

# REDMOND

Daugiafunkcis puodas

Multikatls

Multikeetja

Мультиварка

SkyCooker  
RMC-M800S

Naudojimosi instrukcija

Lietošanas instrukcija

Kasutusjuhend

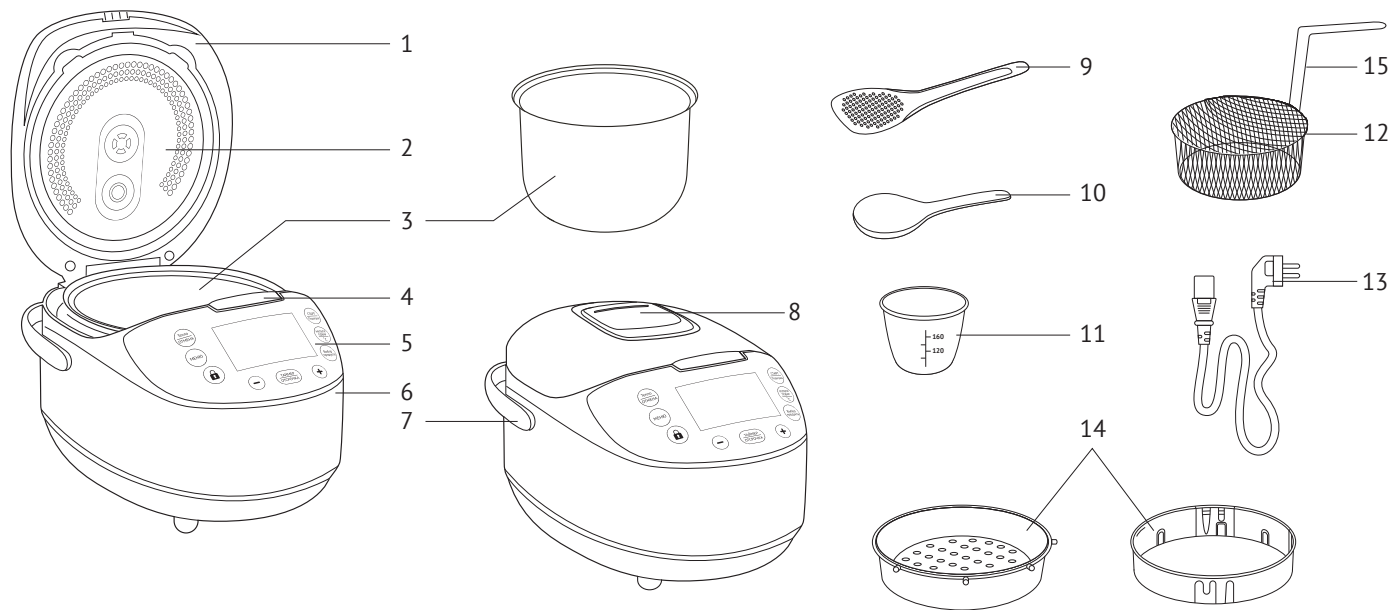
Руководство по эксплуатации



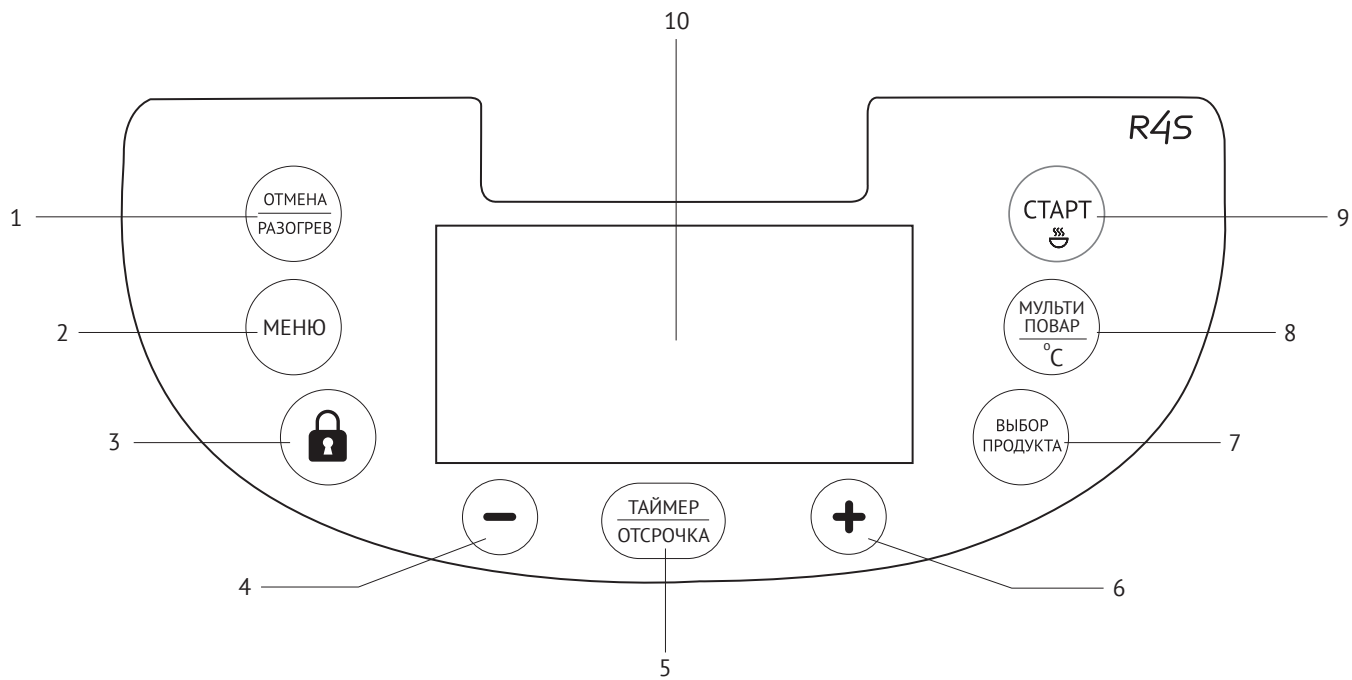
LTU	.....	6
LVA	.....	13
EST	.....	20
RUS	.....	27

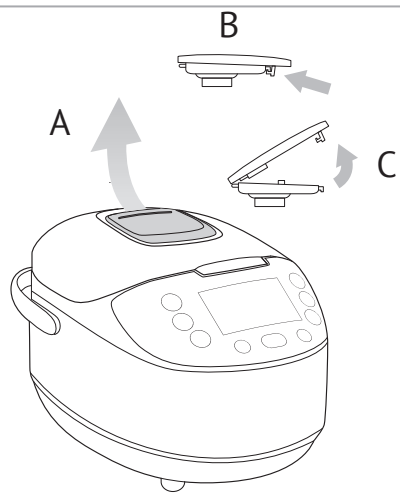
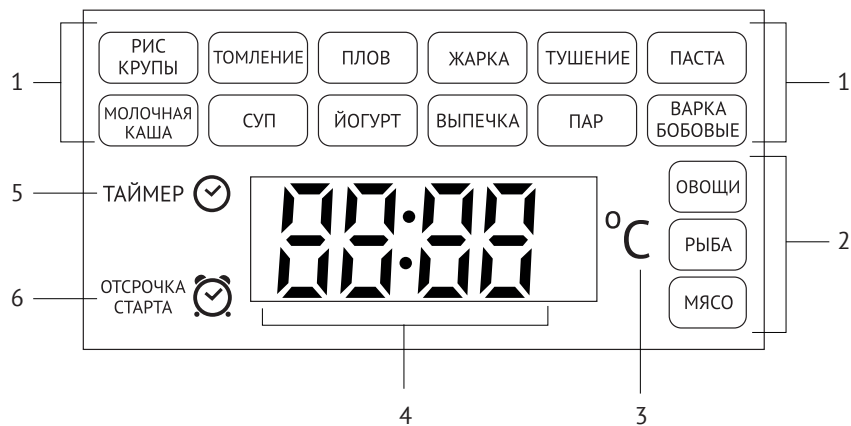
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®  
Importuotojas / Izplatītājs / Maaletooja / Импортёр: SIA Redmond Baltic SIA Reģ.Nr.40103604538, Druvas iela 36, Mārupe Rīga, Latvia, Mārupes nov., LV-2167

EC Declaration pasiekama per nuorodą <https://lt.multivarka.pro/>  
EC Declaration pieejams caur saiti <https://lv.multivarka.pro/>  
EC Declaration saadaval lingi kaudu <https://ee.multivarka.pro/>



A2





 *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 parametrų 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, nesilieštų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

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

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valydami prietaisą 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 prižiūrimi ir/arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.) gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

**STOP** *DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.*

**Techninės charakteristikos**

Modelis.....	SkyCooker RMC-M800S
Galingumas.....	900 W
Įtampa.....	220-240 V, 50/60 Hz
Dubens talpa.....	5 l
Dubens danga.....	neprisivylanti, keraminė
Ekranas.....	šviesos diodų
3D šildymas.....	.....yra
Programų skaičius.....	48 (20 automatinių, 28 rankinių)
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas
Duomenų perdavimo protokolas.....	Bluetooth v4.0
Palaiikymas operacinėse sistemose.....	iOS, Android
Matmenys.....	400 × 295 × 265 mm
Neto svoris.....	4,5 kg

**Automatinės programos**

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

**Funkcijos**

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

**Komplektacija**

Daugiafunkcis puodas.....1 vnt.	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.	

**!** 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. Reguliuojamos talpos indas, skirtas	

**Valdymo pultas A2**

1. Mygtukas „Отмена/Пазорпеа“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, programos „ПАЗОГРЕВ“ įjungimas; gaminimo programos nutraukimas, nuostatų atšaukimas
2. Mygtukas „Меню“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas
3. Mygtukas – valdymo pulto blokavimas
4. Mygtukas „-“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros mažinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“)
5. Mygtukas „Таймер/Отсрочка“ – gaminimo laiko arba atidėto paleidimo laiko nustatymo režimo pasirinkimas
6. Mygtukas „+“ – gaminimo laiko, atidėto paleidimo ar temperatūros didinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“)

7. Mygtukas „Выбор продукта“ – produkto išsirinkimas programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“
8. Mygtukas „Мультитовар/°C“ – programos „МУЛЬТИПОВАР“ išsirinkimas
9. Mygtukas „Суп/“ – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas; išankstinis pašildymo funkcijos atjungimas
10. Ekranas

**Ekrano indikacijos A3**

1. Gaminimo programos.
2. Produktų tipai programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“
3. Temperatūros pasirinkimas
4. Temperatūros, gaminimo laiko arba atidėto paleidimo reikšmė
5. Gaminimo laiko išsirinkimas; gaminimo režimo indikatorius
6. 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 įspėjamuosius 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 palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.*

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste, praskalaukite dubenį, įleiskite jiems nužūti. 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 dangą. Prieš keptant produktus, užpilkite šiek tiek daržovių arba saulėgrąžų aliejaus į dubenėlį.*

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

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

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

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

2. Paleiskite Ready for Sky REDMOND programą, sukurkite paskyrą ir sekite pasirodantiems užduotims.


**Valdymo pulto blokavimas**

Daugiafunkcis puodas REDMOND SkyCooker RMC-M800S turi valdymo pulto blokavimo funkciją (apsaugą nuo vaikų). Blokuotei įjungti paspauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijungęs 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 turi nuo elektros energijos nepriklausomą atmintį. Esant trumpalaikiam elektros energijos atjungimui, prietaiso nuostatos išliks, ir vėliau veiktas atsinaujins tame etape, kuriame nutruko.

 Jeigu elektra išjungtama ilgam laikui ir gaminimo procesas nebeįmanomas arba nebereikalingas, būtina atjungti prietaisą nuo elektros tinklo. Sekantį kartą jungus prietaisą, norint atsukti esamas įvestis, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Отмена/Пазорев“ mygtuką, kol ekrane atsirას 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 „Смап/SSS“.

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

1. Spauskite „Меню“ mygtuką ir išsirinkite gaminimo programą.
2. Spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką, jeigu reikia – pakeiskite gaminimo laiką. Dar kartą spauskite „Таймер/Отсрочка“ mygtuką. Ekrane bus rodomas „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 „МУЛЬТИПОВАР“ žr. žemiau esantį skyrių.

Atidėto paleidimo funkcija prieinama visose automatines gaminimo programose, išskyrus programas „ЖАРКА“, ir „ПЛАТ“. Nustatant atidėto paleidimo trukmę, reikia turėti omenyje, kad programoje „ПАР“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciam puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).

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




**Automatinis pašildymas**

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


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

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

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

 Apie darbą programose „МУЛЬТИПОВАР“ ir „ПАЗОРЕВ“ skaitykite atitinkamuose skyriuose.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skystčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.

 **DEMESIO!** Jei jus virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palieka dangtį prietaiso atidaryti.

4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane atsirას atitinkamos programos indikatorius ir pagal nutilėjimą nustatytas gaminimo laikas). Programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“ ir „ПАР“, spausdami „Выбор продукта“ mygtuką, išsirinkite produktą: ekrane įsijungs atitinkamas indikatorius – „МЯСО“, „РЫБА“ arba „ОВОЩИ“ – ir pagal nutilėjimą nustatytas gaminimo laikas. Gaminimo laiką galima keisti.
5. Esant poreikiui, nustatykite programos atidėto paleidimo laiką.
6. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Смап/SSS“ mygtuką. Įsijungs mygtukų „Смап/SSS“ ir „Отмена/Пазорев“ indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas ir atgalinė programos laiko atskaita.
7. Paspaudę ir palaikę nuspaudę „Смап/SSS“ mygtuką programai veikiant, galima iš anksto atjungti automatinį pašildymą (užges mygtuko „Отмена/Пазорев“ indikatorius). Pakartotinai paspaudus „Смап/SSS“ 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, atsukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, spauskite mygtuką „Отмена/Пазорев“.



Aukštos kokybės rezultatus, jums bus pasiūlyta naudoti, receptai, kulinarinai iš kuko knyga pateikta su REDMOND multi maisto gaminimo prietaisas SkyCooker RMC-M800S, specialiai šiam modeliui.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

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



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

**Programa „МУЛЬТИПОВАР“**

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



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

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



Jeigu jus nespėjate nustatyti norimą gaminimo temperatūrą, paspauskite ir palaikykite paspaudę „Отмена/Пазорев“ mygtuką kol pasigirs garsinis signalas, tuomet pakartokite viską nuo pradžių.

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



Jei naudojate МУЛЬТИПОВАР programa verdancio vandens (pvz., keptant gaminius) DRAUŽIAMA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100°C.

**Programa „РИС/КРУПЫ“**

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

**Programa „ТОМЛЕНИЕ“**

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

**Programa „ПЛОВ“**

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

**Programa „ЖАРКА“**

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



Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

#### Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, žuvims, jūros gėrybėms troškinti, o taip pat šaltiniai ir kitiems ilgai gaminamiems patiekalams gaminti. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko Programa „Выбор продукта“): „МЯСО“ – 1 val., „Рыба“ – 35 min., „ОВОЩИ“ – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laikas nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 12 val.

#### Programa „ПАСТА“

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

Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Iplikite į dubenį vandens. Sekite, kad skysčių lygis būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Sekite skyrus „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-PA30ПЕВ“. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Toliau sekite skyrus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ 8-9 p. nurodymus.

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

#### Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virti. Pagal nutyliėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laikas nustatymas nuo 5 min. iki 4 val 8 1 min. diapazone.

**Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:**

- kruopščiai nuplauti nesmulkintus kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

**i** Pieno ir kruopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas. Nepasiekus norimo rezultato „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekių ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

#### Programa „СУП“

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

#### Programa „ЙОГУРТ“

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

#### Programa „ББИПЕЧКА“

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

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

#### Programa „ПАР“

Rekomenduojama mėsai ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams ir vaikiu maistui gaminti garuose. Pagal nutyliėjimą gaminimo laikas priklauso nuo pasirinktos paprogramės (nustatoma mygtuko „Выбор продукта“ „пашпаудиму“): „МЯСО“ – 40 min., „Рыба“ – 25 min., „ОВОЩИ“ – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laikas nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val.

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

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

#### Programa „ВАРКА/БОБОВЫЕ“

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

#### Programa „PA30ПЕВ“

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



Programa „PA30ПЕВ“ 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

- Tešlos kildinimas
- Fondių
- Grūdinių
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizacija

### IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

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



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

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių, nekeičiant pagal nutyliėjimą nustatytą laiką, pavirinti pusę citrinos „Рыба НА ПАРУ“ 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 latakė, 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 apatinio griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksatorius iki spragtelės. Vidinis dangtis turi patikimai užsikisuoti.

Atsargiai patraukite už išorinės juos dalies, laikydami už atsikišimo, esančio dangčio dūboje, į save aukštyn. 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, plauçant ir statant į vietą **A4**.

### V. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

#### Gaminimo problemos ir jų šalinimo būdai

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

**PATIEKALAS NEPAGAMINTAS IKI GALO**

Galimos priežastys		Problemos šalinimo būdai
Pamiršote uždaryti prietaiso dangčio arba uždarėte nesandariai, ir gaminimo temperatūra buvo per žema.		Gaminimo metu nerekomenduojama dažnai atidarinėti dangčio. Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas. Įsitikinkite, ar tarp dangčio ir puodo korpuso nėra pašalinių daiktų ir sandarinimo guma vidiniame dangtyje nepažeista
Nesilaikyta gaminimo temperatūros. Dubenis patikimai nesilieję su kaitinimo elementu		Statydami dubenį į puodą, žiūrėkite kad jis būtų įstatytas į korpusą lygiai, sandariai 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 nelaikiantis 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:	Įpiltėte į dubenį per daug augalinių aliejų	Kepiant reikia kad aliejus uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kepiant riebiauose vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis, esančiomis receptų knygelėje
	Per daug drėgnės dubenyje	Neuždenkite dangčio kepiant, jei tai nenurodyta recepte. Sušaldytus produktus kepiant atšaldykite ir supitsykite vandenį
Verdant: sultinys verdant iš produktų su papildomu rugštingumu išbėga		Kai kurie produktai turi būti papildomai paruošti prieš verdant: perplauti, truputį apkepti ir t.t. Vadovaukitės parinkto recepto patarimais
Kepiant (tešla neiškepė):	Kildinant tešlą prilipo prie vidinio dangčio ir perdengė garų vožtuvą	Sumažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį
	Įdėjote į dubenį per daug tešlos	Išimkite kepinį iš dubens, apverskite ir vėl įdėkite į dubenį, po to gaminkite iki paruoštumo. Toliau mažinkite tešlos, įdedamos į dubenį, tūrį

**PRODUKTAS PERVERTĖ**

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. Jeigu jūsų modelyje numatyta šios funkcijos išjungimo galimybė, panaudokite ją

**VIRIMO METU PRODUKTAI IŠBĖGA**

Verdant pienišką košę, išbėga pienas	Pieno kokybė ir savybės gali priklausyti nuo jo gaminimo sąlygų ir vietos. Kad išvengtumėte šios problemos, rekomenduojame naudoti pasteurizuotą, ne daugiau negu 2,5% riebumo pieną. Esant reikalui į pieną galima įpilti šiek tiek geriamo vandens
--------------------------------------	--

Sudedamosios dalys prieš virimą nebuvo paruoštos arba paruoštos netinkamai (blogai nuplautos ir pan.). Nesilaikoma sudedamųjų dalių proporcijų. Netinkamai parinkta produkto rūšis	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, pjaustimo būdas, proporcijos, programos parinkimas ir gaminimo laikas turi atitikti konkretų receptą. Kruopas, mėsos produktus, žuvis ir jūros gėrybes visada kruopščiai praplaukite
Gaminys puotoja	Todėl rekomenduojame jį gerai nuplauti, nuimti vožtuvą arba gaminti atdengtu 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
Bandras 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: nepripilėte į dubenį aliejaus; Sudedamosios dalys nebuvo maišomos	Paprastai kepiant reikia į dubenį įpilti truputį aliejaus - kad uždengtų dubens dugną plonų sluoksniu. Kad produktas dubenyje būtų apkeptas tolygiai, rekomenduojama maišyti sudedamąsias dalys, arba pavartyti
Troškinant: dubenyje nepakanka drėgmės	Reikia įpilti daugiau skysčio. Troškiniu metu nerekomenduojama atidarinėti dangčio
Verdant: Per mažai skysčio (nesilaikyta proporcijų)	Rekomenduojama laikytis recepte nurodomo skysčio ir pagrindinio produkto santykio
Kepiant: prieš gaminant neištepėte vidinį dubens paviršių aliejumi	Prieš įdedant tešlą patepkite dugną ir šonus aliejumi arba sviestu (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 (sultingai 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 iškepęs. Jei reikia galite trumpam palikti kepinius puode, įjungus automatinį pašildymą

**KEPINYS NEIŠKILIO**

Blogai suplakti kiaušiniai su cukrumi	Rekomenduojama naudoti patikimus (tinkamus būtent šiam prietaisui) receptus. Įdėmiai įsiskaitykite į receptą, gamindami konkretų patiekalą atlikite visus nurodomus veiksmus. Ingredientai, 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	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
Netinkamai sudėti produktai	
Pasirinktas netinkamas receptas	

Keletas multifunkcinis puodas REDMOND modeliai Programose „ТУШЕНИЕ“ ir „ЦИТ“ jeigu nepakankama skystžio 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	Frikadėlės/kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10 min. / 15 min.
5	Žuvis (filė)	500	500	10 min.
6	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5 min.
7	Mantai/chinkaliai	4 vnt.	500	15 min.
8	Bulvės (1,5 × 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 bendra pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valymo įpročių.

### „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
35°C	Tešlos kildinimas, acto gamyba
40°C	Jogurto gamyba
45°C	Rauginimas
50°C	Fermentavimas
55°C	Glajaus gamyba
60°C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gamyba
65°C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
70°C	Pušo gaminimas
75°C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
80°C	Karšto vyno virimas

Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
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	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
140°C	Rūkymas
145°C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
150°C	Mėsos kepimas folijoje
155°C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
160°C	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 nurodytą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko/ nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinis parametrus laukimas	Automatinis pasilymas
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Daržovių ir pupų virimas	40 min.	5 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepi, mielinės tešlos pyragams kepti	45 min.	10 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО	Mėsos kepimas	15 min.	5 min. – 2 val./1 min.		✓
	РЫБА	Žuvų kepimas	12 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių kepinimas	18 min.			
ЙОГУРТ	Jogurto gamyba	8 val.	10 min. – 12 val./5 min.	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Verdant pienošką košę	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР	Įvairių patiekalų gamyba, 5°C intervalu nustatant temperatūrą nuo 35 iki 170°C.	30 min.	2 min. – 1 val. / 5 min. 1 val. – 15 val./10 min.	✓		✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nuryjimą nuardinti gamtinio šalties	Gaminimo laikas/ nustatymo etapo diapazonas	Atleidęs patalindamas, val.	Persijungimo į darbinį paruošimo laikas	Automatinis pašildymas
ПАР	МЯСО	Mėsos garinimas	40 min.	5 min. – 2 val./5 min.	✓	✓
	РЫБА	Žuvų garinimas	25 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių garinimas	30 min.			
ПАСТА	Makaronų pusfabrikačių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gamyba; dėšrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2 min. – 1 val./ 1 min.		✓	✓
ПЛОВ	Įvairių rūšių plogo virimas	1 val.	10 min. – 2 val./5 min.	✓		✓
РИС/КРУПЫ	Įvairių kruopų ir gamyru gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./1 min.	✓		✓
СУП	Įvairių pirmųjų patiekalų gaminimas	1 val.	10 min. – 8 val./5 min.	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Lydyto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gamyba.	2 val. 30 min.	10 min. – 12 val./10 min.	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Mėsos troškinimas	1 val.	10 min. – 12 val./5 min.	✓	✓
	РЫБА	Žuvų troškinimas	35 min.			
	ОВОЩИ	Daržovių troškinimas	40 min.			

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

## VI. PAPILDOMI PRIEDAI

Išgyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND SkyCooker RMC-M800S priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklalapyje [www.redmond.company](http://www.redmond.company) arba oficialių atstovų parduotuvėse.

## VII. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Ekране pasirodė klaidos pranešimas 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 įgaliotą klientų aptarnavimo centrą
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
Patiekalas gamina- mas per daug ilgai	Trinka elektros srovės tieki- mas	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinii daiktų	Išimkite pašalinį daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubenį įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų
	Užsiteršė kaitinamasis ele- mentas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą

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

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

## VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI



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



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

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminių kartu su įpratinėmis 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 prekęs 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 saglabāiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paātrina tās kalpošanas termiņu.

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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
  - Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājās apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, lauku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. 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 korpuss, trauks un metāliskās detaļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Atverot ierīces vāku, neliecinieties tai pāri, lai izvairītos no aplaucēšanās ar tvaiku.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc lietošanas, kā arī tīrīšanas un pārvietošanas laikā. Atvienojiet strāvas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
  - Nenovietojiet strāvas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

**STOP**

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

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

**Tehniskais raksturojums**

Modelis .....	SkyCooker RMC-M800S
Jauda .....	900 W
Spriegums .....	220-240 V, 50/60 Hz
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka pārklājums .....	pretiepdeguma keramikais
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 × 295 × 265 mm
Neto svars .....	4,5 kg

**Automātiskās programmas**

1. МУЛЬТИПОВАР	9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (SAUTĒŠANA-ZIVIS)	15. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
2. РИС/КРУТЫЙ (RISI/ PUTRAIMI)	10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (SAUTĒŠANA-DĀRŽENI)	16. МЯСО НА ПАРУ (TVAIKS-GAĻA)
3. ТОМЛЕНИЕ (ŠUTINĀŠANA)	11. ПАСТА (SAUTĒŠANA-DĀRŽENI)	17. РЫБА НА ПАРУ (TVAIKS-ZIVIS)
4. ПЛОВ (PĻOVŠ)	12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)	18. ОВОЩИ НА ПАРУ (TVAIKS-DĀRŽENI)
5. ЖАРКА МЯСА (CEPŠANA-GAĻA)	13. СУП (ZUPA)	19. ВАРКА/БОБОБЫЕ (VĀRĪŠANA / PAKŠĀUGI)
6. ЖАРКА РЫБЫ (CEPŠANA-ZIVIS)	14. ЙОГУРТ (JŪGURTS)	20. ПАЗОПЕВ (UZSILDĪŠANA)
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (CEPŠANA-DĀRŽENI)		
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (SAUTĒŠANA-GAĻA)		

**Funcijas**

Automātiskā sildīšana .....	līdz 24 stundām	Atliktais starts .....	līdz 24 stundām
Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana .....	ir	Vadības paneļa bloķēšana .....	ir

**Komplektācija**

Multikatlis .....	1 gab.	Lēzena karote .....	1 gab.
Trauks .....	1 gab.	Grāmata receptes .....	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku ar regulējamu tilpumu .....	1 gab.	Lietošanas instrukcija .....	1 gab.
Grozis ar ņoņemamu rokturi fritešanai .....	1 gab.	Servisa grāmata .....	1 gab.
Mērgāze .....	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 šim izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielade ±10%.

**Multikatla uzbūve A1**

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

**Vadības panelis A2**

1. Poga „Отмена/Пазопев” („Uzsildīšana/Atcelt”) – sildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas „ПАЗОПЕВ” ieslēgšana; gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; veikto iestatījumu atcelšana
2. Poga „Меню” („Izvēlne”) – automātiskās gatavošanas programmas izvēle
3. Poga – vadības paneļa bloķēšana
4. Poga – gatavošanas laika, atliktā starta laika vai temperatūras (programmai „МУЛЬТИПОВАР”) samazināšana
5. Poga „Таймер/Отсрочка” („Taimeris/Atlikšana”) – gatavošanas laika vai atliktā starta laika iestatīšanas režīma izvēle
6. Poga „+” – gatavošanas laika, atliktā starta laika vai temperatūras (programmai „МУЛЬТИПОВАР”) palielināšana
7. Poga „Выбор продукта” („Produkta izvēle”) – produkta veida izvēle programmām „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „ПАП”
8. Poga „Мультиповар/PC” – programmas „МУЛЬТИПОВАР” izvēle

9. „Старт/” („Starts/Sildīšana”) – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana
10. Displejs

**Displeja indikatori A3**

1. Garavošanas programmas
2. Produktu veidi programmās „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „ПАП”
3. Temperatūras izvēle
4. Temperatūras, gatavošanas laika vai atliktā starta laika vienības
5. Gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija
6. Atliktā starta laika izvēle; atliktā starta režīma indikācija

**I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA**

Uzmanīgi izpēriet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. 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 nožvēļiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. „Ierīces kopšana”).

Novietojiet ierīci uz cietais, līdzenas horizontālas virsmas tā, lai karstais tvaiks no vārsta nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstinātas temperatūras un mitruma. Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka ārējās un iekšējās redzamās multikatla-ātrvāres katla daļas nav bojātas, ieslēgtas vai tām nav citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

**STOP** Uzmanību! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rokturi.

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

**II. MULTIKATLA LIETOŠANA**

**Tehnoloģija Ready for Sky REDMOND**

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

1. Lejupielādējiet programmu no App Store vai Google Play (atkarībā no izmantotajām ierīces operētājsistēmas) savā smartfonā vai planšetdatorā.
2. Minimālo operētājsistēmas atbalstāmo versiju precizējiet kompānijas oficiālajā mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai pielikuma aprakstā veiktos App Store un Google Play.
3. Startējiet pielikumu Ready for Sky REDMOND, izveidojiet kontu un sekojiet turpmākajām norādēm.

**Vadības paneļa bloķēšana**

Multikatls REDMOND SkyCooker RMC-M800S ir aprīkots ar vadības paneļa 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 paneļa pogas nereažēs 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 nodzīs.


**Ergoneatkarīga atmiņa**

Multikatlam REDMOND SkyCooker RMC-M800S ir ergoneatkarīga atmiņa. Īsai caigās strāvas padeves atslēgšanās gadījumā visi veiktie iestatījumi tiks saglabāti. Ierīce atsāks darbību tieši tajā etapā, kurā tika pārtraukta.

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

### Programmas starta atlikšana

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

**i** Jāņem vērā, ka atlikšajam laikam ir jābūt lielākam par iestatīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks gatavošanas procesu uzreiz pēc pogas  nospiešanas.

Lai iestatītu atlikā starta laiku (izņemot programmai „МУЛЬТИПОВАР“):

1. Spiežot pogu „Меню”, izvēlieties gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu „Таймер/Отсрочка”, ja ir nepieciešams, izmainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu „Таймер/Отсрочка”. Uz displeja parādīsies „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 pārtrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.

**i** Par laiku iestatīšanu programmai „МУЛЬТИПОВАР” skat. atbilstošu nodaļu zemāk.

Atlikā starta funkcija ir pieejama visām automatiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas „ЖАРКА” un „ПАСТА”. Iestatot atlikā starta ilgumu ir jāņem vērā, ka laika atskaites programmai „ПАР” sāksies tikai pēc multikatlam nepieciešamās darbības temperatūras sasniegšanas (pēc ūdens uzvārīšanās).





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

### Automātiskā sildīšana

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas darbības beigām (izņemot programmu „ЙОГУРТ”) un var uzturēt gatavo ēdienu temperatūrā 70-75°C robežās līdz 24 stundām. Ja darbojas automātiskā sildīšana, deg indikators „Ормена/Пазорпея”, uz displeja atspoguļojas tiešā darbības laika atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot nospiestu pogu „Ормена/Пазорпея”.

Lai savlaicīgi atslēgtu doto funkciju, programmas darbības laikā nospiediet un turiet nospiestu pogu „Старт”  tik ilgi, kamēr nodzisis pogas „Ормена/Пазорпея” indikators. Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet un turiet nospiestu pogu „Старт”  (iedegsies pogas „Ормена/Пазорпея” indikators).





### Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi (izņemot programmas „МУЛЬТИПОВАР” un „РАЗОГРЕВ”)

**STOP** 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 „ЖАРКА”, „БЫПЕЧКА”.

**i** Programmu „МУЛЬТИПОВАР” un „РАЗОГРЕВ” 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 skālas atzīmi trauka iekšpusē.
2. Ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildelementu.
3. Atveriet multikatlā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

**STOP** Uzmanību! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Spiežot pogu „Меню” izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu, uz displeja parādīsies atbilstošās programmas indikators un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks. Programmām „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ” un „ПАР”, spiežot pogu „Выбор продукта”, izvēlieties produkta veidu: uz displeja iedegsies atbilstošais indikators – „МЯСО”, „РЫБА” vai „ОВОЩИ” – un ierīcē iestatītais gatavošanas laiks.
5. Gatavošanas laiku var izmainīt.
6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikā starta laiku. Nospiediet un pāris sekundes turiet nospiestu pogu „Старт” ; ledegiesies pogu „Старт”  un „Ормена/Пазорпея” indikatori. Sāksies gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļskaitīšana.
7. Nospiežot un turot nospiestu pogu „Старт”  programmas darbības laikā, var iepriekš atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju (pogas „Ормена/Пазорпея” indikators nodzīst). Atkārtoti nospiežot pogu „Старт” , atkal var ieslēgt šo funkciju.
8. Par gatavošanas programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas režīmā (uz displeja atspoguļojas dotās funkcijas tiešā laika atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.

9. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atceltu iestatīto programmu vai atslēgtu automātisko sildīšanu, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Ормена/Пазорпея”.



Ļaujietu kvalitatīvus rezultātus, jums tiek piedāvāts izmantot receptes gatavošanai no REDMOND multi vārīšanas ierīcē RMC-M800S piegādātās pavāru grāmatas, kas īpaši izstrādātas šim modeļim.

### Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Таймер/Отсрочка”. Uz displeja degs indicators „Timer”, bet cipari, kuri atspoguļo laiku, sāks mirgot.
2. Spiežot pogu „-” vai „+” iestatiet nepieciešamās laika vienības. Lai pārtrinātu laika vienību mainīšanos, turiet nospiestu atbilstošu pogu.
3. Pēc gatavošanas laika iestatīšanas (cipari uz displeja turinās mirgot), pārejiet pie nākamā etapa. Lai atceltu veikto iestatījumus, nospiediet pogu „Ормена/Пазорпея”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.



Manuāli iestatot gatavošanas laiku, ņemiet vērā laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir parādēti datāji gatavošanas programmai. Dažām programmām gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbībai nepieciešamo temperatūru.

### Programma „МУЛЬТИПОВАР”

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



Automātiskās sildīšanas funkcija programmai „МУЛЬТИПОВАР” nav pieejama, ja iestatīta gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

1. Sekojiet nodaļas „Копējie automātisko programmu lietošanas noteikumi” 1-3. punktu norādēm.
2. Nospiediet pogu „Мультиповар/°C”. Uz displeja parādīsies gatavošanas temperatūras vienības (ierīcē iestatītā temperatūra – 100°C). Spiežot pogas „-” vai „+”, var iestatīt nepieciešamās temperatūras vienības.
3. 2-3 sekundes pēc temperatūras iestatīšanas uz displeja iedegsies indikators „Timer” un sāks mirgot ierīcē iestatītais gatavošanas laiks (30 minūtes).



Ja jūs nepaspējat iestatīt nepieciešamo gatavošanas temperatūru, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Ормена/Пазорпея” līdz skaņas signālam, pēc tam veiciet iestatīšanu atkārtoti.

4. Spiežot pogas „-” vai „+”, var iestatīt gatavošanas laiku.
5. Lai pārtrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu. Ja ir nepieciešams, iestatiet atlikā starta laiku. Lai to izdarītu, nospiediet pogu „Таймер/Отсрочка”. Uz displeja parādīsies indikators „Time delay” un laiks, kurš ir atlicis līdz gatavošanas beigām, ieskaitot atlikto laiku. Izmainiet laika vienības, spiežot pogas „-” un „+”. Lai pārtrinātu laika vienību mainīšanos, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošu pogu.
6. Tālāk sekojiet nodaļas „Копējie automātisko programmu lietošanas noteikumi” 6-8. punktu norādēm.



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

### Programma „РИС/КРУПЫ”

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

### Programma „ТОМЛЕНИЕ”

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

### Programma „ПЛОВ”

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

### Programma „ЖАРКА”

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētās apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu „Выбор продукта”); „МЯСО” – 15 minūtes, „РЫБА” – 12 minūtes, „ОВОЩИ” – 18 minūtes.

Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūte. Atlikā starta funkcija nav pieejama.

**Programma „ТУШЕНИЕ“**

Paredzēta gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras velšu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galerta un citu ēdienu gatavošanai, kuriem ir nepieciešama ilga termoapstrāde. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (var iestatīt, nospiežot pogu „Выбор продукта“); „МЯСО“ – 1 stunda, „ПЫЛБА“ – 35 minūtes, „ОВОЩИ“ – 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

**Programma „ПАСТА“**

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

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

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

**Programma „МОЛОЧНАЯ КАША“**

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērētu pienu ar zemu tauku saturu. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundai, ar soli – 1 minūte.

**Lai izvairītos no piena piedegšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirms gatavošanas veikt sekojošas darbības:**

- rūpīgi noskatot visu veidu putrāimus (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tiets;
- pirms gatavošanas multikattā trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāmatā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt;
- proporcionāli);
- izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

**i** *Piena un putrāimu īpašības var atšķirties, atkarībā no ražotāja un izcelsmes vietas, tas dažreiz var ietekmēt gatavošanas rezultātu.*

*Ja gaidītais rezultāts ar programmu „МОЛОЧНАЯ КАША” nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu „МУЛЬТИПОВАР”. Optimālā temperatūra piena putras gatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.*

**Programma „СУП”**

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

**Programma „ЙОГУРТ”**

Paredzēta jogurta gatavošanai un 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 „ВЫПЕЧКА”**

Paredzēta mīklas izstrādājumu (keksi, biskviti, piņāgi) 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 etapas.*

**Programma „ПАР”**

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 „Выбор продукта”); „МЯСО” – 40 minūtes, „ПЫЛБА” – 25 minūtes, „ОВОЩИ” – 30 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām, ar iestatīšanas soli – 5 minūtes.

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

1. Ielejiet traukā 600-1000 ml ūdens.
2. Novietojiet iekšējo tvaicēšanas konteineru trauku uz ārējā malas tā, lai lai izvīrzījumi 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 salieciēt tos konteinerī.
5. Sekojiet nodaļas „Kopējie automātiskā programmu lietošanas noteikumi” 2-9. punktu norādēm.

**Programma „БАПКА/БОБОББИЕ”**

Paredzēta dārzeņu un pārksaugu 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 „ПАЗОГРЕВ”**

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu 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. Pārlieciēt gatavo ēdienu traukā. Ievietojiet trauku ierīces korpusā, pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildelementu. Aizveriet multikattā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
2. Nospiediet un turiet nospiektu pogu „Отмена/Пагорев”, līdz atskanēs skaņas signāls. Iedegšies pogas indikators, sākšies uzsildīšanas process un tiešā laika atskaite. Pēc programmas darbības beigām atskanēs signāls. Ierīcē pāries gaidīšanas režīmā.
3. Lai pārtrauktu uzsildīšanas procesu, nospiediet un turiet nospiektu pogu „Отмена/Пагорев”, līdz atskanēs skaņas signāls. Pogas indikators nodzisis.

**i** *Programma „ПАЗОГРЕВ” var saglabāt ēdienes 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
- Fondu gatavošana
- Fritēšana
- Biezpiena, siera gatavošana
- Šķidrā produktu pasterizācija
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

**IV. IERĪCES KOPŠANA**

- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, 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 abrazīvus vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklišanu 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 pusi citrona, izmantojot programmu „ПЫЛБА НА ПАРУ”, 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 vārstu ar ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas reizes. Lai iztīrītu tvaika vārstu, uzmanīgi noņemiet to un pilnībā izjauciet, pēc tam rūpīgi noskalojiet zem tekoša ūdens un nožāvējiet, salieciēt atpakaļejošā secbā 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 multikattā 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 mazgājamās līdzekļus.
  2. Pēc tīrīšanas ievietojiet vāku apakšējās iedobēs un savienojiet ar galveno vāku, viegli uzspiediet uz iekšējā vāka augšdaļas, līdz atskanēs klikšķis. Iekšējām vākam ir stingri jānofiksējas.
- Lai noņemtu tvaika vārstu, uzmanīgi pavelciēt ārējo uzdevu aiz izvīrzījuma uz augšu un savu pusi. Apgrīziet vārstu uz otru pusi, atveriet plastmasas fiksatoru vārsta iekšpusē bultņās virzienā un noņemiet iekšējo uzdevu. Noskalojiet abas vārsta daļas un salieciēt to atpakaļejošā secbā. Lai izvairītos no vārsta gumijas saplīšanas, tīrot, izņemot vai ievietojot vārsta gumiju nevīrpniet un netaipiet to **A4**.



## V. GATAVOŠANAS PADOMI

### Ēdienu gatavošanas kļūdas un to novēršanas paņēmieni

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

### ĒDIENS PĒC GATAVOŠANAS BEIGĀM NAV GATAVS

Iespējamie problēmas iemesli	Novēršanas paņēmieni	
Jūs esat aizmirsuši aizvērt ierīces vāku vai neesat to cieši aizvērsuši, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta	Ēdiena gatavošanas laikā neveriet vaļā multikatla vāku bez nepieciešamības. Aizveriet vāku līdz klikšķa atskanēšanai. Pārliecinieties, ka nekas netraucē ierīces vāka ciešai aizvērsšanai, un ka blīvējošā gumija uz iekšējā vāka nav deformējusies	
Kontakts starp kausu un sildāmelementu ir vājš, tāpēc ēdiena gatavošanas temperatūra nav bijusi pietiekami augsta	Kauss jāietiek ierīces korpusā precīzi un līdzeni, lai tā dibens cieši piegūtu sildāmajam diskam Pārliecinieties, ka multikatla darba kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet, ka sildāmelements kļūst netīrs	
Neveiksmīgi izvēlētas ēdiena sastāvdaļas. Šīs sastāvdaļas nav piemērotas, lai gatavotu ēdienu ar jūsu izvēlēto paņēmienu 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 tiešam varat uzticēties Sastāvdaļu izvēlei, to sagriešanas paņēmienam, pievienošanas proporcijām, ēdiena gatavošanas programmas un laika izvēlei ir jāatbilst izvēlētajai receptei	
Gatavojot ēdienu tvācējot: kausā ir pārāk maz ūdens, lai nodrošinātu pietiekamu tvaika blīvumu	Obligāti ielejiet kausā ūdeni tādā apmērā, kāds ir ieteikts receptē. Ja jūs šaubāties, pārbaudiet ūdens līmeni ēdiena gatavošanas procesa laikā	
Cepot:	Jūs esat ielejuši kausā pārāk daudz eļļas	Parastas cepšanas laikā ir pietiekami, ja eļļa pārkļāj kausa dibenu plānā kārtā. Vārot eļļā, 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 jāatļauj, un jānoņem no tiem ūdens
Vārot: buļjona izvārīšanās, gatavojot ēdienu no produktiem ar paaugstinātu skābumu	Dažiem produktiem ir nepieciešama speciāla apstrāde pirms vārīšanas: tie ir jāskalo, jāpcep taukvielās utt. Sekojiet ieteikumiem jūsu izvēlētajā receptē	
Cepot miltu izstrādājumus (mīklas 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	Izmēriet mīklas izstrādājumu no kausa, apgrieziet un ielieciet atpakaļ kausā, pēc tam turpiniet gatavošanu līdz gatavībai. Turpmāk cepot, lieciet kausā mīklu mazākos apjomos

### PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

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

Pēc gatavošanas gatavais ēdiens ir pārāk ilgi bijis uzslides režīmā	Pārāk ilgstoša autouzslides funkcijas izmantošana nav vēlama. Ja jūsu multikatla modelī ir paredzēta šīs funkcijas iepriekšēja atslēgšana, jūs varat izmantot šo iespēju
---	--

### VĀROTIES PRODUKTS IZTVAIKO VAI VĀROTIES IZTEK

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

### ĒDIENS PIEDEG

Kauss ir bijis slikti iztīrīts pēc iepriekšējās ēdiena gatavošanas Ir sabojāts kausa nepiedeģošais pārklājums	Pirms ēdiena gatavošanas uzsākšanas pārliecinieties, ka kausis ir rūpīgi izmazgāts un nepiedeģošais 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 nedaudz eļļas tā, lai tā pārkļāj 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 vaļā ierīces vāku
Vārot: kausā ir pārāk maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Strikti ievērojiet pareizo šķidro un cieto sastāvdaļu attiecību
Cepot miltu izstrādājumus: pirms gatavošanas uzsākšanas jūs neesat iesmērējuši ar sviestu (eļļu) kausa iekšējo virsmu	Pirms mīklas ielikšanas iesmērējiet kausa dibenu un sienas ar sviestu vai augu eļļu (eļļu nebūtu vēlams liet kausā!)

### PRODUKTS ZAUDĒJIS FORMU

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

### MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPIENS IR MITRS

Bija izmantotas nepiemērotas sastāvdaļas, kas izdala pārāk daudz mitruma (sulīgi augļi vai dārzeņi, saldētas ogas, krējums utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Centieties neizvēlēties kā sastāvdaļas tāds produktus, kas satur pārāk daudz mitruma, vai pēc iespējas lietojiet tos minimālos daudzumos
--	---

<p>Galtais cepiens pārāk ilgi bija turēts aizvērtā multikatā</p>	<p>Centieties izņemt cepienu no multikatla uzreiz pēc tam, kad tas ir gatavs. Nepieciešamības gadījumā var atstāt produktu multikatā uz nelielu laiku ar ieslēgtu autouzsilīdes funkciju</p>
--	--

## MILTU IZSTRĀDĀJUMS NAV PALIELINĀJIES APJOMĀ

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

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

## 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, tīrītas, 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 „МУЛЬТИПОВАР“

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

Darbības temperatūra	Izmantošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
70°C	punša gatavošana
75°C	pasterizācija, baltās tējas gatavošana
80°C	karstvīna gatavošana
85°C	biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
90°C	sarkanās tējas gatavošana
95°C	piena putru gatavošana
100°C	bežē vai ievārījuma gatavošana
105°C	galerta gatavošana
110°C	sterilizācija
115°C	cukura sīrupa gatavošana
120°C	stībīna gatavošana
125°C	sautētas gaļas gatavošana
130°C	sacepuma gatavošana
135°C	gatavo ēdienu apcepšana līdz kraukšķīgai garoziņai
140°C	kūpināšana
145°C	dārzeņu un zivju cepšana folijā
150°C	gaļas cepšana folijā
155°C	rauga miklas izstrādājumu cepšana
160°C	putnu cepšana
165°C	steiku cepšana
170°C	Fri kartupeļu, vistas nagetu gatavošana, cepšana mikļā

## Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatītais solis	Atklātais starts	Darbībai nepieciešamo parametru sākotnējā iestatīšana	Automātiskā slūdīšana
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Dārzeņu, pākšaugu vārīšana	40 min	5 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Kēksu, biskvītu, sacepumu, izstrādājumu no rauga miklas gatavošana	45 min	10 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
ЖАРКА	МЯСО	Gaļas cepšana	15 min	5 min – 2 stundas / 1 min		✓
	РЫБА	Zivs cepšana	12 min			
	ОВОЩИ	Dārzeņu cepšana	18 min			
ЙОГУРТ	Jogurta gatavošana	8 stundas	10 min – 12 stundas / 5 min	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Piena putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	✓		✓

Programma	Izmantošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atiktais starts	Darībai nepieciešamo parametru sāniešana	Automātiskā sildīšana
МУЛЬТИПОВАР	Dažādu ēdienu gatavošana ar iespēju iestatīt temperatūru no 35 līdz 170°C ar soli -5°C	30 min	2 min – 1 stunda / 5 min 1 stunda – 15 stundas / 10 min	✓		✓
ПАР	МЯСО	Gaļas gatavošana ar tvaiku	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
	РЫБА	Zivs gatavošana ar tvaiku				
	ОВОЩИ	Dārzeņu gatavošana ar tvaiku				
ПАСТА	Makaronu izstrādājumu gatavošana no dažādam kviešu šķirnēm; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana	8 min	2 min – 1 stunda / 1 min		✓	✓
ПЛОВ	Dažādu veidu plova gatavošana	1 stunda	10 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
РИС/КРУПЫ	Dažādu putrainu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana	35 min	5 min – 4 stundas / 1 min	✓		✓
СУП	Pirmo ēdienu gata vošana	1 stunda	10 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Karsēta piena, sutinātas gaļas, stibīņa, galerta gatavošana	2 stundas 30 min	10 min – 12 stundas / 10 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Gaļas sautēšana	10 min – 12 stundas / 5 min	✓		✓
	РЫБА	Zivs sautēšana				
	ОВОЩИ	Dārzeņu sautēšana				

**i** Programmai „МУЛЬТИПОВАР” automātiskās sildīšanas funkcija ir pieejama iestatot temperatūru no 75 līdz 170°C.

## VI. PAPILDUS AKSESUĀRĪ

Iegādāties papildus aksesuārus multikatlam REDMOND SkyCooker RMC-M800S un uzzināt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā [www.redmond.company](http://www.redmond.company) vai oficiālo pārstāvju veikalos.

## VII. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
displejā parādījās kļūdas ziņojums 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
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Kaus multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašļiebumiem
	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu

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

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

## VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS



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



### Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par 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 punktus vai atbilstošai organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.

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

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

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

**Google Play** ir kompānijas Google Inc. reģistrēta preču zīme.

 Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiiraamatuna. 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 korpus! EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.**

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

STOP

**Tehnilised andmed**

Mudel.....	SkyCooker RMC-M800S
Võimsus.....	900 W
Pinge.....	220-240 V, 50/60 Hz
Sisepotti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	valgusdiod
3D-soojendus.....	on
Programmi 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. МУЛЬТИПОВАР	11. ПАСТА (MAKARONID)
2. РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGAINE)	12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIRAPUDER)
3. ТОМЛЕНИЕ (AEGLANE HAUTAMINE)	13. СУП (SUPP)
4. ПЛОВ (PLOV)	14. ЙОГУРТ (JOGURT)
5. ЖАРКА МЯСА (PRAADIMINE – LIHA)	15. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)
6. ЖАРКА РЫБЫ (PRAADIMINE – KALA)	16. МЯСО НА ПАРУ (AURUTAMINE – LIHA)
7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ (PRAADIMINE – KÕOGIVILJAD)	17. РЫБА НА ПАРУ (AURUTAMINE – KALA)
8. ТУШЕНИЕ МЯСА (HAUTAMINE – LIHA)	18. ОВОЩИ НА ПАРУ (AURUTAMINE – KÕOGIVILJAD)
9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ (HAUTAMINE – KALA)	19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (KEETMINE/OAD)
10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ (HAUTAMINE – KÕOGIVILJAD)	20. РАЗОГРЕВ (ÜLESSOJENDAMINE)

**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	Brošüür retsepti.....	1 tk
Reguleeritava mahutavusega nõu aurus keetmiseks.....	1 tk	Kasutusjuhend.....	1 tk
Eemaldatava käepidemega korv frittimiseks.....	1 tk	Hooldusraamat.....	1 tk
Mõõteklaas.....	1 tk	Toitejuhe.....	1 tk
Kulp.....	1 tk		


*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. Mõõteklaas
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**

- Nupp „Отмена/Разогрев“ („Soojashoidmine/tühistaja“) – soojashoidmise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; programmi „РАЗОГРЕВ“ sisselülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; sisetatud parameetrite tühistamiseks
- Nupp „Меню“ („Menüü“) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks
- Nupp  – juhtpaneeli blokeerimiseks

- Nupp „–“ – toiduvalmistusaja, viitstardaja või temperatuuri vähendamiseks (programmis „МУЛЬТИПОВАР“)
- Nupp „Таймер/Отсрочка“ („Taimer/viitstart“) – toiduvalmistusaja või viitstardaja seadmise režiimi valimiseks
- Nupp „+“ – toiduvalmistusaja, viitstardaja või temperatuuri suurendamiseks (programmis „МУЛЬТИПОВАР“)
- Nupp „Выбор продукта“ („Toiduaine tüübi valimine“) – toiduaine tüübi valimiseks programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“
- Nupp „Мультиповар“°C – programmi „МУЛЬТИПОВАР“ valimiseks
- Nupp „Старт“  („Start/ülessoojendus“) – valitud toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks; automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamiseks
- Ekraan

**Ekraani indikaatorid A2**

- Toiduvalmistusprogramm
- Toiduainetüübid programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“
- Temperatuuri valimine
- Temperatuuri, toiduvalmistusaja või viitstardi aja näit
- Toiduvalmistusaja valimine; toiduvalmistusrežiimi indikaator
- Viitstardi aja valimine; viitstardirežiimi indikaator

**I. ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

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



*Ärge eemaldage mingit juhtl ohtavaid kleebiseid, juhendavaid kleebiseid (kui need on) ega seadme korpusel olevat märgist seadme seerianumbriga! Seerianumbri puudumine seadmel tühistab automaatselt õiguse seadme garantiiteenindusele.*

*Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist tuleb seadmel enne sisselülitamist kindlasti 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 nähtavatel siseosadel poleks kahjustusi, kriimustusi ega muid defekte. Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.



*Tähelepanu! Seadme tööstamine täidetud kaugis on keelatud.*

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

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

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

- Laadige programm alla rakendustepeost App Store või Google Play (olevaline kasutatava seadme operatsioonisüsteemist) oma nutitelefoni või tahvelarvutis.




*Minimaalselt toetava operatsioonisüsteemi versiooni täpsustage komani ametlikul kodulehel [www.redmond.comany](http://www.redmond.comany) või App Store u Google Play lisade kirjelduses.*

- Käivitage rakendus Ready for Sky REDMOND, looge konto ja järgige kuvatavat viipasid.

**Juhtpaneeli blokeerimine**


Multikeetja REDMOND SkyCooker RMC-M800S on juhtpaneeli blokeerimise võimalus keelatud kasutuse takistamiseks (lapselukk). Blokeeringu sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu , kuni kostab helisignaali. Nupu indikaator süttib

ja ükski muu juhtpaneeli nupp enam ei toimi. Seda funktsiooni saab kasutada igal ajal: ooterežiimis, programmi seadmise ajal või pärast programmi töö kaivitamist.

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

**Elektritoitest sõltumatu mälu**

Multikeetja! REDMOND SkyCooker RMC-M800S on elektritoitest sõltumatu mälu. Toite lühiajalise katkestuse korral säilitab multikeetja tehtud seaded ja jätkab toite taastumisel tööpoolijäänud etapist.

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

**Programmi viitstart**

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

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

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

1. Valige nuppu „Меню“ vajutades toiduvalmistusprogramm.
2. Vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“, vajaduse korral muutke toiduvalmistusaega. Vajutage veel kord nuppu „Таймер/Отсрочка“. 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.

 Toiduvalmistusaja seadmist programmis „МУЛЬТИПОВАР“ vaadake vastavast osast allpool.

Viitstartifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programmide „ЖАРКА“ ja „ПАСТА“.

Viitstarti kestuse seadmisel tuleb kindlasti arvesse võtta, et viitstart programmis „ПАР“ algab alles pärast vajaliku töötemperatuuri saavutamist multikeetjas (pärast vee keemineku).


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

**Automaatne soojashoidmine**

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

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

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

 **ТАХТИСИ** Kui kasutate seadet vee keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisel), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkeid. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada vee keetmiseks programme „ЖАРКА“, „ВЫПЕЧКА“.

 Programmidega „МУЛЬТИПОВАР“ ja „РАЗГРЕВ“ töötamist vaadake vastavast osadest.


1. Valmistage ette (mõõtko välja) vajalikud koostisained vastavalt retseptile ning pange need sisepoti. Jälgi, et üh-egü koostisaine, sealhulgas vedelik, tase ei ületaks sisepoti sisekülgel oleva skaala suurimat väärtust.
2. Paigaldage sisepott multikeetja korpusesse. Veenduge, et see on tihedalt kuumutuselendivi vastas.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klapisatus. Ühendage seade vooluvõrku.

 **Талепапан!** Kui küpsutate kõrget temperatuuril suure koguse toimeõliga, jätke seadme kaas alati lahti.

4. Valige nuppu „Меню“ vajutades soovitud toiduvalmistusprogramm. Ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg. Programmides „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“ ja „ПАР“ valige nuppu „Выбор продукта“


vajutades toiduaine tüüp. Ekraanil süttib vastav indikaator – „МЯСО“, „РЫБА“ või „ОВОЩИ“ – ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaeg. Toiduvalmistusaega saab muuta.

5. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitaeg.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Старт/Сее“. Nuppude „Старт/Сее“ ja „Отмена/Паозорее“ indikaatorid süttivad. Toiduvalmistamise protsess algab ning käivitub programmi töö lõpuni jäänud aja mahalugemine.
7. Vajutades ja hoides programmi töötamise ajal all nuppu „Старт/Сее“, saab automaatse soojashoidmise eelnevalt välja lülitada (nupu „Отмена/Паозорее“ indikaator kustub). Teistkordne nupu „Старт/Сее“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse.
8. Toiduvalmistusprogrammi lõppemisel teavitatakse teid helisignaalliga. Edasi lähed multikeetja olenevalt seadetelt üle automaatse soojashoidmise režiimile (ekraanile kuvatakse jooksav aeg, mille vältel see funktsioon on töös olnud) või ooterežiimile.
9. Kui soovite toiduvalmistamise protsessi katkestada, sisestatud programmi tühistada või automaatse soojashoidmise välja lülitada, vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Паозорее“.

 Kvaliteetse tulemusi, pakutakse Teile kasutada retsetepe cooking alates cook ramat kaasas REDMOND SkyCooker RMC-M800S, mis on mõeldud spetsiaalselt selle mudeli.


**Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.**

1. Pärast toiduvalmistusprogrammi valimist vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“. 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 sisestatud (numbrid ekraanil vilguvad ediselt), ning edasi järgmise samm juurde. Kui soovite sisestatud seaded tühistada, vajutage nuppu „Отмена/Паозорее“, misjärel sisestage kogu toiduvalmistusprogramm uuesti.


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

**Programm „МУЛЬТИПОВАР“**


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

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

1. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 1–3.
2. Vajutage nuppu „Мультиповар/С“. Ekraanile ilmub toiduvalmistustemperatuuri väärtus (vaikimisi – 100°C). Nuppu „-“ või „+“ vajutades saab temperatuuri väärtust muuta.
3. 2–3 sekundi jooksul pärast temperatuuri seadmist süttivad ekraanil indikaator „Timer“ ja vaikimisi määratud toiduvalmistusaega näitavad vilkuvad numbrid (30 minutit).

 Kui te ei jäänud soovitud toiduvalmistustemperatuuri seada, vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Паозорее“, kuni kostab helisignaali. Seejärel korrake seadmist otsast peale.

4. Toiduvalmistusaega saab muuta nuppu „-“ või „+“ vajutades. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
5. Vajaduse korral sisestage viitaeg. Selleks vajutage nuppu „Таймер/Отсрочка“. 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.

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

**Programm „РИС/КРУПЫ“**

Soovitage riisi ning sõmerate putrude valmistamiseks erinevatest tangudest. Sobib ka mitmesuguste praedisandite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeg – 35 min. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 4 tundi.

**Programm „ТОМЛЕНИЕ“**

Soovitage ahjupüüma, hautise, rulaadi, süldi ja tarrendite valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeg – 2 tundi ja 30 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 10 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

**Programm „ПЛОВ“**

Soovitage liha, kala või aedviljadega ПЛОВи valmistamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeg – 1 tund. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi.


**Programm „ЖАРКА“**

Soovitame liha ja lihatoodete, kala ja mereandide ning köögiviljade praadimiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag onolev valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Выбор продукта“: „МЯСО“ – 15 min., „РЫБА“ – 12 min., „ОВОЩИ“ – 18 min. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 1 min. kaupa vahemikus 5 min. kuni 2 tundi. Viitstaridfunktsiooni kasutada ei saa.

**Programm „ТУШЕНИЕ“**

Soovitame liha ja lihatoodete, kala, mereandide ja köögiviljade hautamiseks, aga ka sildi ja muude selliste toitude valmistamiseks, mis nõuavad pikka töötlemisaega. Vaikimisi toiduvalmistusaeag onolev valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Выбор продукта“: „МЯСО“ – 1 tund, „РЫБА“ – 35 minutit, „ОВОЩИ“ – 40 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 5 minuti kaupa vahemikus 10 minutit kuni 12 tundi.

**Programm „ПАСТА“**

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



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

**Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“**

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesel rasvasisaldusega piima põhjal. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusaeaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

**Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitame enne toiduvalmistamise algust teha järgmist:**

- kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrada sisepott enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õigeid vahetunde, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamat soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahetunde;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda jogiveega vahetunde 1:1.



Piima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmiskohast olenevalt erineda, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

Kui programmis „PORRIDGE“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „MULTICOOK“. Piima-pudru valmistamise optimaalne temperatuur on 95 °C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaeag määrake vastavalt retseptile.

**Programm „СУП“**

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

**Programm „ЙОГУРТ“**

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

**Programm „БЫПЕЧКА“**

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



Leiva küpsetamisel soovitame automaatse soojahoidmise käigis toiduvalmistusetappides välja lülitada.

**Programm „ПАП“**

Soovitame liha ja lihatoodete, diettoitude ja lastetoitude aurustamiseks. Vaikimisi toiduvalmistusaeag onolev valitud alamprogrammist (valitakse nupuga „Выбор продукта“: „МЯСО“ – 40 min., „РЫБА“ – 25 min., „ОВОЩИ“ – 30 min. Toiduvalmistusaeaga 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 arutustnõu sisekauss välisesse rõngasse, nii et kausi serva eendid läheksid soontesse. Rõnga siseküüljel on 2 komplekti sooni kõrguse ja sellele vastavalt nõu mahu reguleerimiseks.
3. Pange nõu sisepotti.
4. Mõõtke välja ja valmistage ette toiduained vastavalt retseptile ning paigutage need ühtlaselt nõusse.
5. Järgige osa „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“ punkte 2–9.

**Programm „ВАРКА/БОБОВЫЕ“**

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

**Programm „ПАЗОГРЕВ“**

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

Viitstaridfunktsiooni kasutada ei saa.

1. Pange valmis toit sisepotti. Pange sisepott seadme korpusesse ning veenduge, et see on tihedalt kuumutuselemendi vastas. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrguga.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Пагорев“, kuni kostab signaali. Nupu indikaator süttib, ülessoojendamine käivitub ja seade hakkab programmi tööaega edasi lugema. Programmi töö lõppemisel kostab signaali. Seade läheb üle ooterežiimi.
3. Ülessoojendamise katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Пагорев“, kuni kostab signaali. Nupu indikaator kustub.



Programm „ПАЗОГРЕВ“ 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.



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 sidruniprogrammis „РЫБА НА ПАРУ“, jättes vaikimisi toiduvalmistusaja muutmata.
  - Sisepotti ja alumiumist sisekaant tuleb pesta pärast seadme iga kasutuskorda. Sisepotti võib pesta nõudepesumasinaga. Pärast pesu pühkige sisepotti välispind kuivaks.
  - Auruklappi on samuti soovitatav puhastada pärast seadme iga kasutuskorda. Auruklapi puhastamiseks võtke see ettevaatlikult maha ja täiesti koost lahti, peske voolava vee all puhtaks, kuivatage ja pange vastupidises järjekorras uuesti kokku ning tagasi oma kohale.
  - Toiduvalmistamise ajal võib moodustuda kondensaati, mis koguneb spetsiaalsesse õõnde seadme korpuses sisepotti ümber. Kondensaati saab salvrätik või köögirätiku abil lihtsasti eemaldada.
- Sisekaane eemaldamiseks toimige järgmiselt.

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

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

## V. SOOVITUSI TOIDUVALMISTAMISEKS

### Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

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

#### TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid	Lahendamise viisid	
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajaduseta. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud	
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge	Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojendusketale liibudes Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laste soojendusketal määrduda	
Toidu koostisainete kohatu valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi Koostisained on lõigatud liiga suurte tükkidena, rikutud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. Seadiste valesti valmistamise aja Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpooldest usaldada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile	
Auru valmistamisel: anumus on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks	Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahu. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis	
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimetõli	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja peene kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi
	Ligine vedelik anumus	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 hapuspesuga toiduainete keetmisel	Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist tötlust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi	
Küpsetamisel: (taigen ei küpsend läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklapi	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 seisis valmis toit liialt kaua auto-soojenduse režiimis	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada

#### KEETMISEL KEEB TOODE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasisuga 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 töötamise viis, sissepanemise vahekorra peavad vastama nende soovitudele. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni veesi jääb puhtaks
Toiduaine tekitab vahtu	Soovitame toiduainet enne keetmist hoolikalt pesta, auruklapi maha võtta või keeta avatud kaanega

#### TOIT KÕRBEB PÕHJA

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



**KÜPSETIS TULI NIIKSE**

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

**KÜPSETIS EI KERKINUD**

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse viis, sissepanemise vahetork peavad vastama nende soovitusetele
Taigna seis liialt kaua kergitusainega	
Jätsite jahu söelumatata või sötkusite taigent halvasti	
Koostisainete panekul eksisite	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks niimetatud multikeetja mudelis	

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

**Mitmesuguste toiduainete soovitatav töötlemissaeg 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 „МУЛЬТИПОВАР“**

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
35°C	taigna kergitamine, äädika valmistamine
40°C	jogurtite valmistamine

Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vaadake ka retseptiraamatut)
45°C	juuretis
50°C	kääritamine
55°C	maiustuste valmistamine
60°C	roheline tee või lastetoitude valmistamine
65°C	vaakumpakendis liha keetmine
70°C	punsi valmistamine
75°C	pastöriseerimine, valge tee valmistamine
80°C	hõõgeveini valmistamine
85°C	kohupiima või pikka valmimisega vajava toidu valmistamine
90°C	punase tee valmistamine
95°C	piimapudru valmistamine
100°C	besees 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	pärmitaigatoodete küpsetamine
160°C	linnuliha praadimine
165°C	lihalõikude praadimine
170°C	taignas praadimine, nagisate ja friikartulite valmistamine

**Toiduvalmistusprogrammide andmete tabel (tehaseseaded)**

Programm	Soovitusused kasutamiseks	Valmistamise kiirus toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vabandamine samm	Programmi viistart, tundides	Opti-maalsete tööpara-meetrite saavutamise ootamine	Auto-maatses soojas-hoid-mine
BAPKA/BOBOBbE	Aed- ja kaunviljade keetmine	40 min	5 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓
BbIПEЧKA	Keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmitaigatoodete küpsetamine	45 min	10 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓

Programm		Soovitud kasutamiseks	Vähimisi määratud toiduvalmistusaeg	Toiduvalmistusaja vahemik / seadmise samm	Programmi vikestart, tundides	Opti-maalete tööpara-meetrite sarvite-mise ootamine	Auto-maatne soojas-hoid-mine
ЖАРКА	МЯСО	Liha praadimine	15 min				
	РЫБА	Kala praadimine	12 min	5 min kuni 2 tundi / 1 min			✓
	ОВОЩИ	Köögiviljade praadimine	18 min				
ЙОГУРТ		Jogurti valmistamine	8 tundi	10 min kuni 12 tundi / 5 min	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША		Piimaputru valmistamine	2 tundi ja 30 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	✓		✓
МУЛЬТИПОВАР		Mitmesuguste toitude valmistamine temperatuuri seadmise võimalusega vahemikus 35 kuni 170°C sammuga 5°C	30 min	2 min kuni 1 tund / 5 min 1 tund kuni 15 tundi / 10 min	✓		✓
ПАР	МЯСО	Liha aurutamine	40 min				
	РЫБА	Kala aurutamine	25 min	5 min kuni 2 tundi / 5 min	✓	✓	✓
	ОВОЩИ	Köögiviljade aurutamine	30 min				
ПАСТА		Eri sorti nisujahudest makaronide valmistamine; viinerite ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min kuni 1 tund / 1 min		✓	✓
ПЛОВ		Eri tüüpi ПЛОВide valmistamine	1 tund	10 min kuni 2 tundi / 5 min	✓		✓
РИС/КРУПЫ		Erinevate tanginete ja praelisandite valmistamine. Sõmerate putru valmistamine vee baasil.	35 min	5 min kuni 4 tundi / 1 min	✓		✓
СУП		Suppide keetmine	1 tund	10 min kuni 8 tundi / 5 min	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ		Ahjupiima, hautise, rulaadi, süldi, tarendite valmistamine	2 tundi ja 30 min	10 min kuni 12 tundi / 10 min	✓		✓
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Liha hautamine	1 tund				
	РЫБА	Kala hautamine	35 min	10 min kuni 12 tundi / 5 min	✓		✓
	ОВОЩИ	Köögiviljade hautamine	40 min				

**i** Programmis „МУЛЬТИПОВАР“ saab automaatselt soojashoidmise funktsiooni kasutada temperatuuril 75 kuni 170°C.

## VI. LISATARVIKUD

Multikeetjale REDMOND SkyCooker RMC-M800S lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt [www.redmond.company](http://www.redmond.company) või ametlike edasimüüjate kauplustest.

## VII. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Veateade E1 – E5 ilmuse ekraanile	Süsteemne viga. Võimalik, et juhtpaneel või termomandur on korrast ära	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui probleem ei ole multikeetja uuesti sisseliitmisel kadunud, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgust puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
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 REDMOND töös ei ole hoolduskeskusesse pöördumise ilmtingimata vajalik. Pöörduge REDMONDI tehnilise toe poole ja meie spetsialistid aitavad teil vea ja/või Ready for Sky REDMOND töö tõrked lahendada. Teie ettepanekuid ja märkusi võetakse rakenduse järgmise uuenduse juures arvesse. REDMONDI toodete kasutajate kontaktandmed oma riigis leiate veebisaidilt [www.redmond.company](http://www.redmond.company). Abi saamiseks võite täita ka tagasisidevormi sellel saidil.

Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

## VIII. GARANTIIOHUSTUSED



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



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

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

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


Käsitlev 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 Apple SIG, Inc registreeritud kaubamärk.

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

**Google Play** on ettevõtte Google Inc registreeritud kaubamärk.

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

RUS

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

**STOP** ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способ-

ностями 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
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрывание чаши .....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Тип управления .....	электронный, дистанционный (Ready for Sky REDMOND)
Стандарт передачи данных .....	Bluetooth v4.0
Поддержка на операционных системах.....	iOS, Android
Паровой клапан .....	съёмный
Внутренняя крышка .....	съёмная
3D-нагрев .....	есть
Габаритные размеры .....	400 × 295 × 265 мм
Вес нетто.....	4,5 кг

**Программы**

- |                |                    |                   |
|----------------|--------------------|-------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 6. ЖАРКА РЫБЫ      | 11. ПАСТА         |
| 2. РИС/КРУПЫ   | 7. ЖАРКА ОВОЩЕЙ    | 12. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 3. ТОМЛЕНИЕ    | 8. ТУШЕНИЕ МЯСА    | 13. СУП           |
| 4. ПЛОВ        | 9. ТУШЕНИЕ РЫБЫ    | 14. ЙОГУРТ        |
| 5. ЖАРКА МЯСА  | 10. ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ | 15. ВЫПЕЧКА       |

- |                  |                   |              |
|------------------|-------------------|--------------|
| 16. МЯСО НА ПАРУ | 18. ОВОЩИ НА ПАРУ | 20. РАЗОГРЕВ |
| 17. РЫБА НА ПАРУ | 19. ВАРКА/БОБОВЫЕ |              |

**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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.*

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

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

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

1. «Отмена/Разогрев» – включение программы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления
3.  – блокировка панели управления

4. «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»)
5. «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта
6. «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»)
7. «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
8. «Мультиповар/°C» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР»
9. «Старт/» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
10. Дисплей

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

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

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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 заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.

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

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

### Блокировка от детей

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Установка времени приготовления

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

Для изменения времени приготовления:

1. После выбора программы приготовления на дисплее появится индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

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

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

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

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

## Дистанционное управление прибором через приложение Ready for Sky REDMOND

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

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

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

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

## Отсрочка старта программы

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

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

1. Выберите программу приготовления и установите время приготовления.
2. Нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка», при необходимости измените время приготовления. Еще раз нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее появится индикатор «Отсрочка старта» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).
3. Нажатиями кнопок «-» и «+» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

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

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

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

## Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

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

## Предварительное отключение автоподогрева

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

## Общие рекомендации по приготовлению

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

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

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата при использовании автоматических программ, в мультиварке REDMOND SkyCooker RMC-M800S предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

По своему усмотрению вы можете изменять время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ


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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

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

3. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (соответствующий индикатор на дисплее начнет мигать). Для выбора программы «МУЛЬТИ-

ПОВАР» нажмите кнопку «Мультиповар/°C» на панели управления. Для включения программы «РАЗОГРЕВ» нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.

- При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100 °C). Установите желаемую температуру с помощью кнопок «+» и «-».
- В программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ» и «ПАР» предусмотрена возможность выбора продукта. При выборе программы на дисплее отобразится индикатор вида продукта по умолчанию. Для изменения данного значения нажимайте кнопку «Выбор продукта» на панели управления.
- Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка» и установите значение времени, нажимая кнопки «+» и «-».
- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/» . В зависимости от выбранной программы обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «Старт/»  или по достижении необходимой температуры в чаше. В программе «ПАСТА» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/» .
- При необходимости можно заранее отключить функцию «Автоподогрев».
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания.
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала.



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

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

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

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



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

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



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

### Использование корзины для жарки во фритюре

- Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
- 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!
- Крышку мультиварки оставьте открытой.
- 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.
- 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 «РИС/КРУПЫ»

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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

### Программа «ПЛОВ»

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

### Программа «ЖАРКА МЯСА»

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

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

### Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

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

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

### Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

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

### Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

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

### Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»


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

### Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

### Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. п., отваривания яиц и сосисок. Время работы по умолчанию составляет 8 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты и закройте крышку.

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


### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

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

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

### Программа «СУП»

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


### Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Время работы по умолчанию составляет 8 часов. Диапазон установки времени приготовления — от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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




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

### Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).


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

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

### Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Время работы по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон установки времени приготовления — от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер с регулируемым объемом (входит в комплект).

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

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

### Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»


Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд, детского питания. Время работы по умолчанию составляет 30 минут. Диапазон 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 «ВАРКА/БОБОВЫЕ»


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 «РАЗОГРЕВ»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

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

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

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ВАРКА/БОБОВЫЕ	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓

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

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

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

### Система защиты от перегрева

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

Возможные причины	Способ устранения
Вы используете программу «ВАРКА» с установленной температурой выше 100 °С	Устанавливайте на программу «ВАРКА» температуру ниже 100 °С
В кипящую воду закладывается продукт из холодильника, включена программа «МУЛЬТИПОВАР» с температурой выше 100 °С	Не закладывайте холодные продукты в чашу мультиварки с работающей программой «МУЛЬТИПОВАР» и установленной температурой выше 100 °С
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. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- 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 «ЖАРКА» 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 плотно закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранной вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления

Возможные причины	Способы решения	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта	
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

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 вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

### 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

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления
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	70 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 «МУЛЬТИПОВАР»


t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	100	Приготовление безе или варенья
40	Приготовление йогуртов	105	Приготовление холодца
45	Закваска	110	Стерилизация
50	Брожение	115	Приготовление сахарного сиропа
55	Приготовление помидки	120	Приготовление рульки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	125	Приготовление тушеного мяса
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	130	Приготовление запеканок
70	Приготовление пунша	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75	Пастеризация, приготовление белого чая	140	Копчение
80	Приготовление глинтвейна	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150	Запекание мяса (в фольге)
90	Приготовление красного чая	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
95	Приготовление молочных каш	160	Жарка птицы

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
165	Жарка стейков	170	Жарка в кларе, приготовление наггетсов и карто-феля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


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

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

## 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 «МЯСО НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «РАЗОГРЕВ».
- Если вы не используете прибор длительное время, следите за тем, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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


Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу – после каждого использования. Внутреннюю крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

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

### Очистка внутренней крышки


1. Откройте крышку мультиварки.
2. Одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора на внутренней крышке.
3. Не прилагая усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

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

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

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

Плотно установите паровой клапан в гнезде на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.

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

### Удаление конденсата

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

### Очистка рабочей камеры

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

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность 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. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) 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»)

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку	
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку	
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	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
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	

**i** **ВНИМАНИЕ!** В случае возникновения какого-либо сбоя в работе приложения *Ready for Sky REDMOND* обращение в сервисный центр необязательно. Просто позвоните в службу технической поддержки REDMOND по телефону 8-800-600-90-41 (звонок по России бесплатный) и получите консультацию и помощь наших специалистов по устранению ошибки и/или сбоя в работе *Ready for Sky REDMOND*. Ваши предложения и замечания по работе приложения будут учтены при очередном обновлении.

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



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



### Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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

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

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

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

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

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

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

RMC-M800S-BALT-UM-4