσκεύασμα από το πολυσκεύος αμέσως μετά από το μαγείρεμα. Αν χρειαστεί, μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στο πολυσκεύος για μικρό χρονικό διάστημα με αυτόματο ζέσταμα.

ΑΤΡΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΑΝ

Δεν χτυπήσατε καλά αυγά με ζάχαρη.	Επιλέξτε ένα δοκιμασμένο (που ταιριάζει στο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, τρόπος προετοιμασίας τους, αναλογίες πρέπει να είναι σύμφωνα με οδηγίες.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα πριν από το ψήσιμο.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Έχετε κάνει λάθος στις ποσότητες των υλικών. Η επιλεγμένη συνταγή δεν ταιριάζει στο μοντέλο του πολυσκεύους.	

Σε μερικά μοντέλα των πολυσκεύων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» σε περίπτωση έλλειψης υγρού στο μπουλ τίθεται σε ισχύ το σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτήν την περίπτωση το πρόγραμμα μαγειρέματος σταματάει και το πολυσκεύος περνάει σε κατάσταση αναμονής.

Συμβουλές για το χρόνο μαγειρέματος διάφορων προϊόντων στον ατμό

№	Προϊόν	βάρος, γρ / ποσότητα	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό/μοσχαρίσιο (κυβάρια από 1,5 × 1,5 εκ)	500	500	20 λεπ / 30 λεπ
2	Φιλέτο αρνί (κυβάρια από 1,5 × 1,5 εκ)	500	500	25 λεπ
3	Φιλέτο κοτόπουλο (κυβάρια από 1,5 × 1,5 εκ)	500	500	15 λεπ

№	Προϊόν	βάρος, γρ / ποσότητα	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
4	Κεφτεδάκια/μπιφτέκια	180 (6 τεμ.) / 450 (3 τεμ.)	500	10 λεπτ / 15 λεπτ
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10 λεπτ
6	Γαρίδες, καθαρισμένες, βραστές – κατεψυγμένες	500	500	5 λεπτ
7	Πατάτες (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ)	500	500	15 λεπτ
8	Καρότα (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ)	500	500	35 λεπτ
9	Παντζάρι(σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ)	500	1500	1 ώρα 10 λεπτ
10	Λαχανικά κατεψυγμένα	500	500	10 λεπτ
11	Αυγά	3 τεμ.	500	10 λεπτ

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη ότι είναι γενικές συμβουλές. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις συμβουλές ανάλογα με τις ιδιότητες του συγκεκριμένου προϊόντος, όπως επίσης από τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συμβουλές για χρήση ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση (βλέπε επίσης το βιβλίο συνταγών)
35°C	Ανέβασμα ζύμης, μαγείρεμα ξυδιού
40°C	Μαγείρεμα γιαουριτών
45°C	Προζύμι
50°C	Ζύμωση
55°C	Μαγείρεμα φοντάν
60°C	Μαγείρεμα πράσινου τσαγιού ή παιδικής διατροφής
65°C	Βράσιμο κρέατος σε συσκευασία κενού
70°C	Μαγείρεμα γροθιάς
75°C	Παστερίωση, μαγείρεμα λευκού τσαγιού
80°C	Μαγείρεμα ζεστού κρασιού με μπαχαρικά
85°C	Μαγείρεμα μυζήθρας ή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
90°C	Μαγείρεμα κόκκινου τσαγιού
95°C	Μαγείρεμα χυλών γάλακτος
100°C	Μαγείρεμα μαρέγκων ή γλυκού του κουταλιού
105°C	Μαγείρεμα πτηχής
110°C	Στεροποίηση
115°C	Μαγείρεμα σιροπιού ζάχαρης
120°C	Μαγείρεμα κοτσιού
125°C	Μαγείρεμα κρέατος της κατασάρολας

Θερμοκρασία εργασίας	Συμβουλές για χρήση (βλέπε επίσης το βιβλίο συνταγών)
130°C	Μαγείρεμα πουτιγγών
135°C	Τηγάνισμα έτοιμων φαγητών για δημιουργία κρούστας
140°C	Κάπνισμα
145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού (σε αλουμινοχαρτό)
150°C	Ψήσιμο κρέατος (σε αλουμινοχαρτό)
155°C	Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά
160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
165°C	Τηγάνισμα μπριτζόλας
170°C	Τηγάνισμα με κουρκούτσι, μαγείρεμα κοτομπουκιών και πατάτων τηγανιτών

Συνολικός πίνακας προγραμμάτων μαγειρέματος (ρυθμίσεις εργοστασίου)

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Χρόνος μαγειρέματος από προεπιλογή	Χρονικά όρια μαγειρέματος για ρύθμιση	Καθιέρωση ενεργής, ώρα	Αναμονή προεπιμέτρησης παραμείνου εργοστασίου	Αυτόματο ξεστήμα
COOK/BEANS	Βράσιμο λαχανικών, οσπρίων	40 λεπτά	5 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
BAKE	Ψήσιμο κέικ, μπισκότων, πουτιγγών, αρτοσκευασμάτων από ζύμη με μαγιά	45 λεπτά	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
FRY	MEAT	Τηγάνισμα κρέατος	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 1 λεπτό		✓
	FISH	Τηγάνισμα ψαριού	12 λεπτά			
	VEGETABLES	Τηγάνισμα λαχανικών	18 λεπτά			
YOGURT	Μαγείρεμα γιαουριού	8 ώρες	10 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		
VACUUM	Βράσιμο προϊόντων σε συσκευασία κενού	2 ώρες / 30 λεπτά	5 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
MULTICOOK	Μαγείρεμα διάφορων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από 35 έως 170°C με βήμα 5°C	30 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά / 1 ώρα – 15 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
STEAM	MEAT	Μαγείρεμα κρέατος στον ατμό	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓
	FISH	Μαγείρεμα ψαριού στον ατμό	25 λεπτά			
	VEGETABLES	Μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό	30 λεπτά			

Πρόγραμμα	Συμβουλές για χρήση	Χρόνος μαγειρέματος επί προεπιλογή	Χρονικά όρια μαγειρέματος (Σταθμεύση)	Καθαριότητα ενδο-εξωτερικών επιφανειών	Αναμονή ή προθέρμανση πριν από την έναρξη μαγειρέματος	Αυτόματο ζεστάμα
PASTA	Μαγειρέμα πάστας από διάφορα είδη αλευριού, βράσιμο λουκάνικων, ραβιόλων και άλλων προκατασκευασμένων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτά		✓	✓
PILAF	Μαγειρέμα διάφορων ειδών πιαφαίου	1 ώρα	10 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
RICE/GRAIN	Μαγειρέμα διάφορων δημητριακών και γαρνιτούρων. Βράσιμο εύθρυπτων χυλίων με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 1 λεπτό	✓		✓
SOUP	Μαγειρέμα σουπών	1 ώρα	10 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
SLOW COOK	Μαγειρέμα ψητού γάλακτος, κρέατος κατασάρας, κοτσιού, πηχτής	2 ώρες / 30 λεπτά	10 λεπτά – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
STEW	MEAT	Σιγανό βράσιμο κρέατος	1 ώρα	✓		✓
	FISH	Σιγανό βράσιμο ψαριού	35 λεπτά			
	VEGETABLES	Σιγανό βράσιμο λαχανικών	40 λεπτά			

i Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η λειτουργία αυτόματου ζεστάματος μπορεί να ενεργοποιηθεί σε περίπτωση ρύθμισης θερμοκρασίας από 75 έως 170°C.

VI. ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να αποκτήσετε επιπρόσθετα εξαρτήματα για το πολυσκεύς REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E και να μάθετε για τα νέα προϊόντα REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημης αντιπροσωπίας.

VII. ΠΡΙΝ ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	Πιθανά προβλήματα	Αντιμετώπιση προβλημάτων
E1 - E5	Σφάλμα συστήματος, πιθανώς χάλασε η πλάκα διαχείρισης ή θερμαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε τη να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι. Εάν κατά τη ανασύνδεση τη συσκευής το πρόβλημα παραμένει, απευθυνθείτε στο κέντρο εξυπηρέτησης

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Τρόπος επίλυσης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπουλ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπουλ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

i **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σε περίπτωση βλάβης της εφαρμογής Ready for Sky, δεν είναι ανάγκη να απευθυνθείτε στην υπηρεσία εγγύησης. Παρακαλείσθε όπως επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη της REDMOND και συμβουλευτείτε από τους ειδικούς μας όσο για την εξαίρεση / αποφυγή των λαθών και παραλείψεων ή/και την αποτιμημένη χρήση της Ready for Sky. Θα φροντίσουμε οι προτάσεις καθώς και οι παρατηρήσεις σας σχετικά με την λειτουργία της εφαρμογής να ληφθούν υπόψη κατά την επόμενη ανανέωση της εφαρμογής. Στοιχεία επικοινωνίας κέντρου εξυπηρέτησης πελατών της REDMOND στη χώρα σας μπορείτε να βρείτε στην εξής ιστοσελίδα: www.redmond.company. Επίσης μπορείτε να λάβετε βοήθεια έχοντας συμπληρώσει την αντίστοιχη αίτηση στην ιστοσελίδα μας.

Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.



Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον : μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.


Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετάγονται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολυτιμής πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι επικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ - σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.

Η ονομασία **Bluetooth** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Bluetooth SIG, Inc.

Το **App Store** αποτελεί σήμα υπηρεσιών της Apple Inc., εγγεγραμμένες στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες. Το **Google Play** αποτελεί σήμα κατατεθέν της Google Inc.

 Pažljivo pročitajte sva uputstva pre upotrebe i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Pažljivim pridržavanjem ovih uputstava možete znatno produžiti radni vek uređaja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

VAŽNE SIGURNOSNICE

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve kvarove nastale upotrebom ovog proizvoda na način koji nije u skladu sa tehničkim ili bezbednosnim standardima.
 - Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za moguće posledice.
 - Pre uključivanja u uređaj proverite da li napon strujnog kruga odgovara radnom naponu uređaja (pogledajte tehničke specifikacije ili pločicu proizvođača na uređaju).
 - Koristite produžni kabl dizajniran za potrošnju energije uređaja jer neusklađenost parametara može rezultirati kratkim spojem ili izbijanjem požara.
 - Uređaj mora biti uzemljen. Uređaj priključite samo na ispravno postavljenu tačku napajanja. Ako to ne učinite, može doći do opasnosti od električnog udara. Koristite samo uzemljene produžne kablove.
- STOP** *OPREZ! Dok se koristi uređaj se zagreva! Treba voditi računa da tokom rada ne dodirujete kućište, posudu ili bilo koje druge metalne delove. Proverite da li su ruke zaštićene pre rukovanja sa uređajem. Da biste izbegli opekotine, ne naginjte se nad aparat dok otvarate poklopac.*
- Isključite aparat iz napajanja nakon upotrebe, pre čišćenja ili premeštanja. Uklonite kabl za napajanje suvim rukama držeći ga za utikač, a ne za kabl.
 - Ne stavljajte kabl u okvire vrata ili na izvore toplote. Ne izvrtajte i ne savijajte kabl za napajanje, proverite da nije u kontaktu sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.

STOP

NAPOMENA: oštećenje kabla može dovesti do kvara koji neće biti pokriveni garancijom. Ako je kabl oštećen ili mu je potrebna zamena, obratite se ovlašćenom servisnom centru da biste zamenili kabl.

- Nikada ne postavljajte uređaj na meke površine i ne prekrivajte ga kako biste sprečili otvore za prozračivanje.
- Ne koristite uređaj na otvorenom, da sprečite da voda ili bilo koji strani predmet ili insekt prodre u uređaj. To može dovesti do ozbiljnih oštećenja uređaja.
- Uvek isključite uređaj iz napajanja i ostavite da se ohladi pre čišćenja. Pridržavajte se uputstava za čišćenje i opšta održavanja prilikom čišćenja uređaja.

STOP

NE uranjajte uređaj u vodu i ne perite ga u tekuću vodu!

- Ovaj aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim ili mentalnim teškoćama ili oni koji nemaju iskustva i znanja samo pod uslovom da im se pruži nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i da shvate opasnosti koje uključuju . Deca se ne bi trebalo igrati sa uređajem. Držite aparat i kabl za napajanje van dohvata dece mlađe od 8 godina. Čišćenje i održavanje ne bi trebalo da rade deca bez nadzora.
- Ambalažni materijal (film, pena itd.) Može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Pakovanje čuvajte van dohvata dece.
- Nije dopuštena bilo kakva modifikacija ili prilagođavanje proizvoda. Sve popravke treba obaviti u ovlašćenom servisnom centru. Ako to ne učinite, može doći do loma uređaja, oštećenja imovine ili fizičkih povreda.

STOP

OPREZ! Ne koristite uređaj u slučaju da je uočena bilo kakva oštećenja!

SRB

Tehniška specifikacija

Model.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Ulaz snage.....	900 W
Napon napajanja.....	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitet posude.....	5 l
Keramička prevlaka.....	sa posudom
Display.....	LED
3D grejanje.....	dostupno
Broj programa.....	48 (20 automatski, 28 ručni)
Parni ventil.....	se može ukloniti
Unutarnji poklopac.....	se može ukloniti
Protokol za prenos podataka.....	Bluetooth v4.0
Podržani operativni sistemi.....	iOS, Android

Automatski programi

1. MULTICOOK	11. PASTA
2. RICE/GRAIN (RIZA / ZELO)	12. VACUUM (VAKUUM)
3. SLOW COOK (SPORO KUVANJE)	13. SOUP (SUPA)
4. PILAF	14. YOGURT (IOGURT)
5. FRY – MEAT (SRI - MESO)	15. BAKE (PECITE)
6. FRY – FISH (SRJ - RIBE)	16. STEAM – MEAT (PARA - MESO)
7. FRY – VEGETABLES (SRJ - POVRĆE)	17. STEAM – FISH (PARA - RIBE)
8. STEW – MEAT (ZELO - MESO)	18. STEAM – VEGETABLES (PARA - POVRĆE)
9. STEW – FISH (STEV - RIBE)	19. COOK/BEANS (KUVATI / PASULJ)
10. STEW – VEGETABLES (STEV - ZELENJAVJA)	20. REHEAT (REHEAT)

Funkcije

Držite toplo.....	do 24 sata
Unapred zadržite toplo invalide.....	da
Vreme odlaganja.....	do 24 sata
Zaključavanje kontrolne table.....	da

Paket uključuje

Multicooker.....	1 kom.	Mešalica za mešanje.....	1 kom.
Posuda.....	1 kom.	Knjiga receptat.....	1 kom.
Parna korpa (podesivi kapacitet).....	1 kom.	Uputstvo za upotrebu.....	1 kom.
Korpa za duboko prženje (uklonjiva ručka).....	1 kom.	Servisna knjižica.....	1 kom.
Merna šolja.....	1 kom.	Kabl za napajanje.....	1 kom.
Kašika za serviranje.....	1 kom.		

i *Proizvođač zadržava pravo da vrši izmene dizajna, pakovanja ili tehničkih specifikacija proizvoda, bez prethodne najave. Specifikacija dozvoljava grešku od ± 10%.*

Čljetelovi za više kuhala A1

1. Poklopac	6. Stanovanje	11. Merna čaša
2. Uklonjivi unutrašnji poklopac	7. Nosiva ručka	12. Parna korpa (podesivi kapacitet)
3. Posuda	8. Odvojivi ventil za paru	13. Korpa za prženje friteza (uklonjiva ručka)
4. Dugme za otpuštanje poklopca	9. Mešanje vesla	14. Kabl za napajanje
5. Kontrolna tabla sa displejom	10. Kašika za serviranje	

Kontrolna tabla A2

- Dugme „Keep Warm / Cancel“ – koristi se za omogućavanje / onemogućavanje funkcije Keep Warm; da se omogući funkcija ponovnog zagrevanja; prekinuti program kuvanja; da biste otkazali prethodna podešavanja.
- Dugme „Menu“ – koristi se za izbor automatskog programa za kuvanje.
- Taster – koristi se za zaključavanje kontrolne table.
- Dugme «-» – koristi se za smanjenje vremena za kuvanje, odlaganja ili temperature (za program „MULTICOOK“).
- Dugme „Timer / Time Delay“ - koristi se za podešavanje vremena kuvanja ili odlaganja.
- Dugme „+“ – koristi se za povećanje vremena kuvanja, odlaganja ili temperature (za program „MULTICOOK“).

- Dugme „Select product“ – koristi se za izbor vrste proizvoda za „FRY“, „STEW“ i „STEAM“ programe.
- Dugme „Multicook / ° S“ – koristi se za izbor programa „MULTICOOK“.
- Dugme „Start / Reheat“ – koristi se za pokretanje izabranog programa kuvanja; da unapred onemogućite Keep Warm.
- Prkaz.

Prikaz indikatora A2

- Programi za kuvanje.
- Vrste proizvoda za programe „FRY“, „STEW“ i „STEAM“.
- Temperatura kuvanja.
- Temperatura kuvanja, vreme kuvanja ili odlaganje vremena.
- Vreme kuvanja; Indikator programa kuvanja.
- Podešavanje vremenskog odlaganja; Indikator vremenskog odlaganja.

I. PRETHODNO DO PRVE UPOTREBE

Pažljivo izvadite multicooker i njegove dodatke iz pakovanja. Odložite sve ambalažne materijale. Sačuvajte sve oznake upozorenja, uključujući identifikacionu nalepnicu sa serijskim brojem, koja se nalazi na kućištu. Odsustvo serijskog broja oduzeće vam garancije!

⚠ *Nakon transporta ili skladištenja na niskim temperaturama pustite aparat da ostane na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre upotrebe.*

PAŽNJA! *Zabranjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za ručicu.*

Obrišite kućište uređaja mekom, vlažnom krpom. Isperite unutrašnju posudu toplom sapunom i temeljno se osušite. Miris pri prvotnoj upotrebi uređaja je normalan i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju očistite uređaj, sledeći «Čišćenje i Održavanje». Postavite aparat na čvrstu, ravnomernu površinu tako da para iz ventila ne dođe u dodir sa tapetama, ukrasnim oblogama, elektronskim uređajima ili drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni od velike vlažnosti ili Temperature. Pre upotrebe, proverite da nema spoljnih čipova ili drugih oštećenja na spoljašnjim ili vidljivim unutrašnjim delovima MULTI-kukera. Između posude i grejnog elementa ne sme biti ništa.

STOP PAŽNJA! *Zabranjeno je dizati uređaj za ručke posude!*

Do not switch the device on without the inside of the bowl or empty bowl – in case of accidental start of the cooking program it will lead to a critical overheating of the device or damage the non-stick coating. Before frying products, pour a little vegetable or sunflower oil into the bowl.

II. POSLOVANJE MULTICOOKEROM

Spreman za nesuku tehnologiju

Tehnologija Ready for Sky omogućava vam da koristite istoimenu softversku aplikaciju za daljinsko upravljanje uređajem sa pametnog telefona ili tableta.

- Preuzmite softver iz App Store ili Google Play (u zavisnosti od operativnog sistema) na vaš pametni telefon ili tablet.
- Uključite multicooker v4.0 na svom mobilnom uređaju.
- Otvorite aplikaciju Ready for Sky, otvorite nalog i sledite uputstva koja su pojavljuju na ekranu.
- Otvorite i ažurirajte listu dostupnih uređaja za povezivanje na mobilni uređaj.
- S liste dostupnih uređaja odaberite onaj koji treba povezati. Naziv uređaja je isti kao i broj modela. Možete postaviti novo ime ili podrazumevano zaustaviti instalaciju.
- Potvrdite vezu izabranog uređaja i sledite uputstva na ekranu mobilnog uređaja. Dok se povezuje, naizmenični simboli i će biti prikazani na displeju multikokera.

i *Da bi se osigurala stabilna veza, mobilni uređaj treba da bude lociran na ne više od 15 metara od uređaja.*

Kontrola uređaja putem bežične mreže. Uputstvo za instalaciju aplikacije R4S Gatewai dostupno je putem veze: www.readyforsky.com/r4sgateway

Zaključavanje kontrolne table


REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E multicooker opremljen je funkcijom zaključavanja na kontrolnoj tabli za sprečavanje zloupotrebe („dežije zaključavanje“). Pritisnite i držite dugme dok se ne čuje zvučni signal koji omogućava zaključavanje.

LED tastera svetli čvrsto, a ostali tasteri će se ugasi. Ovu funkciju možete da omogućite u bilo kom trenutku: dok je vaš multicooker u režimu mirovanja, dok odaberete program ili nakon pokretanja ciklusa kuvanja.

Da biste otključali kontrolnu tablu, pritisnite i držite dugme  dok se ne čuje zvučni signal. LED tastera će se ugasi.

Neisparljiva memorija

REDMOND RMC-M800S-E multicooker ima neisparljivu memoriju. Ako dođe do kratkog prekida napajanja, uređaj sprema sva podešavanja u memoriju. Uređaj će početi sa radom u prekidanoj fazi.

 U slučaju dugotrajnih isključenja struje kada je nastavak procesa kuvanja nemoguć ili neželjen, isključite aparat iz napajanja. Da biste resetovali program prilikom sledećeg uključivanja, pritisnite i držite dugme "Keep Warm / Cancel" dok se na ekranu ne prikaže poruka "---".

Funkcija vremenskog odlaganja

Funkcija vremenskog odlaganja omogućava podešavanje vremena do kojeg će jelo biti spremno (uključeno je i vreme rada programa). Program možete odložiti do 24 sata sa intervalima od 5 minuta.

 Imajte na umu da vreme kašnjenja mora da pređe vreme kuvanja. U suprotnom program za kuvanje će se pokrenuti nakon što pritisnete dugme "Start / Reheat".

Da biste prilagodili odlaganje vremena (nije primenljivo za program "MULTICOOK"):

1. Izaberite program za kuvanje pritiskom na dugme "Menu".
2. Pritisnite dugme "Timer / Time Delay" (prilagodba vremena / vreme odlaganja), po potrebi prilagodite vreme kuvanja. Ponovo pritisnite dugme "Timer / Time Delay". Pojaviće se indikator "Vreme odlaganja" i preostalo vreme kuvanja (uključeno vreme kašnjenja odlaganja).
3. Pritisnite tastere \rightarrow i \leftrightarrow da biste povećali ili smanjili vreme kuvanja. Pritisnite i zadržite odgovarajuće dugme da biste se kretali kroz cifre.

 Da biste dobili informacije o podešavanju vremena za "MULTICOOK" program, molimo pogledajte odgovarajući odeljak dole. Funkcija vremenskog odlaganja nije primenljiva za programe "FRY" i "PASTA".

Pri podešavanju vremenskog odlaganja, imajte na umu da odbrojavanje programa "STEAM" počinje tek nakon što dostigne radnu temperaturu (nakon što voda ključa).



Izbegavajte korišćenje funkcije "Time Delay" za mlečnu i drugu pokvarljivu hranu.


Zadržite funkciju oštećenja


Funkcija se automatski aktivira na kraju ciklusa kuvanja (nije primenljivo za program "YOGURT") i čuva hranu toplu na 70-75 ° C do 24 sata. Ako se aktivira Keep Warm, lampica dugmeta "Keep Warm / Cancel" svetli čvrsto, a tajmer počinje da broji vreme rada.

Da biste onemogućili funkciju, pritisnite i držite dugme "Keep Warm / Cancel".


Da biste unapred onemogućili funkciju Keep Warm, pritisnite i držite taster "Start / Reheat" dok se LED za dugme Keep Warm / Cancel (Odgrevanje / odustajanje) ne ugasi. Da biste omogućili funkciju, pritisnite i držite dugme "Start / Reheat" (LED "Keep Warm / Cancel" LED svetli čvrsto).

Opšti postupak rada za automatske programe (osim programa "MULTICOOK" i "REHEAT")

 **VAŽNO!** Kada koristite uređaj za ključanje vode (na primer, kada kuvate proizvode), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja. Iz istog razloga, NE upotrebljavajte programe SOUP, FRY i BAKE da biste zakuhali vodu.

 Informacije o programima "MULTICOOK" i "REHEAT" potražite u odgovarajućim odeljcima.

1. Pripremite (odmerite) sastojke, stavite ih u posudu. Molimo vas proverite da li su svi sastojci (uključujući vodu) ispod oznake za maksimalno punjenje na unutrašnjoj strani posude.
2. Postavite posudu unutar aparata. Uverite se da je u potpunosti kontakt sa grejnim elementom.
3. Pritisnite poklopac multicooker dok ne klikne na mesto. Priključite uređaj.

 **PAŽNJA!** Ako kuvate na visokoj temperaturi koristeći velike količine biljnog ulja, uvek ostavite poklopac uređaja otvoren.

4. Pritiskom na dugme "Menu" izaberite željeni program za kuvanje, prikazat će se odgovarajući indikator programa i zadato vreme kuvanja. Pritiskom na dugme "Select product" izaberite vrstu proizvoda za programe "FRY", "STEW" i "STEAM": odgovarajući indikator ("MEAT", "FISH" ili "VEGETABLES") i podrazumevano kuvanje biće prikazano vreme. Možete da podesite vreme kuvanja.

5. Omogućite funkciju "Time Delay" ako je potrebno.

6. Pritisnite i zadržite dugme "Start / Reheat" nekoliko sekundi. LED tasteri "Start / Reheat" i "Keep Warm / Cancel" svetle solidno. Počinje ciklus kuvanja, tajmer počinje odbrojavati.

7. Funkciju Keep Warm možete unapred onemogućiti pritiskom i držanjem dugmeta "Start / Reheat" (lampica "Keep Warm / Cancel" je isključena). Da biste omogućili funkciju, ponovo pritisnite i držite dugme "Start / Reheat".

8. Kada je ciklus kuvanja završen, čuje se zvučni signal. Nakon toga, aparat se, u zavisnosti od podešavanja, prebacuje ili u režim rada Keep Warm (držati merać vremena grejanja) ili u režim pripravnosti.

9. Da biste prekinuli ciklus kuvanja, otkazali program ili onemogućili funkciju "Keep Warm", pritisnite i držite dugme "Keep Warm / Cancel".



Da biste dobili kvalitetan rezultat, od vas se traži da koristite recepte za kuvanje iz kuharice, koji se isporučuje s Redmond multivarka RMC-M800S-E, dizajniran posebno za ovaj model.

Da biste podesili vreme kuvanja:

1. Nakon odabira programa za kuvanje, pritisnite dugme "Timer / Time Delay" (odlaganje vremena / vremensko odlaganje). Prikazuje se indikator "Timer", a brojke vremena počinju da treptaju.
2. Pritiskom na tastere \leftrightarrow i \leftrightarrow podesite željenu vrednost vremena. Držite odgovarajuće dugme da biste se kretali kroz cifre.
3. Nakon prilagođavanja vremena kuvanja (vremenske cifre trepere), pređite na sledeći korak. Da biste obrisali podešavanja vremena, pritisnite dugme "Keep Warm / Cancel" i započnite podešavanje od početka.



Kada ručno prilagodavate vrijeme kuvanja, imajte na umu da raspon podešavanja i intervali ovise o odabranom programu. U nekim programima odbrojavanje započinje tek kada vaš multicooker dostigne postavljenu radnu temperaturu.

Program MULTICOOK

Program se preporučuje za kuvanje bilo kojeg obroka sa vlastitim podešavanjima temperature i vremena. Temperatura se može podesiti između 35 i 170 ° C sa intervalima od 5 ° C, a vreme - između 2 minuta i 15 sati sa intervalima od 1 minuta (tokom perioda do 1 sata) ili 10 minuta (za period duže od 1 sata) vremena).



Ako je temperatura kuvanja u programu "MULTICOOK" ispod 75 ° C, funkcija "Keep Warm" nije dostupna.

1. Sledite korake 1-3 u odeljku "Opšti postupak rada za automatske programe".
2. Pritisnite tipku "Multicook / ° C", prikazaće se temperatura kuvanja (zadana temperatura je 100 ° C). Pritisnite tastere \leftarrow i \rightarrow da podesite temperaturu kuvanja.
3. Posle 2-3 sekunde nakon podešavanja temperature prikazat će se indikator "Timer" i trepereće cifre vremena (podrazumevano vreme je 30 minuta).
4. Ako niste uspeali da podesite željenu temperaturu kuvanja, pritisnite i držite dugme "Keep Warm / Cancel" dok se ne čuje zvučni signal, a zatim započnite podešavanje od početka.
5. Pritisnite tastere \leftarrow i \rightarrow da podesite vreme kuvanja. Pritisnite i zadržite odgovarajuće dugme da biste se kretali kroz cifre.
6. Da biste podesili vreme kašnjenja (ako je potrebno), pritisnite i držite dugme "Odbrojavanje vremena / vremena". Prikazani su indikator "vremensko kašnjenje" i preostalo vreme kuvanja (uključeno odlaganje vremena). Podesite vremensku vrednost pritiskom na tastere \leftarrow i \rightarrow . Pritisnite i zadržite odgovarajuće dugme da biste se kretali kroz cifre.
7. Zatim sledite korake 6-8 u odeljku "Opšti postupak rada za automatske programe".



Ako koristite program MULTICOOK za kuvanje vode (na primer, kada kuvate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuvanja iznad 100°C.

Program RICE / GRAIN

Program se preporučuje za kuvanje pirinča i drugih vrsta žitarica. Standardno vreme za kuvanje je 35 minuta. Ručno možete podesiti vrijeme kuvanja od 5 minuta do 4 sata u intervalima od 1 minute.

Program SLOW COOK

Program se preporučuje za kuvanje prednjeg mesa, mesnog žele ili ribe i drugih jela koja zahtevaju sporo kuvanje. Standardno vreme kuvanja je 2 sata i 30 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme kuvanja od 10 minuta do 12 sati u intervalima od 10 min.

Program PILAF

Program se preporučuje za kuvanje govedeg pilafa, pilava s ribom ili povrćem. Standardno vreme kuvanja je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme kuvanja od 10 minuta do 2 sata u intervalima od 5 minuta.

Program FRY

Program se preporučuje za priženje mesa, ribe i povrća. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od odabranog programa (koristite dugme „Select product“): „MEAT“ – 15 minuta, „FISH“ – 12 minuta, „VEGETABLES“ – 18 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme kuvanja od 5 minuta do 2 sata u intervalima od 1 minute.

Funkcija „Time Delay“ nije primenljiva za ovaj program.

Program STEW

Program se preporučuje za pirjanje mesa, ribe, povrća, mesnih žele ili riba i drugih jela koja zahtijevaju dugo kuvanje. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od odabranog programa (koristite dugme „Odaberi proizvod“): „MEAT“ – 1 sat, „FISH“ – 35 minuta, „VEGETABLES“ – 40 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme kuvanja od 10 minuta do 12 sati u intervalima od 5 minuta.

PASTA program

Program se preporučuje za kuvanje različitih vrsta tjestenine, kuvanja jaja i kobasica. Standardno vreme kuvanja je 8 minuta. Ručno možete podesiti vrijeme kuvanja od 2 minute do 1 sata u intervalima od 1 min.

Funkcija „Time Delay“ nije primenljiva za ovaj program.

Posudu napunite vodom. Molimo vas proverite da li je nivo vode ispod maksimalne oznake na unutrašnjoj strani posude. Sledite korake 2-7 u odeljku „Opšti postupak rada za automatske programe“. Nakon što voda zavre, čuje se zvučni signal. Pažljivo otvorite poklopac i dodajte testeninu u kipuću vodu, pritisnite poklopac dok ne klikne na svoje mesto. Pritisnite dugme „Start / Reheat“. Ciklus kuvanja započinje, odbrojavanje programa počinje. Sledite korake 8-9 u odeljku „Opšti postupak rada za automatske programe“.

i Kada kuvate jela koja mogu da se pene, otvorite poklopac nekoliko minuta nakon što dodate sastojke u vodu da sprečite da se pena prelijeva.

Program VACUUM

Program omogućava kuvanje vakuumski zatvorene hrane. Standardno vreme kuvanja je 2 sata i 30 minuta. Možete da ručno podesite vreme kuvanja od 5 minuta do 12 sati u intervalu od 10 minuta.

Program SOUP

Program se preporučuje za kuvanje različitih vrsta supa, juha i kompoti. Standardno vreme kuvanja je 1 sat. Možete da ručno podesite vreme kuvanja od 10 minuta do 8 sati u intervalu od 5 minuta.

Program YOGURT

Program se preporučuje za pravljenje jogurta i lepljenje testa. Standardno vreme kuvanja je 8 sati. Možete da ručno podesite vreme kuvanja od 10 minuta do 12 sati u intervalu od 5 minuta.

Funkcija „Keep Warm“ nije dostupna.

Program BAKE

Program se preporučuje za pečenje pita, keksa i kolača. Standardno vreme kuvanja je 45 minuta. Možete da ručno podesite vreme kuvanja od 10 minuta do 8 sati u intervalu od 5 minuta.

i Prilikom pečenja hleba preporučuje se deaktiviranje funkcije „Keep Warm“ u svim fazama kuvanja.

Program STEAM

Program se preporučuje za parenje mesa, ribe, povrća, hrane za bebe. Podrazumevano vreme kuvanja zavisi od odabranog programa (koristite dugme „Select product“): „MEAT“ – 40 minuta, „FISH“ – 25 minuta, „VEGETABLES“ – 30 minuta.

Možete da ručno podesite vreme kuvanja od 5 minuta do 2 sata u intervalu od 5 minuta.

Koristite podesiva korpa kapaciteta (uključena u kompletu) za program:

1. Posudu napunite sa 600-1000 ml vode.
2. Umetnite unutrašnju posudu korpe za pare u spoljni obruč tako da se njeni ispuni uklapaju u šupljine naplatka. Postoje dve vrste šupljina unutar oboda - za podešavanje visine i kapaciteta parne korpe.
3. Stavite korpu u posudu.

4. Izmerite i pripremite sastojke prema uputstvima za recept i ravnomerno ih rasporedite unutar korpe.
5. Sledite korake 2-9 u odeljku „Opšti postupak rada za automatske programe“.

Program COOK / BEANS

Program se preporučuje za kuvanje povrća i pasulja. Standardno vreme za kuvanje je 40 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme kuvanja od 5 minuta do 8 sati u intervalima od 5 minuta.

Program REHEAT

Vaš multicooker može da zagreva hranu. Program zagreva hranu do 70-75 ° C i drži je vruću do 24 sata. Za ovaj program predviđeno je direktno brojanje vremena. Zagrijavanje se može otkazati ručno.

Funkcija „Time Delay“ nije dostupna.

1. Napunite posudu hranom i stavite je u aparat. Pazite da posuda potpuno dodiruje grijači element. Pritisnite poklopac dok ne klikne. Uključite uređaj.
2. Pritisnite i držite tipku „Keep Warm / Cancel“ dok se ne čuje zvučni signal. LED za taster svetli, program se pokreće, a tajmer za ponovno Reheat počinje odbrojavanje. Kada je program završen, čuje se zvučni signal. Uređaj će preći u režim pripravnosti.
3. Da biste otkazali ponovno Reheat, pritisnite i držite dugme „Keep Warm / Cancel“ dok se ne čuje zvučni signal. LED tastera je isključena.



Program „REHEAT“ može hranu održavati vrućom do 24 sata, međutim ne preporučuje se ovaj program duže od 2-3 sata, jer to može uticati na aromu hrane.

III. DODATNE KARAKTERISTIKE

- Proveravanje testa
- Izrada fonda
- Pravljenje sira, vikendica
- Duboko prženje
- Tekućine za pasterizaciju
- zagrevanje hrane za bebe
- Sterilizacija posuda i ličnih predmeta

IV. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Očistite svoj multicooker nakon svake upotrebe.
- Pre čišćenja, proverite da li je aparat isključen iz mreže i da li se ohladio. Koristite meku krpu i neabrazivni sapun.



NE upotrebljavajte abraziva, hemijski agresivne ili druge supstance, koje se ne preporučuju za upotrebu sa predmetima koji dolaze u kontakt sa hranom. NE uranjajte u vodu. NE perite pod tekućom vodom

- Prije prve upotrebe ili radi uklanjanja neugodnih mirisa, par limuna parite pomoću programa „STEAM - FISH“ u zadanom vremenu.
- Očistite posudu i aluminijumski poklopac nakon svake upotrebe. Posuda je sigurna za pranje sudova. Nakon čišćenja obrišite spoljnu površinu posude na suvo.
- Takođe preporučujemo da očistite parni ventil nakon svake upotrebe. Da biste očistili ventil od pare, pažljivo ga uklonite i rastavite, a zatim ga tačno isperite u tekućoj vodi i osušite. Montirajte i instalirajte parni ventil.
- Pri kuvanju kondenzat se može akumulirati u posebnoj šupljini oko posude na kućištu uređaja. Kondenzat se lako uklanja maračikom ili peškikom.

Da biste uklonili unutrašnji poklopac:

1. Otvorite glavni poklopac više kuhala, sa unutrašnje strane pritisnite 2. plastična držača prema sredini dok se poklopac ne ukloni. Obrišite površine oba poklopa vlažnom krpom, po potrebi isperite poklopac sapunom.
2. Nakon čišćenja umetnite aluminijumski poklopac u donje utore i uskladite ga s glavnim poklopcem. Pritisnite gornji deo unutrašnjeg poklopa dok ne kliknete da biste ga postavili. Unutrašnji poklopac mora biti čvrsto zatvoren. Da biste uklonili ventil za paru, pažljivo izvucite spoljno kućište gore, držeći ga na kvaci poklopa. Okrenite ventil, izvucite plastični zasun sa unutrašnje strane prema pokazivaču i uklonite spoljno kućište. Operite oba dela ventila i sastavite ga obrnutim redosledom. Da biste sprečili pucanje gume ventila, ne savijajte ga i ne rastežite prilikom čišćenja i sklapanja **A3**.

Prije ponovljenog rada ili skladištenja potpuno osušite sve dijelove uređaja. Skladištenje uređaj čuvajte na suvom i prozračnom mestu daleko od grejnih uređaja i direktne sunčeve svetlosti.

Tokom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj mehaničkim naponima koji mogu dovesti do oštećenja uređaja i / ili kršenja integriteta paketa.

Držite paket uređaja dalje od vode i drugih tečnosti.

V. SAVETI ZA KUĆANJE

Ovo poglavlje vas upozna sa praktičnim savetima i rešenjima za neke uobičajene probleme koje biste mogli imati tokom upotrebe multikookera

PLAŽA JE NEIZVRŠANA

Mogući uzroci	Rešavanje problema	
Poklopac uređaja je ili otvoren ili nije dobro zatvoren.	Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj	
Temperatura kuvanja nije primećena jer posuda i grejni element ne odgovaraju čvrsto.	Između poklopca i kućišta uređaja ne bi trebalo da postoje strani predmeti, uklonite ih ako postoje. Uvek proverite da li je grejni element čist i dobro se uklapa u činiju pre kuvanja.	
Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih uređaju. Birajte samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.	
Parenje: količina vode u posudi je premala da bi se obezbedilo dovoljno pare.	Koristite preporučenu količinu vode. Ako imate sumnje, proverite nivo vode dok se pare.	
Prženje:	Dodalo se previše ulja.	Sastojci za prženje dodajte količinu ulja dovoljno samo da prekrije dno posude. Pratite preporuke date u receptu dok duboko pržite.
	Previše vlage u posudi.	Ne zatvarajte poklopac uređaja dok pržite ako to nije navedeno u receptu. Upotrebom smrznutih sastojaka odmrznete i ocijedite pre prženja.
Kuvanje: voda koja se kjučala tokom pripreme namirnica sa visokom kiselosti.	Određeni proizvodi se moraju preraditi pre kuvanja: oprati, popržiti i sl. Slijedite preporuke date u receptu.	
Pečenje (testo se nije peklo):	Previše testa u posudi.	Koristite manju količinu testa.
	Proverjeno tijesto je stiglo do unutrašnjeg poklopca i prekrilo je ventil za paru.	Izvadite pečeni proizvod iz jedinice, okrenite ga i vratite natrag. Pecite dok ne bude spremno. Sledeći put koristite manju količinu testa.

JEDINICA JE PREKRŠENA

Pogrešni sastojci, pogrešna veličina sastojaka ili vremenske postavke.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih vašem modelu. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.
Jelo je ostalo u jedinici sa „Keep Warm“ predugo nakon što se skvalo.	Preporučujemo upotrebu funkcije „Keep Warm“ umjereno. Ako vaš uređaj ima funkciju da unapred onemogući „Keep Warm“, koristite ga da biste izbegli problem.

VELIKA KOTAČA U TOKU POKUŠAVANJA

Mleko proključa.	U zavisnosti od kvaliteta korišćenog mleka, ono može prokjučati. Da biste to izbegli, preporučujemo upotrebu samo ultra-pasteriziranog mleka sa sadržajem masti od 2,5% ili manje. Razblažite mleko vodom ako je potrebno.
Sastojci nisu pravilno obrađeni (slabo isprani itd.). Pogrešne opšte proporcije ili sastojci.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih uređaju. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu. Celo zрно, meso, riba i morski plodovi moraju se temeljno isprati pre kuvanja.
Proizvodnja formira penu	Preporučuje se temeljito ispiranje proizvoda, ventila uklanjaње ili kuvanje sa otvorenim poklopcem

DESTA JE IZGUBILA

Posuda nije bila pravilno isprana nakon poslednje upotrebe. Nelepljivi premaz je oštećen.	Uverite se da je posuda čista i da nema oštećenja premaza pre kuvanja.
Opšta količina sastojaka je manja od preporučene.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju.
Vreme kuvanja bilo je predugo.	Smanjite vreme kuvanja ili sledite preporuke date u receptu prilagođenom vašem modelu.
Prženje: ulje nije dodato; sastojci nisu mešani ili prevrnuti.	Proizvodi za prženje dodajte količinu ulja dovoljno tek toliko da prekrije dno posude. Temeljno promiješajte sastojke dok pržite ili prebacite prema potrebi.
Pirjanje: nema dovoljno tečnosti.	Dodajte još tečnosti. Izbegavajte otvaranje poklopca dok kuvate.
Kuvanje: nedovoljno tačne (proporcije nisu primećene)	Pridržavajte se preporučenih odnosa tečnosti i čvrstih materija tokom kuvanja.
Pečenje: posuda nije bila podmazana pre pečenja.	Dno i stranice činije namažite maslacem ili uljem pre pečenja (ne izlivaite ulje unutra).

SASTAVNICI ISPUŠTAVAJU NJIHUV OBLIKU KUO

Sastojci su premešani.	Pržite hranu, sastojke nemojte mešati češće nego svakih 5-7 minuta.
Sastojci su premešani.	Pržite hranu, sastojke nemojte mešati češće nego svakih 5-7 minuta.

PEČENA ROBA JE POTPUNO VLAŽNA

Korišćeni su nepravilni sastojci koji izazivaju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, pavlaka, itd.).	Koristite sastojke prema receptu. Pokušajte da izbegavate upotrebu sastojaka koji izazivaju višak vlage ili ih koristite u manjim količinama.
Pečeni proizvod je predugo ostao u jedinici sa zatvorenim poklopcem.	Preporučujemo da pečeni proizvod izvadite iz jedinice odmah nakon završetka ciklusa pečenja ili ga ostavite na „Keep Warm“ samo na kraće vreme.

PREUZIMANA DOBRA SE NE DIŽU

Jaja i šećer su slabo umutni.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju. Odabir, merenje i obrada sastojaka sledite preporuke date u receptu
Testo je predugo ostalo pre pečenja.	
Brašno nije prosijalo ili je testo loše umereno.	
Pogrešni sastojci.	
Recept koji odaberete ne može biti prikladan izbor za ovaj model višenamenske ploče koju koristite.	

Određeni REDMOND multicookeri imaju zaštitu od pregrijavanja u programima „STEW“ i „SOUP“. U slučaju da u posudi nema tečnosti, uređaj automatski prekida program i prelazi na „Keep Warm“.

Preporučena podešavanja vremena parenja za različite proizvode

	Proizvod	Težina, g / KoL kom.	Obim vode ml	Vreme kuvanja, min
1	Svinski / govedi file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet ovtčetine (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	25
3	Pileći file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
4	Mesne kuglice / kotlete	180 (6 kom) / 450 (3 kom)	500	10/15

	Proizvod	Težina.g/ Kol.kom.	Obim vode ml	Vreme kuvanja, min
5	Ribljji file	500	500	10
6	Račići (kuhani, oguljeni, smrznuti)	500	500	5
7	Krompir (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (iseckana na kockice od 1,5 cm)	500	500	35
9	Cvekla (iseckana na kockice od 1,5 cm)	500	500	95
10	Smrznuto povrće	500	500	10
11	Jaje	3 gab.	500	10
12	Knedla	4 gab.	500	15

i Imajte na umu da su ovo samo opšte preporuke. U stvarnosti, vreme kuvanja može varirati od preporučenog, u zavisnosti od kvaliteta proizvoda koji se koristi i od vaših ličnih preferencija.

Preporuke za podešavanje temperature MULTICOOK

Čalšam sicaliđji	Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitabına bakınız)
35°C	Proveravanje testa i pravljenje sirćeta
40°C	Pravljenje jogurta
45°C	Leavening
50°C	Fermentacija
55°C	Fondant
60°C	Pravljenje zelenog ćaja i pripremanje hrane za bebe
65°C	Kuvanje vakuumski zapećenog mesa
70°C	Pripremljeni udarac
75°C	Pasterizacija tećnosti i pravljenje belog ćaja
80°C	Priprema kuhano vino
85°C	Pravljenje skute i drugih obroka koji zahtevaju vreme
90°C	Pravljenje crvenog ćaja
95°C	Kuvanje kaša sa mlekom
100°C	Kuvanje marmelada i džemova
105°C	Kuvanje žele žele
110°C	Sterilizacija
115°C	Pravljenje šećernog sirupa
120°C	Pravljenje brusa
125°C	Pirjanje mesa
130°C	Pravljenje pudinga

Čalšam sicaliđji	Kullanım tavsiyeleri (aynı zamanda tarif kitabına bakınız)
135°C	Smede kuhane namirnice
140°C	Pušenje razne hrane
145°C	Pečenje ribe i povrća u foliji
150°C	Pečenje mesa u foliji
155°C	Prženje kvasca od kvasca
160°C	Prženje živine
165°C	Prženje odreska
170°C	Pomfrit i pileći nuggets

Rezime programa kuvanja (podrazumevana podešavanja)

Program	Preporuke za uporabu	Vreme kuvanja, postavljeno	Raspon podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odućavanje	Faza pregrevanja	Držite toplo
COOK/BEANS	Kuhano povrće, pasulj	40 min	5 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje kolaća, keksa, pita, kvasca	45 min	10 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
FRY	MEAT Prženje mesa	15 min	5 min – 2 sata / 1 min			✓
	FISH Prženje ribe	12 min				
	VEGETA-BLES Prženje povrća	18 min				
YOGURT	Pravljenje jogurta	8 sati	10 min – 12 sati / 5 min	✓		
VACUUM	Kuvanje ambalažne hrane	2 sata 30 min	5 min – 12 sati / 10 min	✓		✓
MULTICOOK	Kuvanje jela sa vlastitim podešavanjima temperature (35 do 170°C sa intervalima od 5°C)	30 min	2 min – 1 sat / 5 min 1 sat – 15 sati / 10 min	✓		✓
STEAM	MEAT Parenje mesa	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓	✓	✓
	FISH Parenje riba	25 min				
	VEGETA-BLES Parenje povrća	30 min				
PASTA	Kuvanje tjestenine, kobasica i poluproizvoda	8 min	2 min – 1 sat / 1min		✓	✓
PILAF	Kuvanje razlićitih pilafa	1 sat	10 min – 2 sata / 5 min	✓		✓
RICE/GRAIN	Kuvanje pirinća, žitarica i kaše	35 min	5 min – 4 sata / 1 min	✓		✓

Program	Preporučeno za upotrebu	Vreme kuvanja, podrazumevano postavljeno	Raspored podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odlaganje	Faza pregrevanja	Držite toplo
SOUP	Pravljenje raznih supa i juha	1 sat	10 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
SLOW COOK	Kuvanje prednjeg mesnog mesa	2 sata 30 min	10 min – 12 sati / 10 min	✓		✓
STEW	MEAT Pirjanje mesa	1 sat	10 min – 12 sati / 5 min	✓		✓
	FISH Ribna za pirjanje	35 min				
	VEGETABLES Pirjanje povrća	40 min				

i Određeni REDMOND multicookeri imaju zaštitu od pregrijavanja u programima „STEW“ i „SOUP“. U slučaju da u posudi nema tečnosti, uređaj automatski prekida program i prebacuje se u režim rada Keep Warm.

VI. DODATNI PRIBOR

Dodatni listopad nije uključen u popis dijelova proizvoda višenamjenske ploče REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E. Dodatna oprema može se dobiti u trgovinama službenih trgovaca Redmond listopada ili saznati više o novim proizvodima. Redmond možete ga dobiti na web stranici tvrtke.

VII. PRE KONTAKTNI SERVISNI CENTAR

Problem	Mogući uzrok	Rešavanje problema
E1 - E5	Moguće je greška sistema, pregrevanje uređaja, kvar upravljačke ploče ili grejnjeg elementa	Isključite uređaj i pustite da se ohladi. Proverite prisustvo posude u uređaju i dovoljnu zapreminu proizvoda u njoj, čvrsto zatvorite poklopac. Uključite uređaj i ponovo pokrenite program. Ako se problem nastavi, obratite se ovlašćenom servisnom centru

Arza	Muhtemel sebebi	Arzannin gidirilmesi
Uređaj se ne uključuje	Neuspjeh napajanja	Proverite napajanje
Obrok se uzima predugo za kuvanje	Prekid napajanja naponom	Proverite napajanje
	Posuda je postavljena sa izobiljem Pravilno postavite posudu	Između posude i grejnjeg elementa postoji strani predmet
	Uklonite strani predmet	Grejni element je prljav
	Isključite uređaj iz mreže i ostavite da se ohladi. Očistite grejni element	Pokušaj sinhronizacije nije uspeo

i **PAŽNJA!** U slučaju neispravnosti aplikacije Ready for Sky, kontaktiranje servisnog centra nije potrebno. Obratite se REDMOND tehničkoj podršci i potražite savjet naših stručnjaka za rešavanje greške Ready i Sky / ili kvara. Vaši prijedlozi i komentari na aplikaciju bit će uzeti u obzir pri sljedećem ažuriranju. Kontakt informacije REDMOND-a za korisničku podršku za vašu zemlju mogu se naći na www.redmond.company. Pomoć možete dobiti i ispunjavanjem obrasca za povratne informacije na ovom web mjestu.

Ako se problem nastavi, obratite se ovlašćenom servisnom centru.



Ekološki grabbing recikliranje (recikliranje električne i elektroničke podrške)

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarujuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušivali životinjsku sredinu.

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarujuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušivali životinjsku sredinu.

Stari Kuni aparati ne bi zahtevao primirje sa drugim mučeništvom, sav moral sakupatija je udvostručen. Besplatno recikliranje uslužnih programa Dovesť ću u središte zbog smrtnosti kod starih dama mučenika. Oz ovamali dok pritisak ne možete da pomognete i uklonite barijeru dragocenog sirovina i triterata zagagagate za potrošnju.

Ovaj instrument nije naveden u skladištu u skladu sa evropskom direktivom 2012/19 / EU.

Vodich Odrevuie okvir za tokare i recikliranje smedeg uređaj koji će prihvatiti majicu EU.

Bluetooth je registrirani zaštitni znak tvrtke Bluetooth SIG.

App Store je registrirani zaštitni znak tvrtke Apple u Americi i drugim zemljama.

Google Play je registrirani zaštitni znak tvrtke Google.



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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- **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 внутри 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.
- 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!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они

не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	SkyCooker RMC-M800S-E
Мощность	900 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое
Дисплей	светодиодный
3D-нагрев	есть
Паровой клапан	съёмный
Внутренняя крышка	съёмная
Стандарт передачи данных	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах	iOS, Android
Габаритные размеры	400 × 295 × 265 мм
Вес нетто	4,5 кг

Программы

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

Функции

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

Комплектация


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

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)

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

Панель управления (схема А2, стр. 4)

- «Keep Warm/Cancel» – включение программы «REHEAT»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
- «Menu» – выбор автоматической программы приготовления.
-  – блокировка панели управления.
- «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «MULTICOOK»).
- «Timer/Time Delay» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
- «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «MULTICOOK»).
- «Select product» – выбор вида продукта в программах «FRY», «STEW», «STEAM».
- «Multicook/°C» – выбор программы «MULTICOOK».
- «Start/Reheat» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- Дисплей.

Индикаторы дисплея (схема А2, стр. 4)

- Программы приготовления.
- Виды продуктов в программах «FRY», «STEW», «STEAM».
- Выбор температуры.
- Значение температуры, времени приготовления или времени отложенного старта.
- Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления.
- Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»). Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

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

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

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

Блокировка от детей

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка времени приготовления

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

1. После выбора программы приготовления на дисплее появится индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «Timer/Time Delay». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «←» и «→» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

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

Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не приготовилось в основное время.

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

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

Технология Ready for Sky

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

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

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

Управление прибором через беспроводную сеть. Инструкция по установке приложения R4S Gateway доступна по ссылке: www.readyforsky.com/r4sgateway

Отсрочка старта программы

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

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

1. Выберите программу приготовления и установите время приготовления. Еще раз нажмите кнопку «Timer/Time Delay». На дисплее появится индикатор «Отсрочка старта» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).
2. Нажатием кнопок «←» и «→» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

⚠ Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «FRY» и «PASTA».

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая кнопку «Keep warm/Cancel».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «Start/Reheat», пока индикатор кнопки «Keep warm/Cancel» не погаснет.

Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «Start/Reheat» (индикатор кнопки «Keep warm/Cancel» загорится).

Общие рекомендации по приготовлению

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

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

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата при использовании автоматических программ, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S предусмотрен универсальная программа «MULTICOOK» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

По своему усмотрению вы можете изменять время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (соответствующий индикатор на дисплее начнет мигать). Для выбора программы «MULTICOOK» нажмите кнопку «Multicook/°C» на панели управления. Для включения программы «HEAT» нажмите и удерживайте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигнала.
4. При выборе программы «MULTICOOK» на дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100°C). Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-».
5. В программах «FRY», «STEAM» и «STEAM» предусмотрена возможность выбора продукта. При выборе программы на дисплее отобразится индикатор вида продукта по умолчанию. Для изменения данного значения нажимайте кнопку «Select product» на панели управления.
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «Timer/Time Delay» и установите значение времени, нажимая кнопки «+» и «-».
7. При необходимости установите время отсрочки старта.
8. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Start/Reheat». В зависимости от выбранной программы обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Start/Reheat» или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «PASTA» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Start/Reheat».



При необходимости можно заранее отключить функцию «Автоподогрев».

9. Завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Keep warm/Cancel») или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или авто-подогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигнала.



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.ru.

Программа «MULTICOOK»

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

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



Помните, что по умолчанию температура в программе «MULTICOOK» составляет 100°C, время приготовления – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.



Если вы используете программу «MULTICOOK» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. Будьте осторожны: масло очень горячее!
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.

5. Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

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



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

Программа «RICE/GRAIN»

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

Программа «SLOW COOK»

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

Программа «PILAF»

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

Программа «FRY – MEAT»

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



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

Программа «FRY – FISH»

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



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

Программа «FRY – VEGETABLES»

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



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

Программа «STEW – MEAT»

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

Программа «STEW – FISH»

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

Программа «STEW – VEGETABLES»

Рекомендуется для тушения овощей. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «PASTA»

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

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



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

Программа «VACUUM»

Предназначена для приготовления приготовления продуктов в вакуумной упаковке. Время работы по умолчанию составляет 2 часа 30 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «SOUP»

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

Программа «YOGURT»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Время работы по умолчанию составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления – от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-C1 (приобретается отдельно).

Программа «BAKE»

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



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

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

Программа «STEAM – MEAT»

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

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

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



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

Программа «STEAM – FISH»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон установки времени приготовления – от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

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



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

Программа «STEAM – VEGETABLES»

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

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

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



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

Программа «COOK/BEANS»

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

Программа «REHEAT»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

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



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
COOK/BEANS	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
FRY	MEAT Жарка мяса	15 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
	FISH Жарка рыбы	12 мин				
	VEGETABLES Жарка овощей	18 мин				
YOGURT	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
VACUUM	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2 ч 30 мин	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
MULTICOOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 10 мин	✓		✓
STEAM	MEAT Приготовление на пару мяса	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
	FISH Приготовление на пару рыбы	25 мин				
	ОВОЩИ Приготовление на пару овощей	30 мин				
PASTA	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
PILAF	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
RICE/GRAIN	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
SLOW COOK	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3 ч	10 мин – 1 ч / 10 мин 1 ч – 15 ч / 30 мин	✓		✓
STEW	MEAT Тушение мяса	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
	FISH Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ Тушение овощей	40 мин				

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

Система защиты от перегрева

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

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

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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

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

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «FRY» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	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. Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта	

Возможные причины	Способы решения	
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, времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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 приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTICOOK»

°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Расстойка теста и приготовление уксуса	105°C	Приготовление холода
40°C	Приготовление йогуртов	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготовление сахарного сиропа
50°C	Брожение	120°C	Приготовление рульки
55°C	Приготовление помидки	125°C	Приготовление тушеного мяса
60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания	130°C	Приготовление запеканок
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70°C	Приготовление пунша	140°C	Копчение
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая	145°C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80°C	Приготовление глинтвейна	150°C	Запекание мяса (в фольге)
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155°C	Выпечка изделий из дрожжевого теста
90°C	Приготовление красного чая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Жарка стейков
100°C	Приготовление бeze или варенья	170°C	Жарка в кларе, приготовление наггетсов и картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

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 «STEAM – MEAT».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «REHEAT».
- Если вы не используете прибор длительное время, следите за тем, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу – после каждого использования. Внутреннюю крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора на внутренней крышке.
3. Не прилагайте усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана (схема А3, стр. 5)

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

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

Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание разрыва резинок клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке и установке.

Удаление конденсата

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

i При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. 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 упаковок.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке E1 – E5	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр (также см. раздел «Система защиты от перегрева»)
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
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	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	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены
Попытка синхронизации или передачи данных с прибора на мобильное устройство не удалась (на дисплее появилось сообщение об ошибке)	Отключена функция Bluetooth на мобильном устройстве		Включите функцию Bluetooth на мобильном устройстве
	Приложение Ready for Sky на мобильном устройстве неактивно		Откройте приложение Ready for Sky на мобильном устройстве
	Мультиварка и мобильное устройство находятся слишком далеко друг от друга или радиосигнал встречает препятствие		Убедитесь, что дистанция между устройствами не превышает 15 метров и нет препятствий для прохождения радиосигнала

И **ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения **Ready for Sky**, обращение в сервисный центр не обязательно. Обратитесь в службу технической поддержки REDMOND и получите консультацию наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе **Ready for Sky**. 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.tr. Вы также можете получить помощь, заполнив на данном сайте форму обратной связи.

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



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.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.

- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

STOP

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечної експлуатації приладу і вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і

його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	SkyCooker RMC-M800S-E
Потужність.....	900 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Стандарт передачі даних.....	Bluetooth v4.0
Підтримка на операційних системах.....	iOS, Android
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	знімний
Внутрішня кришка.....	знімна
3D-нагрівання.....	€
Габаритні розміри.....	400 × 295 × 265 мм
Вага нетто.....	4,5 кг

Автоматичні програми

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)	11. PASTA (ПАСТА)
2. RICE/GRAIN (РИС/КРУПИ)	12. VACUUM (ВАКУУМ)
3. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)	13. SOUP (СУП)
4. PILAF (ПІЛОВ)	14. YOGURT (ЙОГУРТ)
5. FRY – MEAT (СМАЖЕННЯ М'ЯСА)	15. BAKE (ВИПІКАННЯ)
6. FRY – FISH (СМАЖЕННЯ РИБИ)	16. STEAM – MEAT (М'ЯСО НА ПАРІ)
7. FRY – VEGETABLES (СМАЖЕННЯ ОВОЧІВ)	17. STEAM – FISH (РИБА НА ПАРІ)
8. STEW – MEAT (ТУШКУВАННЯ М'ЯСА)	18. STEAM – VEGETABLES (ОВОЧІ НА ПАРІ)
9. STEW – FISH (ТУШКУВАННЯ РИБИ)	19. COOK/BEANS (ВАРІННЯ/БОБОВИ)
10. STEW – VEGETABLES (ТУШКУВАННЯ ОВОЧІВ)	20. REHEAT (РОЗІГРІВАННЯ)

Функції

Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Блокування панелі управління.....	€

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі з регульованим об'ємом.....	1 шт.
Кошик зі знімною ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Електрошнур.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускється похибка ±10%.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу	9. Плоска ложка
2. Знімна внутрішня кришка	10. Черпак
3. Чаша	11. Мірна склянка
4. Кнопка відкриття кришки	12. Кошик для смаження у фритюрі
5. Панель управління з дисплеєм	13. Електрошнур
6. Корпус	14. Контейнер для приготування на парі з регульованим об'ємом
7. Ручка для перенесення	
8. Знімний паровий клапан	

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. «Keep Warm/Cancel» («Засування/Розігрівання») – увімкнення програми «REHEAT»; переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
2. «Menu» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
3. **⏏** – блокування панелі управління.
4. «←» – зменшення часу приготування, часу відстрочки старту або температури (у програмі «MULTICOOK»).
5. «Timer/Time Delay» («Таймер/Відстрочка») – вибір режиму встановлення часу приготування або часу відстрочки старту.
6. «→» – збільшення часу приготування, часу відстрочки старту або температури (у програмі «MULTICOOK»).
7. «Select product» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «FRY», «STEW», «STEAM».
8. «Multicook/°C» («Мультикухар/°C») – вибір програми «MULTICOOK».
9. «Start/Reheat» – увімкнення заданого режиму приготування, попереднє вимкнення автопідігріву.
10. Дисплей.

Індикатор дисплея (схема А3, стор. 4)

- A. Програми приготування
- B. Види продуктів у програмах «FRY», «STEW», «STEAM»
- C. Вибір температури
- D. Значення температури, часу приготування або часу відкладеного старту
- E. Вибір часу приготування; індикація режиму приготування
- F. Вибір часу відстрочки старту; індикація режиму відстрочки старту

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показачки (за наявності) і таблицьку з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).



УВАГА! Піднімати прилад за ручки для перенесення з наповненою чашею заборонено.

Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу небагато рослинної або соняшникової олії.

Перед першим увімкненням

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

- Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.
- Щоб уникнути забруднення нагрівального диска й стінок робочої камери приладу, не рекомендується наливати воду й поміщати інгредієнти в чашу, вже встановлену в корпус мультиварки.
- Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу.
- Не вмикайте прилад із порожньою чашею – перегрівання чаші може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

Блокування від дітей

Мультиварку REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E облядано функцією блокування панелі управління від несанкціонованого використання («блокування від дітей»). Для увімкнення блокування натисніть і утримуйте кнопку **⏏** до звукового

сигналу. Спалахне індикатор кнопки, після чого всі інші кнопки панелі управління перестануть реагувати на натиснення. Цією функцією можна скористатися у будь-який момент: у режимі очікування, під час встановлення програми або після початку її роботи.

Для розблокування панелі управління натисніть і утримуйте кнопку **⏏** до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування на дисплеї з'явиться індикатор «Таймер» і стандартний час приготування.
2. Натисніть кнопку «Timer/Time Delay». Час приготування на дисплеї почне мерехтіти.
3. Натисненням кнопок «←» і «→» зменшуйте або збільшуйте час приготування. Для швидкої зміни часу натисніть і утримуйте відповідну кнопку.



Під час ручного встановлення часу приготування врахуйте можливий діапазон налаштувань і крок установок, передбачений заздалегідь вибраною програмою приготування, відповідно до таблиці заводських налаштувань.

Для вашої зручності діапазон приготування, що задається в програмах часу, починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо страву не приготувалося в основний час.

У програмі «STEAM» відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

У програмі «PASTA» після закипання води лунатиме повторюваний сигнал про необхідність додавання інгредієнтів в кильячу воду. Відлік встановленого часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Start/Reheat».

Технологія Ready for Sky

Технологія Ready for Sky дозволяє вам завдяки одноім'яній програмі-додатку управляти приладом дистанційно за допомогою смартфона або планшета.

1. Завантажте додаток Ready for Sky з магазину додатків App Store або Google Play (залежно від операційної системи використовуваного пристрою) на свій смартфон або планшет.
2. Запустіть додаток Ready for Sky, створіть акаунт і дотримуйтеся підказок, що з'являються на екрані.
3. Переверніть прилад у режим очікування (на дисплеї відобразиться індикатор «← →»). Натисніть і утримуйте кнопку «→» на панелі управління мультиварки до початку з'єднання з мобільним пристроєм.
4. Під час з'єднання на дисплеї мультиварки відобразяться змінні символи **☑** та **☒**. Після встановлення з'єднання прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
5. Для відключення мультиварки від мобільного пристрою натисніть і утримуйте кнопку «←» до звукового сигналу, коли мультиварка знаходиться в режимі очікування.



Для забезпечення стабільного зв'язку мобільний пристрій має знаходитися не далі ніж за 15 метрів від приладу. Компанія REDMOND рада запропонувати вам новинку технології Ready for Sky – додаток R4S Gateway. Цей додаток дозволить вам керувати побутовою технікою з будь-якого кутка світу за допомогою мережі Інтернет: не вставивши в кімнату мостом між приладами серії Ready for Sky у вас вдома і вашим мобільним пристроєм.

Керування приладом через бездротову мережу. Інструкція зі встановлення додатка R4S Gateway доступна за посиланням: www.readyfor-sky.com/r4sgateway

Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страву має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні до 24 годин із кроком установок в 5 хвилин.



Необхідно врахувати, що час відстрочки має бути більший, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Start/Reheat».

1. Виберіть програму приготування та встановіть час приготування.
2. Натисніть кнопку «Timer/Time Delay», за необхідності змініть час приготування. Ще раз натисніть кнопку «Timer/Time Delay». На дисплеї з'явиться індикатор «Отрочка старту» і час відстрочки (час, що залишився до кінця процесу приготування, з урахуванням часу відкладеного старту).

- Натисненнями кнопок «-» і «+» зменшіть або збільшіть час. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

i Функція відкладеного старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «FRY» та «PASTA». Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Під час встановлення часу відкладеного старту необхідно враховувати, що відлік часу в програмі «STEAM» починається лише після виходу приладу на робочі параметри (після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. Під час автопідігріву горить індикатор підігріву, на дисплеї відображається індикатор кнопки «Keep warm/Cancel», а також прямий щохвилинний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку «Keep warm/Cancel».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього в мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції відразу після запуску або під час роботи програми приготування. Для цього після старту програми натисніть та утримуйте кнопку «Start/Reheat», поки індикатор кнопки «Keep warm/Cancel» не згасне.

Щоб знову увімкнути автопідігрів, ще раз натисніть та утримуйте кнопку «Start/Reheat» (індикатор кнопки «Keep warm/Cancel» спалахне).

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка SkyCooker RMC-M800S має енергонезалежну пам'ять. У разі короткочасного вимкнення електрики прилад збереже налаштування й потім повернеться до роботи на тому етапі, на якому робота була перервана.

! УВАГА! Якщо електрика відключена надовго й продовження процесу приготування неможливе або небажане, обов'язково відєднайте прилад від електромережі. Під час наступного увімкнення для скидання налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Keep warm/Cancel», поки на дисплеї не з'явиться повідомлення «- - - -».

Загальні рекомендації щодо приготування

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E книги рецептів, розробленої спеціально для цієї моделі.

Дана книга – це результат великої та копіткої роботи. Усі запропоновані рецепти були розроблені та випробовані в мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E командою наших кухарів, а всі продукти, використані під час їхнього приготування, купувалися в звичайних магазинах.

Зазначені в рецептах інгредієнти, їхня вага, пропорції, вказівки щодо послідовності дій, установки температури й часу або використання автоматичних програм приготування страв ретельно підбиралися з урахуванням об'єму й виду продуктів, а також особливостей роботи даної моделі мультиварки.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату під час використання автоматичних програм, у мультиварці REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E передбачено універсальну програму «MULTICOOK» із розширеним діапазоном ручних налаштувань, яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів. На свій розсуд ви можете змінювати час і температуру приготування, використовувати широкий набір наявних додаткових функцій.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

! **ВАЖЛИВО!** Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може привести до перегріву і паломки приладу. З цієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «AKE» та «FRY».

В цьому розділі наведений загальний алгоритм роботи з приладом. Для ваших улюблених страв цей порядок може відрізнятися, дотримуйтеся вказівок книги рецептів. Якщо ви готуєте за власним рецептом, зверніться також до Зведеної таблиці автоматичних програм приготування.

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти. Розмістіть інгредієнти в чаші, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за власним рецептом). Стежте за тим, щоб усі

інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стікається з нагрітвальним елементом.

- Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- i** УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.
- Натискаючи кнопку «Menu» виберіть необхідну програму приготування (відповідний індикатор на дисплеї почне мерехтіти). Для вибору програми «MULTICOOK» натисніть кнопку «MULTICOOK/С» на панелі управління. Для увімкнення програми «REHEAT» натисніть і утримуйте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигналу.
- У разі вибору програми «MULTICOOK» на дисплеї також відобразяться стандартне значення температури (стандартне – 100°C). Встановіть бажану температуру за допомогою кнопок «+» і «-».
- У програмах «FRY», «STEW» і «STEAM» передбачено можливість вибору продукту. Під час вибору програми на дисплеї відобразуватиметься індикатор стандартного виду продукту. Для зміни даного значення натисніть кнопку «Select product» на панелі управління.
- Для зміни часу приготування натисніть кнопку «Timer/Time Delay» й встановіть значення часу, натиснувши кнопки «+» і «-».
- За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. «Відстрочка старту програми»).
- Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Start/Reheat». Залежно від вибраної програми зворотний відлік часу приготування почнеться відразу після натиснення кнопки «Start/Reheat» або після досягнення необхідної температури в чаші. У програмі «PASTA» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води й повторного натиснення кнопки «Start/Reheat».

i За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію «Автоподогрев».

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Keep warm/Cancel») або в режим очікування.
- Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигналу.

! Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки RMC-M800S-E кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Програма «MULTICOOK»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури (від 35 до 170°C, крок зміни 5°C) і часу (від 2 хвилин до 15 годин, крок зміни – 1 хвилина для інтервалу до 1 години, 10 хвилин для інтервалу понад 1 годину) приготування. Завдяки програмі «MULTICOOK» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або в Інтернеті. Стандартні роботи становить 30 хвилин, температура – 100°C. Функція автопідігріву в цій програмі доступна у разі встановлення температури від 75 до 170°C.

Завдяки програмі «MULTICOOK» мультиварка REDMOND SkyCooker RMC-M800S-E також дозволяє готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик для смаження (входить до комплекту).

i **Пам'ятайте, що стандартна температура в програмі «MULTICOOK» становить 100°C, час приготування – 30 хвилин. Під час встановлення параметрів програми для смаження у фритюрі обов'язково дотримуйтеся вказівок із книги рецептів або скористайтеся таблицею рекомендованих температур для приготування різних страв і продуктів у даній програмі.**

STOP Якщо ви використовуєте програму «MULTICOOK» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.

Використання кошика для смаження у фритюрі

- Візьміть змінну ручку, тисніть її біля основи, вставте кінець у відповідне гніздо в кошику та зафіксуйте.
- Через вказаний у рецепті час обережно відкрийте кришку мультиварки. Упустіть кошик із рівномірно розкладеними продуктами в чашу з розігрітою олією. Будьте обережні: олія дуже гаряча!
- Кришку мультиварки залиште відкритою.
- Після закінчення програми трішки підніміть кошик для смаження з продуктами за ручку й зафіксуйте його на краю чаші за допомогою спеціального гачка на кошику, щоб дати стекти олії.
- Для видалення надлишків олії промийте продукт паперовим рушником або цупкою паперовою серветкою, перш ніж подавати страву до столу.



Задля безпеки під час смаження у фритюрі використовуйте кухонні рукавиці. Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію.

Сильне тривале або багатократне нагрівання олії сприяє її окисленню. Не використовуйте одну й ту саму олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.

Під час приготування у фритюрі продукти частково збирають олію. Майте це на увазі, якщо дотримуєтеся певної дієти або маєте протипоказання до вживання жирної їжі.



Скористайтесь книгою рецептів від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв

Програма «RICE/GRAIN»

Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді. Стандартний час приготування становить 35 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Програма «SLOW COOK»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса та рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 15 годин із кроком у 10 хвилин для інтервалу до 1 години та в 30 хвилин – для інтервалу понад 1 години.

Програма «PILAF»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «FRY – MEAT»

Рекомендується для смаження м'яса і м'ясних продуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Допускається приготування з відкритою кришкою мультіварки.

Програма «FRY – FISH»

Рекомендується для смаження риби й морепродуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 12 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Допускається приготування з відкритою кришкою мультіварки.

Програма «FRY – VEGETABLES»

Рекомендується для смаження овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Допускається приготування з відкритою кришкою мультіварки.

Програма «STEW – MEAT»

Призначена для приготування гуляша, печені та ragu. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «STEW – FISH»

Рекомендується для тушування риби й морепродуктів. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «STEW – VEGETABLES»

Рекомендується для тушування овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «PASTA»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі тощо, відварювання яєць і сосисок. Стандартний час роботи становить 8 хвилин.

Діапазон встановлення часу приготування – від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна. Після закипання води через рівні проміжки часу лунатиме звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу, звантажте інгредієнти та закрийте кришку.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утвориться піна. Щоб запобігти її можливому витіканню з чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після звантаження продуктів у киплячу воду.

Програма «VACUUM»

Призначена для приготування продуктів у вакуумній упаковці. Час роботи за замовчуванням становить 2 години 30 хвилин. Діапазон установки часу приготування – від 5 хвилин до 12 годин із кроком збільшення установки в 10 хвилин.

Програма «SOUP»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «YOGURT»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і вистоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

Програма «BAKE»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пірогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 45 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультіварці на непродовгий час із увімкненим автопідігрівом.

Програма «STEAM – MEAT»

Рекомендується для приготування на парі м'яса та м'ясних продуктів, дієтичних страв, мантів, страв для дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.
2. Дотримуйтеся вказівок «Загального порядку дій» під час використання автоматичних програм».



Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі».

Програма «STEAM – FISH»

Рекомендується для приготування на парі риби й морепродуктів, дієтичних страв і страв для дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

1. Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.
2. Дотримуйтеся вказівок «Загального порядку дій» під час використання автоматичних програм».



Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі».

Програма «STEAM – VEGETABLES»

Рекомендується для приготування на парі овочів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого харчування. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

1. Найтеміть в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішньому боці обода передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер у чашу.
2. Дотримуйтеся вказівок «Загального порядку дій під час використання автоматичних програм».



Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендованій час приготування різноманітних продуктів на парі».

Програма «COOK/BEANS»

Програма призначена для приготування овочів і бобових. Стандартний час приготування становить 40 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «REHEAT»

Рекомендується для розігрівання готових продуктів. Програма розігріває страву до 70–75°C і підтримує її гарячою упродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити вручну. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

1. Викладіть готову страву в чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигналу. Спалахне індикатор кнопки, почнетесь процес розігрівання та прямий відлік часу.
4. Після закінчення роботи програми пролунає сигнал. Прилад перейде в режим очікування.
5. Щоб перервати процес розігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Keep warm/Cancel» до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.



Завдяки функції автоматізації та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Встановлення тіста
- Приготування фондю
- Приготування у фритюрі
- Приготування м'якого та твердого сиру



Рецепти зазначених у розділі страв можна знайти в книзі рецептів або на сайті www.redmond.com/pantry.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «STEAM – MEAT».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберегти та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічні агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, знімну внутрішню кришку, ущільнювальне кільце і знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.



У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори на внутрішній кришці.
3. Не докладаючи зусилля, потягніть верхню частину внутрішньої кришки на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
4. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використання посудомийної машини в даному випадку небажано.
5. Витріть обидві кришки досуха.
6. Вставте кришку виступами в нижні пази, поєднайте її з основною кришкою та трохи натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана (схема А3, стор. 5)

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього жожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній жожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе, як показано на малюнку А.
2. Переверніть клапан, відкрийте пластикову клямку на внутрішньому боці у на-пряму стрілку та змініть внутрішній жожух (малюнки Б і В).
3. Промийте обидві частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: встановіть жожух на місце, поєднавши виступи на основній частині клапана з відповідними пазами жожуха. Закрийте клямку. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу отворами в протилежний від панелі управління бік.



УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час знняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Видаляйте конденсат після кожного використання за допомогою кухонної серветки, попередньо давши приладу охолонути.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.



Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довокла центрального термодатчика обережно видаліть їх піпеткою, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведеній нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультиварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або відкрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби. Закрийте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гума на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска
Невдалий підбір інгредієнтів страви. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультиварці	Бажано використовувати перевірені (адаповані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту
Під час приготування на парі: в чашу дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування
Під час смаження	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Не закривайте кришку мультиварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду

Можливі причини	Способи вирішення
Під час варіння: википання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю	Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасерування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта
При випечке Під час випікання (тісто не пропекло-ся)	У процесі вистоювання тісто прилипло до внутрішньої кришки та перекирло клапан випуску пари Кладіть у чашу менше тіста
	Ви поклали в чашу занадто багато тіста Дістаньте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надалі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимкнення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПІД ЧАС ВАРІННЯ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші википає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не оброблялись або оброблялись неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Щільнозернові крути, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води
Продукт утворює піну	Рекомендується ретельно промивати продукт, знімати клапан або готувати з відкритою кришкою

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати готувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендовано в рецепті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрібно періодично помішувати або перевертати через певний час

Під час тушкування*: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння*: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змістили внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші верхковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішайте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	
Вибраний вами рецепт неприйнятний для випікання в даній моделі мультиварки	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмах «STEW» та «SOUP» у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від перегрівання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 хв / 30 хв
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 хв
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 хв
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 хв / 15 хв
Риба (філе)	500	500	10 хв
Морський коктейль (свіжоморожений)	500	500	5 хв

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 хв
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15 хв
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35 хв
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	1500	1 год 10 хв
Овочі (свіжоморожені)	500	500	10 хв
Яйце куряче	3 шт.	500	10 хв

i Необхідно враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «MULTICOOK»

Робоча температура	Рекомендації по використанню	Робоча температура	Рекомендації по використанню
35°C	Вистоявання тіста, приготування оцту	105°C	Приготування холодцю
40°C	Приготування йогуртів	110°C	Стерилізація
45°C	Заквашування	115°C	Приготування цукрового сиропу
50°C	Бродіння	120°C	Приготування рульки
55°C	Приготування помідки	125°C	Приготування тушкованого м'яса
60°C	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	130°C	Приготування запіканки
65°C	Варка м'яса у вакуумній упаковці	135°C	Обсмажування готових страв для додання їм хрусткої скоринки
70°C	Приготування пуншу	140°C	Колччення
75°C	Пастеризація, приготування білого чаю	145°C	Запікання овочів і риби у фользі
80°C	Приготування глінтвейну	150°C	Запікання м'яса у фользі
85°C	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування	155°C	Смаження виробів з дріжджового тіста
90°C	Приготування червоного чаю	160°C	Смаження птиці
95°C	Приготування молочних каш	165°C	Смаження стейків
100°C	Приготування безе або варення	170°C	Приготування картоплі фрі, курячих нагетсів

Зведена таблиця програм приготування (заводські налаштування)

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за заморозкою	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вихід на робочі параметри	Відкладений старт	Автопідігрів
COOK/BEANS	Програма призначена для приготування овочів і бобових	40 хв	5 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
BAKE	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	45 хв	10 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
FRY	MEAT Смаження м'яса	15 хв	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
	FISH Смаження риби	12 хв				
	VEGETABLES Смаження овочів	18 хв				
YOGURT	Призначена для приготування домашніх йогуртів	8 год	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		
VACUUM	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2 год 30 хв	5 хв – 12 год / 10 хв	✓		✓
MULTICOOK	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури від 35 до 170°C із кроком в 5°C	30 хв	2 хв – 1 год / 1хв 1 год – 15 год / 10 хв	✓		✓
STEAM	MEAT Для приготування на парі м'яса	40 хв	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
	FISH Для приготування на парі риби	25 хв				
	VEGETABLES Для приготування на парі овочів	30 хв				
PASTA	Для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі тощо, відварювання яєць і сосисок.	8 хв	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓
PILAF	Програма призначена для приготування різних видів плову	1 год	10 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓
RICE/GRAIN	Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді	35 хв	5 хв – 4 год / 1 хв	✓		✓
SOUP	Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів	1 год	10 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
SLOW COOK	Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки, а також пряженого молока	3 год	10 хв – 1 год / 10 хв 1 год – 15 год / 30 хв	✓		✓

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за заморозкою	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вихід на робочі параметри	Відкладений старт	Автопідігрів
STEW	MEAT Тушування м'яса	1 год	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
	FISH Тушування риби	35 хв				
	VEGETABLES Тушування овочів	40 хв				

i У програмі «MULTICOOK» функція автотеплітріву доступна в разі встановлення температури від 75 до 170 °C.

VI. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

Додаткові аксесуари не входять до комплексу поставки мультиварки REDMOND RMC-M800S-E. Придбати їх, а також дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.companu або в магазинах офіційних дилерів.

VII. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї з'явилося повідомлення про помилку: E1 – E5	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній, щільно закрийте кришку. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується задовго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапили сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видальте сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, круп, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
Спроба синхронізації не вдалася	Вимкнено функцію Bluetooth на мобільному пристрої	Увімкніть функцію Bluetooth на мобільному пристрої
	Додаток Ready for Sky на мобільному пристрої не активний	Відкрийте додаток Ready for Sky на мобільному пристрої
	Пристрої, що синхронізуються, знаходяться дуже далеко один від одного	Переконайтеся, що пристрої знаходяться в межах 15 метрів один від одного

1 **УВАГА!** У разі виникнення будь-якого збою в роботі додатка Ready for Sky звернення до сервісного центру не обов'язкове. Зверніться до служби технічної підтримки REDMOND і отримайте консультацію наших фахівців із усунення помилки та збою в роботі Ready for Sky. Ваші пропозиції та зауваження щодо роботи додатка буде враховано під час чергового оновлення. Контактні дані служби підтримки користувачів продукції REDMOND у вашій країні можна знайти на сайті www.redmond.com.ua. Ви також можете отримати допомогу, заповнивши на даному сайті форму зворотного зв'язку.

У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вибори разом із звичайним побутовим сміттям.

Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

Bluetooth є зареєстрованим товарним знаком компанії Bluetooth SIG, Inc.

App Store є знаком обслуговування Apple Inc., зареєстрованим у США та інших країнах.

Google Play є зареєстрованим товарним знаком компанії 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®
Производител: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензи REDMOND®
Виробник: "Пауер Пойнт Инк. Лимитед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай 518049 За ліцензією REDMOND®

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg.Nr. 43603078598 **BA:** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba **BG:** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ЦЕ Европа, срп.3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg **CZ:** Dovozce: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodní 103, 251 01 Cestlice, Praha - východ, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz **HU:** Importör: ASBIS Magyarorszag Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000 Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu **PL:** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl **RO:** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro **SK:** Importer/distributor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk **RS:** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs **LV:** Izplatītājs: SIA "ASBIS BALTICS"; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv **UA:** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua **SL:** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: info@asbis.si; www.asbis.si **HR:** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr **EE:** Maaletooja: SIA "ASBIS BALTICS"; Tūri 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee **LT:** Importuotojas: SIA "ASBIS BALTICS"; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel: + 370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt **CY:** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M800S-E-UM-3